

19 августа 2011 г.

Приказ Министра обороны Российской Федерации от 21 июня 2011 г. N 888 г. Москва "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 в Минюсте РФ 18 августа 2011 г.

Регистрационный N 21665

1. Утвердить и ввести в действие Руководство 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 (приложение N 1 к настоящему приказу).

2. Признать утратившими силу:

приказы Министра обороны Российской Федерации согласно приложению N 2 к настоящему приказу;

пункт 1 приложения к приказу Министра обороны Российской Федерации от 27 августа 2008 г. N 454 "О внесении изменений в приказы Министра обороны Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 октября 2008 г., регистрационный N 12401).

Министр обороны Российской Федерации

А. Сердюков

Прим. ред.: приказ опубликован в "Бюллетене нормативных актов федеральных органов исполнительной власти", N 39, 26.09.2011.

*Приложение N 1
к Приказу*

Руководство 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

I. Общие положения

1. Настоящее Руководство устанавливает:

порядок продовольственного обеспечения военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации¹ и некоторых других категорий лиц (далее именуются - военнослужащие), указанных в нормах продовольственного обеспечения: N 1 (общевоинской паек), N 2 (летный паек), N 3 (морской паек), N 4 (подводный паек), N 5 (лечебный паек), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. N 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 2, ст. 80, N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202) (далее именуется - постановление), в норме для граждан, обучающихся в суворовских военных, нахимовских военно-морских, военно-музыкальном училищах и кадетских (морских кадетских) корпусах² (далее именуется - норма N 6 (кадетский паек), в рационах питания, рационах выживания, аварийных рационах, бортовых пайках, комплектах аварийного запаса, временных нормах продовольственных пайков, установленных настоящим Руководством (далее именуются нормы продовольственного обеспечения), порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях;

порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных;

порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы;

нормы обеспечения подстилочными материалами штатных животных, а также нормы замены одних подстилочных материалов другими (приложение N 1 к

настоящему Руководству);

перечень категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Министерством обороны (приложение N 2 к настоящему Руководству);

рационы питания (приложение N 3 к настоящему Руководству), рационы выживания (приложение N 4 к настоящему Руководству), аварийные рационы (приложение N 5 к настоящему Руководству), бортовые пайки (приложение N 6 к настоящему Руководству), комплекты аварийного запаса (приложение N 7 к настоящему Руководству) для обеспечения военнослужащих;

нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных животных (приложение N 8 к настоящему Руководству);

нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных (приложение N 9 к настоящему Руководству);

временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих, выполняющих специальные и другие задачи или находящиеся в особых климатических условиях (приложение N 10 к настоящему Руководству);

норму N 6 (кадетский паек) (приложение N 11 к настоящему Руководству).

II. Порядок продовольственного обеспечения военнослужащих, порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

2. Продовольственным обеспечением военнослужащих является комплекс мероприятий, выполняемых должностными лицами воинских частей, по планированию и организации обеспечения воинских частей продовольствием, по

планированию и организации питания военнослужащих.

3. Продовольственное обеспечение военнослужащих осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) продовольствием, которые состояются:

управлением (продовольственным) по оперативно-стратегическим командованиям, флотам;

продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения;

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

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

4. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) продовольствием устанавливаются управлением (продовольственным).

Порядок зачисления военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятия с продовольственного обеспечения)

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

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

рапорт военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

При прибытии военнослужащего в воинскую часть без аттестата

военнослужащего он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании его рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата военнослужащего и по какое число военнослужащий обеспечен питанием, продовольственным пайком или продовольственно-путевыми деньгами³. В случае срочного поступления на лечение в военно-медицинское учреждение военнослужащий зачисляется на продовольственное обеспечение на основании приказа начальника военно-медицинского учреждения. Одновременно из воинской части, из которой убыл военнослужащий, запрашивается его аттестат (заверенная копия талона аттестата).

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

Для военнослужащих, прибывших из другой воинской части, продовольственное обеспечение которых осуществляется со дня прибытия в определенные нормы продовольственного обеспечения сроки (периоды), основанием для зачисления на продовольственное обеспечение кроме рапорта является предписание, или командировочное удостоверение, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение и выписка из приказа командира воинской части, в которой военнослужащий проходит военную службу, или отпускной билет.

7. Летному составу экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения этих самолетов и вертолетов, для питания в столовых на военных аэродромах по маршруту перелета, а также гражданскому персоналу для получения лечебно-профилактического и специального питания выдаются по раздаточным ведомостям талоны на получение питания (далее именуются - талоны), которые изготавливаются централизованно.

При получении талонов летный состав экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-технический состав авиации, привлекаемый для сопровождения этих самолетов и вертолетов, снимаются с продовольственного обеспечения с выдачей аттестатов военнослужащего. При выдаче талона на его лицевой стороне

указываются условное наименование воинской части, фамилия и инициалы лица, которому выдается талон, срок его действия, подпись должностного лица, выдавшего талон, заверенная печатью установленного образца.

Обеспечение питанием по талонам производится на отдельные приемы пищи.

При отпуске готовой пищи начальник столовой (инструктор-повар) делает на лицевой стороне талона надпись "Выдан завтрак (обед, ужин)" с указанием даты и времени. Использованные талоны подлежат сдаче в продовольственную службу воинской части.

8. Продовольственное обеспечение гражданского персонала, входящего в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения (содержащегося по штату на этих кораблях и судах), осуществляется по месту исполнения ими трудовых обязанностей (пребывания на корабле или судне) или в столовой береговой базы на основании заявлений о постановке на продовольственное обеспечение и приказа командира воинской части.

