



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ВОЙСК НАЦИОНАЛЬНОЙ ГВАРДИИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П Р И К А З

“ 23 ” июня 20 25 г.

Москва

№ 230

Об утверждении Норм и Порядка обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в мирное время



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» –

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить:

1.1. Нормы обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в мирное время (приложение № 1).

1.2. Порядок обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в мирное время (приложение № 2).

2. Признать утратившими силу:

2.1. Приказ Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 369 «Об утверждении норм и порядка обеспечения воинских частей и организаций войск

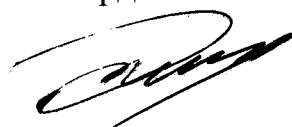
национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы» (зарегистрирован Минюстом России 19 сентября 2017 г., регистрационный № 48237).

2.2. Приказ Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 18 января 2021 г. № 12 «О внесении изменений в приказ Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 369 «Об утверждении норм и порядка обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы» (зарегистрирован Минюстом России 19 февраля 2021 г., регистрационный № 62575).

2.3. Приказ Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 6 сентября 2022 г. № 303 «О внесении изменения в Нормы обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, утвержденные приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 369» (зарегистрирован Минюстом России 7 октября 2022 г., регистрационный № 70422).

2.4. Приказ Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 11 ноября 2024 г. № 426 «О внесении изменения в Нормы обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, утвержденные приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 369» (зарегистрирован Минюстом России 16 декабря 2024 г., регистрационный № 80586).

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



В.В. Золотов

Приложение № 1
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 23 июня 2025 г. № 230

НОРМЫ

обеспечения воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации техникой, продукцией
общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в мирное время

НОРМА № 1

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием столовых военных образовательных организаций
высшего образования, солдатских (магросских) столовых воинских частей и организаций
войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов при организации питания					Дополнительное количество предметов (штук) на 100 питающихся (курсантов) в полевых условиях
			методом сервировки, на стол с числом питающихся (чел.)			с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)		
			4	6	10			
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или из нержавеющей стали	штука	6	8	15	1	100	
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	штука	5	7	12	2	200	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов при организации питания					Дополнительное количество предметов (штук) на 100 питающихся (курсантов) в полевых условиях
			методом сервировки, на стол с числом питающихся (чел.)			с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)		
			4	6	10			
3.	Тарелка пирожковая из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	1	2	2	—	
4.	Тарелка или блюдо для хлеба из стекла либо из нержавеющей стали	штука	1	1	2	По одной на обеденный стол	—	
5.	Салатник порционный 0,3 – 0,6 л из стекла	штука	—	—	—	1	—	
6.	Ваза или блюдо для фруктов из стекла либо из нержавеющей стали	штука	1	1	2	По одной на обеденный стол	—	
7.	Стакан из стекла	штука	4	6	10	1	—	
8.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали	штука	4	6