В дни, не связанные с выполнением своих трудовых обязанностей (дополнительные дни отдыха, выходные и праздничные дни), гражданский персонал, входящий в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения, находящихся в пунктах базирования, не проживающий на корабле (судне), вместо питания обеспечивается продовольствием.

Гражданский персонал, входящий в штатные экипажи судов обеспечения, на которых по техническому проекту не предусмотрены камбуз и оборудование для приготовления пищи, по решению командира соединения прикрепляется на продовольственное обеспечение к ближайшим судам, на которых имеются возможности по приготовлению пищи и организации питания, или к береговой базе.

9. Военнослужащие снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части об убытии с выдачей им аттестатов военнослужащего.

Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа

командира воинской части. Аттестаты военнослужащего им, а также военнослужащим, увольняемым в запас, не выдаются.

Снятие с продовольственного обеспечения производится:

военнослужащих, исключенных из списков личного состава воинской части, - со дня исключения;

курсантов военно-образовательных учреждений профессионального образования - со дня исключения из списков личного состава военно-образовательных учреждений профессионального образования;

военнослужащих, убывающих из воинской части в командировку (отпуск), - со дня убытия;

военнослужащих, самовольно оставивших воинскую часть, - со дня установления факта оставления воинской части.

10. Если воинская часть прикреплена на продовольственное обеспечение к другой воинской части, то в довольствующую воинскую часть представляются выписки из приказа командира воинской части, прикрепленной на продовольственное обеспечение, о прибытии (убытии) и зачислении на продовольственное обеспечение (снятии с продовольственного обеспечения) военнослужащих.

Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях

11. Для обеспечения питанием военнослужащих штатами воинских частей предусматриваются столовые, которые по технологическому процессу приготовления пищи подразделяются на столовые полного цикла, фабрики-столовые, доготовочные, раздаточные.

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

Питание штатных экипажей кораблей и судов обеспечения организуется через камбузы, кают-компании кораблей и судов обеспечения, столовые плавучих и береговых баз.

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

При организации питания военнослужащих не допускается снижение укомплектованности штатных должностей поварского состава менее 70 %.

При организации питания военнослужащих воинской части через предприятия общественного питания от 70 до 100 % должностей поварского состава по штату мирного времени содержатся вакантными.

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

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

13. В столовой воинской части обработка продуктов, приготовление пищи и ее раздача производятся с соблюдением требований санитарных правил и норм.

К работе в столовой воинской части (на средствах хлебопечения) допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, прошедшие предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Они обеспечиваются специальной одеждой по установленным нормам.

Лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы (начальники столовых и складов, кладовщики, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы, водители специальных автомобилей, предназначенных для подвоза скоропортящихся продуктов и хлеба), также обеспечиваются спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после прохождения предварительного

медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации⁴.

Лица, назначаемые в состав суточного наряда для работы в столовой воинской части, перед заступлением на дежурство (вахту на камбузе) подвергаются медицинскому осмотру дежурным врачом (фельдшером). Не допускаются к работе в столовой воинской части лица, не прошедшие медицинский осмотр.

14. Суточный наряд в столовую воинской части для выполнения подсобных работ назначается из расчета: до 100 человек, питающихся в столовой, - 3-4 человека, на каждые последующие 75 человек - дополнительно выделяется по 2 человека.

В суточный наряд по столовой не назначаются суворовцы, нахимовцы, кадеты, воспитанники воинских частей, музыкантские воспитанники штатных военных оркестров, военнослужащие, проходящие военную службу по контракту.

Лица суточного наряда, назначенные в столовую, к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционированию масла коровьего, сыра, разливанию компота (киселя), молока коровьего, сока плодового и ягодного, очистке и нарезке вареного картофеля и овощей, а также для мытья котлов пищеварочных (за исключением котлов наплитных) не привлекаются.

Список лиц, допущенных к несению службы дежурным по столовой на текущий месяц, утверждается командиром воинской части. Начальники столовых и продовольственных складов, повара воинской части в состав суточного наряда не назначаются.

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

15. Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в стационарных условиях несут командиры воинских частей.

Командир воинской части обеспечивает на объектах продовольственной службы:

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

проведение медицинской службой воинской части объективных методов контроля;

осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия, приготовлении и выдаче готовой пищи (в том числе путем проведения лабораторных исследований и испытаний) в соответствии с разработанными программами⁵.

16. Начальник столовой воинской части организует:

своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность и полноту доведения до военнослужащих продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков;

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

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

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

содержание столовой и прилегающей к ней территории в образцовом состоянии;

выполнение мероприятий производственного контроля (в пределах своей компетенции).

Начальник столовой:

распределяет совместно с дежурным по столовой обязанности между лицами суточного наряда по столовой;

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

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

проверяет наличие личных медицинских книжек у каждого повара, контролирует своевременное прохождение поварами предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, ведет журнал их осмотра;

ежегодно организует профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию поваров⁶;

обеспечивает поваров и лиц суточного наряда по столовой специальной одеждой;

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

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

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

ведет учет сэкономленных продуктов в столовой, организует сбор и правильное использование пищевых отходов.

17. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми

кишечными инфекциями должностные лица продовольственной службы воинской части:

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

Начальник продовольственной службы воинской части:

обеспечивает выполнение на объектах продовольственной службы санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к питанию военнослужащих;

участвует в разработке совместно с начальником медицинской службы воинской части основных мероприятий по профилактике пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует выполнение мероприятий, возложенных на продовольственную службу воинской части;

проводит занятия с младшими специалистами продовольственной службы по выполнению санитарно-эпидемиологических требований и соблюдению правил личной гигиены.

В ходе выполнения мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы воинской части:

разрабатывает план основных мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует его выполнение;

немедленно докладывает начальнику продовольственной службы оперативно-стратегического командования, флота о выявлении больных, а также о мерах, принятых по предупреждению распространения заболеваний.

18. Столовая воинской части должна иметь необходимые производственные, вспомогательные, бытовые и технические помещения, обеденные залы,

инженерные коммуникации, оборудование и имущество, обеспечивающие технологический процесс приготовления пищи и ее прием военнослужащими, соблюдение требований санитарных правил и норм.

Наличие помещений столовых воинских частей (камбузов, кают-компаний кораблей и судов), хлебозаводов и хлебопекарен, их площади, планировка и оборудование определяются ведомственными строительными нормами, согласованными с управлением (продовольственным). Технологическая часть проектов строительства и реконструкции столовых (камбузов) согласовывается с управлением (продовольственным), а проекты капитального ремонта - с продовольственной службой оперативно-стратегических командований, флотов.

19. В крупных гарнизонах (базовых военных городках) проектируются фабрика-столовая и доготовочные столовые.

Фабрика-столовая предназначена для:

приготовления пищи и организации питания военнослужащих;

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

передачи готовой пищи (полуфабрикатов) в доготовочные столовые воинских частей (при гарантированном сроке хранения в термосах не более 3 ч, включая время транспортировки)⁷.

В обеденных залах фабрик-столовых устанавливаются линии раздачи пищи из расчета 1 линия на 300 - 750 питающихся.

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

Доготовочные столовые предназначены для приготовления первых и третьих блюд, доведения до готовности полуфабрикатов и организации приема пищи военнослужащими. В них достаточно иметь горячий цех, оборудованный котлами для приготовления первых и третьих блюд, а также помещения для:

- перемешивания и хранения холодных закусок;
- хранения продуктов;
- мытья, сушки и хранения столово-кухонной посуды;
- пищевых отходов.

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

Основной цех включает 10 технологических участков, разделенных перегородками, в том числе для:

- первичной обработки мяса и рыбы с производством из них полуфабрикатов;
- обработки вареного (жареного) мяса;
- обработки яиц куриных;
- нарезки сырых овощей;
- приготовления холодных закусок;
- приготовления изделий из теста;
- хранения хлеба;
- хранения масла и сыра;
- ролива третьих блюд и остывания сладких блюд;
- приготовления диетических блюд.

Оборудование в основном цеху размещается пристенно по периметру помещения. В середине цеха островным образом размещается участок теплового оборудования.

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

21. Расчет необходимого количества котлов пищеварочных производится исходя из следующих нормативов на 1 питающегося для:

первого блюда - 0,65 л;

второго блюда (в том числе 20-30 % котлов с перемешивающим устройством) - 0,45 л; третьего блюда - 0,3 л; кипятка - 0,5 л; резерва - 0,2 л.

22. Для организации питания на кораблях и судах обеспечения предусмотрены:

на кораблях, судах обеспечения I⁸ и II групп - столовая, кают-компания;

на судах обеспечения III группы - дежурное помещение.

На судах обеспечения I группы с экипажем до 5 человек для приема пищи может использоваться камбуз, в котором размещается обеденный стол.

На судах обеспечения II группы с экипажем до 6 человек вместо столовой, кают-компании может предусматриваться дежурное помещение.

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

24. Пища в столовых воинских частей готовится по раскладке продуктов. Продукты продовольственного пайка при планировании питания распределяются по приемам пищи в соответствии с типовым распределением по группам продуктов, ассортиментом и требованиями к качеству поставляемого продовольствия.

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

По норме продовольственного обеспечения № 1 (общевоинской пайки), утвержденной постановлением, горячая пища готовится и выдается 3 раза в сутки (на завтрак, обед и ужин). Для военнослужащих, получающих при организации питания дополнительные продукты, может быть организовано четырехразовое питание.

По нормам продовольственного обеспечения № 2 - 5 (летный, морской, подводный, лечебный пайки), утвержденным постановлением, горячая пища готовится и выдается не менее 4 раз в сутки. В дни, не связанные с исполнением обязанностей военной службы - полетов, плавания (выходные, праздничные), количество приемов пищи может быть уменьшено до 3 раз в сутки.

Часы и очередность приема пищи военнослужащими определяются командиром воинской части.

25. В дни полетов летный состав принимает пищу за 1,5 - 2 ч до начала полетов. Второй завтрак выдается в перерыве между полетами или после их окончания.

При необходимости в дни полетов питание летного состава и инженерно-технического состава авиации может быть организовано непосредственно на аэродроме. Для этой цели готовая пища вывозится в термосах, а на аэродромах оборудуются специальные помещения (места) для подогрева и приема пищи.

26. Планирование питания штатных экипажей надводных кораблей, судов обеспечения и подводных кораблей на период похода (автономного плавания) осуществляется соответственно по нормам продовольственного обеспечения № 3 (морской пайки) и № 4 (подводный пайки), утвержденным постановлением, согласно раскладки продуктов, составляемой начальниками продовольственной и медицинской служб соединения (объединения) надводных (подводных) кораблей при участии старшего помощника командира корабля, начальника медицинской службы и инструктора-кока (старшего кока) с учетом имеющегося ассортимента продуктов и задач, выполняемых в походе.

На основании типовой раскладки продуктов для выдачи продуктов на камбуз и контроля за качеством приготовления пищи в период похода (автономного плавания) надводного (подводного) корабля, не ведущего своего хозяйства, ежедневно оформляется раскладка-накладная.

27. Перечень категорий водолазов, которые обеспечиваются питанием по норме продовольственного обеспечения № 3 (морской паек), утвержденной постановлением, а также перечень маяков, радиомаяков, групп средств навигационного оборудования, радионавигационных и гидрометеорологических станций (постов), контрольно-измерительных станций и других береговых объектов навигационного оборудования Военно-Морского Флота, расположенных в районах и местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, гражданский персонал которых обеспечивается продовольственным пайком по норме продовольственного обеспечения № 1 (общевойсковой паек), утвержденной постановлением, устанавливается главнокомандующим Военно-Морским Флотом.

28. Раскладка продуктов по норме продовольственного обеспечения № 5 (лечебный паек), утвержденной постановлением, а также для диетического питания составляется начальником медицинской службы воинской части с участием начальника продовольственной службы (помощника командира корабля) и инструктора-повара (инструктора-кока, старшего повара, старшего кока).

При организации диетического питания в воинской части пища готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных по нормам продовольственного обеспечения, с частичной их заменой:

хлеба из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта - на хлеб из муки пшеничной 1 сорта;
порошка горчичного - на масло растительное;
пасты томатной - на морковь;
огурцов и помидоров соленых, лука репчатого - на свеклу и морковь;
соков плодовых и ягодных - на фрукты сушеные.

Выдача листа лаврового, уксуса, перца исключается, а выдача соли для приготовления пищи осуществляется исходя из минимальной потребности.

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

Пища для военнослужащих с дефицитом массы тела (недостаточностью питания или пониженным питанием) готовится по отдельной раскладке продуктов по норме положенных им продовольственных пайков с учетом дополнительных продуктов. Для приготовления и выдачи пищи военнослужащим, нуждающимся в лечебном (диетическом питании) питании, а также имеющим рост 190 см и выше, назначается отдельный повар. Для приема пищи им выделяются отдельные столы.

Обеспечение питанием военнослужащих других войск, воинских формирований и органов, находящихся на излечении (обследовании, освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях Министерства обороны, организуется за счет средств федерального бюджета с последующим осуществлением централизованных взаиморасчетов с федеральными органами исполнительной власти, в которых законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

29. По норме продовольственного обеспечения № 6 (кадетский паек) организуется пяти- или шестиразовое питание в течение суток с таким расчетом, чтобы промежутки между приемами пищи не превышали 3,5 - 4 ч.

Распределение калорийности по приемам пищи устанавливается:

на завтрак - 25 %, обед - 30 %, полдник - 15 %, первый ужин - 25 %, второй ужин - 5 %.

При шестиразовом питании включается второй завтрак.

Рекомендуемая масса порций (блюд) должна составлять:

холодных закусок - 100 - 150 г;
первых блюд - 250 - 300 г;
мясных (рыбных) блюд с соусом - 100 - 120 г;
гарниров - 180 - 230 г;
напитков - 150 - 200 г.

Выдача продуктов на полдник и второй ужин может осуществляться в учебных (спальных) корпусах.

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

Раскладка продуктов составляется в пятницу текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме продовольственного пайка в 3 экземплярах (при организации питания с привлечением предприятий общественного питания - в 4 экземплярах).

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

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

32. Продукты с продовольственного склада в столовую воинской части для приготовления пищи отпускаются под роспись мастеру по технологии приготовления пищи (инструктору-повару, инструктору-коку, старшему повару, старшему коку) в присутствии дежурного по столовой на каждый прием пищи по требованию-накладной, выписанной в 2 экземплярах на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся, ведущейся в воинской части должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части. Количество питающихся по приемам пищи согласно приказам командира воинской части ежедневно перед выпиской требования-накладной доводится должностными лицами штаба воинской части и заверяется в книге учета движения питающихся подписью начальника штаба воинской части или его помощника.

Второй экземпляр требования-накладной остается у мастера по технологии

приготовления пищи (инструктора-повара, инструктора-кока, старшего повара, старшего кока) для контроля, на следующий день сдается начальнику столовой для хранения и по истечении календарного года уничтожается.

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

Отпуск продуктов со склада в столовую производится в чистую, специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую маркировку.

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

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

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

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

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

35. Питание военнослужащих в столовых может быть организовано методом:

сервировки столов;

с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами;

с использованием линий самообслуживания с элементами "шведского стола" с привлечением поваров только для выдачи первых, вторых блюд и гарниров.

36. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится лицами суточного наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой. Температура готовой пищи к моменту ее приема личным составом должна быть: для первых блюд и чая (кофе) - не ниже +75°C; для вторых блюд - не ниже +65°C; компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого - не выше +14 °C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или теплой плите не более 2 - 3 ч с момента приготовления. Холодные закуски, гастрономические продукты, напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 ч⁹.

Хлеб нарезается и выдается тонкими ломтиками массой 25 - 50 г. Хлебцы (галеты) взамен хлеба разрешается выдавать не более 3 раз в неделю на один из приемов пищи (при их снятии из неприкосновенных запасов в порядке освежения - не более 7 раз в неделю).

Если прием пищи военнослужащими производится в несколько смен с перерывами между сменами, превышающими 1 ч, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

37. Дежурные по подразделениям (объектам) воинской части (совместно с дневальными свободной смены) за 15 - 20 мин до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по воинской части месте и под командой одного из дежурных, которого назначает дежурный по воинской части, убывают в столовую для приема сервированных столов¹⁰ и встречи подразделений.

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

После проверки соответствия количества готовых порций и военнослужащих, стоящих на довольствии, и приема сервированных столов дневальные свободной

смены принимают пищу и убывают для смены дневальных, оставшихся в подразделении, а дежурные по подразделениям встречают свои подразделения перед столовой.

Военнослужащие перед каждым приемом пищи моют руки в подразделениях и прибывают в столовую в вычищенной одежде и обуви в строю под командой старшины роты или одного из заместителей командиров взводов или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными военнослужащими (далее именуется - командир подразделения), который (как и дежурный по подразделению) находится в столовой и следит за порядком во время приема пищи.

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

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

В обязанности старшего по столу входит осуществление контроля за доведением готовой пищи и других продуктов до каждого питающегося за столом, порядком и дисциплиной военнослужащих во время приема пищи, соблюдением культуры приема пищи, а также за сдачей столовой посуды после приема пищи.

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

39. Прием пищи в головных уборах, пальто (зимних полевых костюмах) и специальной (рабочей) одежде не допускается.

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

Посещение столовой воинской части посторонними лицами осуществляется с разрешения командира воинской части или лица, его замещающего.

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

Во всех случаях не оставляются для хранения на следующий день¹¹:

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

супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

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

соусы, омлеты;

пюре картофельное, макароны отварные; напитки собственного производства.

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

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

в столовую.

41. На кораблях готовая пища до начала ее раздачи опробуется врачом, дежурным по кораблю и командиром корабля или по его указанию одним из его заместителей (помощников). Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, а на подводных лодках и кораблях, не ведущих своего хозяйства, - в раскладку-накладную.

Разрешение на выдачу пищи личному составу по указанию командира корабля дает дежурный по кораблю (на ходу - вахтенный офицер).

Матросы и старшины принимают пищу в корабельной столовой, а при ее отсутствии - в кубриках или на верхней палубе.

Офицеры, мичманы, главные корабельные старшины и главные старшины принимают пищу в кают-компаниях.

42. Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с топливом, содержащим ядовитые компоненты, со спецвеществами и спецбоеприпасами, в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений, обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения № 1 (общевойсковой паек) или № 3 (морской паек), утвержденным постановлением, с учетом дополнительных продуктов (при этом военнослужащие из числа офицеров и прапорщиков зачисляются на продовольственное обеспечение только в дни выполнения указанных работ).

Гражданскому персоналу, занятому на работах с вредными условиями труда, выдается молоко или другие равноценные пищевые продукты¹².

Рационами лечебно-профилактического питания № 2 по талонам обеспечиваются военнослужащие и гражданский персонал, занятые выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов.

Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими этих работ (если они не получают лечебно-профилактическое или специальное питание по другим нормам) обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения

№ 1 (общевойсковой паек) или № 3 (морской паек), утвержденным постановлением, с выдачей дополнительно 0,5 л молока коровьего.

Перечень должностей и видов работ с вредными условиями труда, дающих право военнослужащим на получение бесплатного питания, устанавливается управлением (продовольственным) по согласованию с Главным военно-медицинским управлением¹³.

43. Особенности организации питания отдельных категорий военнослужащих в различных условиях учебно-боевой деятельности, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, устанавливаются управлением (продовольственным) по согласованию с Главным военно-медицинским управлением.

Порядок организации питания военнослужащих с привлечением предприятий общественного питания

44. Под услугами по организации питания понимаются поставка, подвоз, хранение продуктов, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся по установленным нормам продовольственного обеспечения в соответствии с условиями государственного контракта.

Для передачи исполнителю услуг¹⁴ от получателя услуг в пользование на срок оказания услуг объектов имущества, укомплектованных необходимым оборудованием и инвентарем, соответствующих требованиям, установленным нормативными актами, в том числе санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам, создается комиссия. В состав комиссии включаются представители получателя услуг и исполнителя услуг и при необходимости государственного заказчика.

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

45. Получатель услуг:

обеспечивает переданные объекты продовольственной службы электроэнергией,

холодным и горячим водоснабжением, отоплением и водоотведением;

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

обеспечивает возможность прохода персонала исполнителя услуг на территорию объектов продовольственной службы, въезда автомобильного транспорта, доставляющего продукты и другие необходимые для организации питания материальные средства исполнителя услуг на территорию воинской части;

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

еженедельно составляет и утверждает раскладки продуктов, согласованные с исполнителем услуг, в соответствии с типовой раскладкой продуктов, разработанной управлением (продовольственным). Изменения в утвержденные раскладки продуктов вносятся с письменного разрешения командира воинской части;

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

ежедневно (не позднее 16.00) письменно (за подписью начальника штаба воинской части или его помощника) сообщает исполнителю услуг сведения о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, в последний рабочий день недели - о количестве питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни;

обеспечивает своевременное прибытие питающихся в столовую ко времени, установленному распорядком дня, и соблюдение ими порядка во время приема

пищи;

осуществляет ежедневный контроль за выполнением исполнителем услуг условий государственного контракта.

46. Исполнитель услуг выполняет обязательства, установленные требованиями государственного контракта.

При выявлении представителем получателя услуг у исполнителя услуг продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие военнослужащим приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу⁽¹⁵⁾ (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

Учет продуктов, заложенных в котел, фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций и данные о качестве приготовленной пищи в столовой ведутся в книге учета контроля за качеством приготовления пищи. За ее правильное ведение и своевременность записей отвечает начальник продовольственной службы воинской части.

47. Приемка оказанных услуг по объему, качеству и соответствию установленным требованиям производится представителем получателя услуг (начальником продовольственной службы, начальником столовой, дежурным по воинской части), назначенным приказом командира воинской части.

Начальником продовольственной службы воинской части (начальником столовой) после каждого приема пищи производится запись о приеме услуги в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (пример записи: "Услуга по приготовлению пищи на завтрак на 300 питающихся принята и соответствует требованиям государственного контракта. Должность, подпись."). В его отсутствие запись о приеме услуги производится должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части.

Начальник продовольственной службы воинской части при осуществлении контроля за исполнением государственного контракта:

а) организует проверку:

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

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

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

Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях

48. Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф) организуется на продовольственных пунктах командиром воинской части (подразделения) с использованием технических средств приготовления пищи или доставкой горячей пищи в термосах.

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

Питание военнослужащих организуется по раскладке продуктов, утвержденной командиром воинской части. В полевых условиях для приготовления пищи применяются в основном концентрированные и консервированные продукты.

Малочисленные подразделения (команды) военнослужащих обеспечиваются продовольствием с мелкой фасовкой.

Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. В тех случаях, когда по условиям обстановки, размещения нет возможности приготовления и ее выдачи 3 раза в сутки, вместо 1 приема пищи военнослужащие обеспечиваются одноразовыми или промежуточными рационами питания.

49. Для питания и питья в полевых условиях используются индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги.

Обеспечение водой организуется исходя из предъявляемых требований по ее качеству и возможностей по подвозу, но не менее чем из расчета на 1 человека в сутки: с 15 октября по 15 апреля в умеренном климате - 15 л, в жарком климате - 20 л; с 16 апреля по 14 октября в умеренном климате - 20 л, в жарком климате - 25 л.

Решение о выдаче бутилированной питьевой воды военнослужащим при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по заключению центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главного центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора) принимается заместителем командующего оперативно-стратегического командования, флота по материально-техническому обеспечению.

50. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны соблюдаться требования санитарно-эпидемиологических правил и норм.

К работе на продовольственных пунктах и во временных столовых допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, личную медицинскую книжку, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В исключительных случаях по решению командира воинской части разрешается привлекать к приготовлению пищи военнослужащих из состава подразделения, не имеющего штатного поварского состава, выполняющего задачи в отрыве от основных сил, после прохождения предварительного медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, проведения занятий по мерам безопасности. С ними проводятся занятия по организации питания и технологии приготовления пищи.

Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в полевых

условиях несут командиры воинских частей (подразделений). Они устанавливают график приема пищи военнослужащими.

Контроль за организацией питания в подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, осуществляется начальником продовольственной службы воинской части, указания которого по организации питания для командиров подразделений являются обязательными.

Особенности войскового хлебопечения

51. Войсковое хлебопечение организуется управлением (продовольственным).

На военных хлебозаводах (хлебопекарнях), где имеется штатный лаборант, качество хлеба по физико-химическим показателям определяется ежедневно по каждой выпечке, а там, где штатом лаборант не предусмотрен, производится отбор проб хлеба, которые направляются на исследование в центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора).

В случае невозможности обеспечения хлебом через ближайшие военные хлебозаводы (хлебопекарни), или гражданские хлебопекарные предприятия, или другие воинские части выпечка хлеба в воинской части (подразделении) организуется собственными силами и средствами. При отсутствии штатных пекарей приказом командира воинской части назначаются нештатные пекари из расчета 1 человек на 150 кг выпекаемого хлеба, но не менее 2 человек, из числа лиц, имеющих образование по профессии "пекарь", "повар", после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, сдавших зачеты по техническому минимуму и технике безопасности.

52. Надводные корабли и суда обеспечения, не имеющие хлебопекарен, при выходе в море продолжительностью 3 суток обеспечиваются хлебом свежей выпечки, а на срок более 3 суток - запасами хлеба длительного хранения (хлеба консервированного).

Подводные корабли при непродолжительных походах обеспечиваются хлебом: при автономном плавании продолжительностью 3 суток - хлебом свежей выпечки, на остальной период плавания - хлебом собственной выпечки или хлебом

длительного хранения (хлебом консервированным).

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

53. Хранение продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы осуществляется на комплексных базах материально-технического обеспечения, а также на продовольственных складах воинских частей.

При недостаточности складских (холодильных) емкостей допускается привлечение гражданских организаций для оказания услуг по хранению скоропортящегося продовольствия.

На кораблях и судах обеспечения продовольствие хранится в кладовых (камерах).

54. При строительстве продовольственных складов применяются типовые проекты.

Складские помещения должны обеспечивать:

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

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

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

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

охранно-пожарной сигнализацией и средствами пожаротушения;

активной вентиляцией (кондиционерами);

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

весоизмерительными приборами;

термометрами и психрометрами;
инструментами для распаковки, упаковки продовольствия, имущества и ремонта тары;
простейшими приборами, инструментами для определения качества продовольствия (щупами, увеличительными стеклами, магнитами, ложками, тарелками, набором сит);
инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складском помещении, уборочным инвентарем;
оборудованием для переборки и обработки картофеля и овощей;
шкафами для специальной и рабочей одежды и хозяйственного инвентаря;
набором оборудования для расходной кладовой;
колодами со столом для рубки мяса;
столами, табуретами и шкафами для рабочего места начальника склада;
медицинской аптечкой;
комплектom тары для доставки продовольствия в столовую воинской части.

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

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

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

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

58. Мероприятия по контролю качества и безопасности продовольствия, поставляемого в Вооруженные Силы, включают:

разработку планов совместных мероприятий продовольственной, ветеринарно-санитарной и медицинской служб оперативно-стратегического командования,

флота по организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия;

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

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

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

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

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

проверка:

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

б) соответствия сроков годности продуктов условиям поставки;

в) соответствия маркировки установленным требованиям.

При выявлении продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе по органолептическим показателям, или их несоответствия установленным требованиям выдача данного продовольствия приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу¹⁶ (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры санитарно-эпидемиологического надзора (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы).

III. Порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных

60. Обеспечение штатных животных кормами (продуктами) осуществляется за счет средств федерального бюджета, выделяемых на продовольственное обеспечение деятельности Вооруженных Сил.

Корма (продукты) для штатных лабораторных животных приобретаются медицинскими, ветеринарными и научно-исследовательскими организациями Министерства обороны за счет денежных средств, предусмотренных на научно-исследовательскую деятельность, в соответствии с нормативами затрат кормов для лабораторных животных в учреждениях здравоохранения.

IV. Порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

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

К технике продовольственной службы относятся:

а) 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, термосы, термосы-ящики, блоки термосов);

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

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

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

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

б) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники продовольственной службы;

мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

в) технологическое оборудование для камбузов (хлебопекарен) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота.

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

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

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

в) технологическое оборудование для столовых воинских частей¹⁷:

тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные емкостью до 100 л¹⁸, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипяtilьники,

- мармиты, пароконвектоматы);
- механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлеборезки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);
- г) холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (камеры холодильные разборные, шкафы и камеры холодильные, бытовые холодильники, морозильники);
- д) технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для просеивания, дозирования сырья, замеса, деления, расстойки теста, выпечки хлеба);
- е) вагоны-рефрижераторы, холодильные машины, оборудование и арматура для стационарных холодильников;
- ж) минихлебопекарни;
- з) весоизмерительные приборы (весы настольные и товарные, гири);
- и) оборудование для раздачи пищи, включая элементы теплового и холодильного оборудования, дозаторы;
- к) столово-кухонная посуда и инвентарь;
- л) 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);
- м) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, световые табло, инструкции);
- н) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;
- о) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;
- п) средства для мытья и чистки (дезинфекции) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, нормы расхода которых устанавливает заместитель Министра обороны Российской Федерации;
- р) лабораторные приборы и реактивы, средства электронно-вычислительной техники для продовольственной службы воинских частей, хлебозаводов;
- с) приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь, инструменты для столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов,

нормы обеспечения которыми устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации;

т) тара¹⁹;

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

63. К имуществу продовольственной службы (военному) относятся:

а) котелки, фляги и чехлы к ним;

б) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

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

г) специальное программное обеспечение;

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

е) специальная тара (упаковка);

ж) специальные посуда и инвентарь.

64. Принятие на снабжение техники и имущества продовольственной службы (военного) осуществляется заместителем Министра обороны Российской Федерации.

Нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, подлежащими включению в штаты и таблицы к штатам воинских частей, нормы их содержания, категорирование, порядок и сроки хранения и эксплуатации²⁰ устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации.

65. Обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, которые состояются:

управлением (продовольственным) по оперативно-стратегическим командованиям, флотам;

продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота -

по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения;
продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

66. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы устанавливаются управлением (продовольственным).

Врид руководителя

Департамента ресурсного обеспечения

Министерства обороны Российской Федерации

полковник А. Кузьменков

¹Далее в тексте настоящего Руководства, если не оговорено особо, для краткости будут именоваться: Вооруженные Силы Российской Федерации - Вооруженными Силами; Министерство обороны Российской Федерации - Министерством обороны; управление (продовольственное) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации - управлением (продовольственным); Главное военно-медицинское управление Министерства обороны Российской Федерации - Главным военно-медицинским управлением; Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства обороны Российской Федерации - Главным центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора видов Вооруженных Сил Российской Федерации, оперативно-стратегических командований, флотов, родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации, объединений и гарнизонов - центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центральные органы военного управления, объединения, соединения, воинские части, организации Вооруженных Сил Российской Федерации - воинскими частями; штатные животные воинских частей - штатными животными.

²Постановление Правительства Российской Федерации от 30 апреля 2008 г. N 328 "Об утверждении Типового положения о суворовских военных, нахимовских военно-морских, военно-музыкальном училищах и кадетских (морских кадетских) корпусах" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 19, ст. 2169).

³Размер продовольственно-путевых денег определяется заместителем Министра обороны Российской Федерации по согласованию с заместителем Министра обороны Российской Федерации по финансово-экономической работе.

⁴Пункт 2 статьи 36 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650); пункты 1, 2 приложения 1 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 июля 2000 г., регистрационный № 2321).

⁵Приложение 4 к постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июля 2002 г. № 26 "О введении программ производственного контроля" (по заключению Министерства юстиции Российской Федерации от 1 августа 2002 г. № 07/7307-ЮД в государственной регистрации не нуждается).

⁶Пункт 3 приложения 1 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".

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

⁸I группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж постоянно работает и проживает в течение всего времени навигации (более 40 часов).
II группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж периодически работает и проживает (до 40 часов).

III группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж находится только во время работы, а проживает на берегу.

⁹*Пункты 9.2, 9.3 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил".*

¹⁰*В столовых воинских частей, в которых питание военнослужащих организовано методом сервировки столов.*

¹¹*Пункты 9.5, 9.6 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил".*

¹²*Приказы Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16 февраля 2009 г. № 45н "Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный № 13795), № 46н "Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-*

профилактического питания" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный № 13796).

¹³*Подпункт "е" пункта 3 примечаний к норме № 1 (общевоинской паек), утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202).*

¹⁴*Здесь и далее в тексте настоящего Руководства понимаются: под исполнителем услуг - организация, оказывающая услуги по организации питания; под получателем услуг - воинская часть; под государственным заказчиком - управление (продовольственное), продовольственная служба оперативно-стратегических командований, флотов, размещающие заказ на оказание услуг по организации питания.*

¹⁵*Пункт 8 приложения к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714).*

¹⁶*Пункт 8 приложения к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".*

¹⁷*При строительстве и реконструкции столовых воинских частей в сводную смету расходов включаются расходы на закупку и установку оборудования. Замена пришедшего в негодность оборудования в столовых воинских частей осуществляется продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота.*

¹⁸*Обеспечение пищеvarочными котлами емкостью до 100 л и их ремонт осуществляются продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота, более 100 л - органами квартирно-эксплуатационной*

службы оперативно-стратегического командования, флота.

¹⁹Вся тара, поступающая вместе с продовольствием, техникой и имуществом продовольственной службы, подлежит учету по количеству, видам, категории и емкости (заливная тара). По мере высвобождения тары командир воинской части принимает решение о ее сдаче, или использовании на хозяйственные нужды, или списании в установленном порядке.

²⁰Полевые технические средства продовольственной службы используются до полного износа с учетом ремонтного цикла, сроки их эксплуатации не устанавливаются.

Приложение N 1 к Руководству (п. 1)

Нормы обеспечения подстилочными материалами штатных животных, а также нормы замены одних подстилочных материалов другими¹

На подстилку выдавать в сутки:

соломы 1,6 кг на 1 лошадь, 1 жеребенка и

0,8 кг на 1 осла;

соломы - 0,8 кг на 1 служебную собаку и 0,4 кг на 1 щенка.

¹Нормы замены одних подстилочных материалов другими устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации.

Приложение N 2 к Руководству (п. 1)

Перечень категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объема закупок, произведенных Министерством обороны

I. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием за плату из объема закупок, произведенных

Министерством обороны

1. Военнослужащие и гражданский персонал Вооруженных Сил, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, и члены их семей в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть.

2. Члены семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, гражданского персонала Вооруженных Сил, находящихся за пределами территории Российской Федерации, проживающие по месту военной службы (работы) этих военнослужащих, гражданского персонала Вооруженных Сил.

3. Граждане Российской Федерации, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, в период:

а) участия в полевых учениях (маневрах), испытаниях, ремонте, установке (монтаже) вооружения, техники и оборудования и проведения строительных (восстановительных) работ в воинских частях, на надводных (подводных) кораблях и судах обеспечения, а также в период участия в походах на этих кораблях и судах или в их ходовых испытаниях;

б) выполнения в воинских частях работ, связанных со спуском под воду (водолазных работ);

в) дежурства в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях (врачи, средний и младший медицинский персонал).

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

проходящие обучение в образовательных учреждениях профессионального образования в период прохождения учебной практики (стажировки) в воинских частях по планам этих учреждений;

выполняющие работы по ликвидации последствий стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций.

5. Участники сборов и мероприятий, проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с привлечением воинских частей.

6. Военнослужащие, проходящие военную службу в воинских частях и организациях других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

II. Перечень категорий организаций, имеющих право на обеспечение техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объема закупок, произведенных Министерством обороны

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

Примечания:

1. Отпуск продовольствия, техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы производится по учетным ценам, сложившимся на период их отпуска.

2. В случаях, если при отпуске продовольствия питание граждан осуществляется через столовые воинских частей в стационарных условиях или продовольственные пункты воинских частей в полевых условиях, то к стоимости продовольствия включаются расходы по приготовлению пищи и обслуживанию в размере 20 % от стоимости продовольственного пайка (без учета стоимости хлеба).

Приложение N 2

к Приказу

Перечень приказов Министра обороны Российской Федерации, признанных утратившими силу

От 22 июля 2000 г. N 400 "Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время"

(зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 октября 2000 г., регистрационный N 2421);

от 5 августа 2002 г. N 285 "Об обеспечении питанием иностранных миссий открытого неба и российских групп сопровождения в период выполнения наблюдательных полетов по международному Договору по открытому небу" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 августа 2002 г., регистрационный N 3754);

от 29 октября 2004 г. [N 344](#) "Об утверждении Normы обеспечения водой для отдельных категорий военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 ноября 2004 г., регистрационный N 6114);

от 12 марта 2005 г. [N 97](#) "О внесении изменений в Приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 апреля 2005 г., регистрационный N 6473);

от 17 ноября 2006 г. N 493 "Об утверждении Normы продовольственного пайка для военнослужащих 100 отдельного мостового батальона, выполняющих задачи в Ливанской Республике" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 декабря 2006 г., регистрационный N 8673);

от 15 июня 2009 г. N 546 "О внесении изменений в Приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 19 октября 2009 г., регистрационный N 15056).

Приложение 10 к Руководству
(gif, GIF, 235 Кб)

Приложение 11 к Руководству
(gif, GIF, 263 Кб)

Приложение 3 к Руководству
(pdf, PDF, 2.5 Мб)

Приложение 4 к Руководству
(gif, GIF, 81 Кб)

Приложение 5 к Руководству

(gif, GIF, 201 Кб)

Приложение 6 к Руководству

(gif, GIF, 452 Кб)

Приложение 7 к Руководству

(gif, GIF, 78 Кб)

Приложение 8 к Руководству

(gif, GIF, 552 Кб)

Приложение 9 к Руководству

(pdf, PDF, 5.2 Мб)

Продолжение документа

Изменения в Руководство по продовольственному обеспечению военнослужащих ВС и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время

Рекомендуемые материалы



Моторное масло ROLF. Качество без компромиссов

Реклама



В Кремле прокомментировали заморозку пенсионных накоплений



В горах Сибири туристы бросили раненого друга, чтобы успеть на рейс

Кремль ответил Штайнмайеру: Россия удовлетворена форматом G20

Накопительная часть пенсий в 2017 году будет заморожена

Что станет сложнее, а что проще в жизни россиян с сентября

Ученые нашли одно из главных отличий алкоголиков от трезвенников

Почему вслед за атакой на наших олимпийцев начались нападки на ЧМ-2018

В России появилась в продаже "бесконечная флешка"



СМИ: Найден старейший житель Земли возрастом 145 лет



Ученые объяснили, почему мужчины чаще умирают от рака

© 1998-2016 ФГБУ

«Редакция «Российской газеты»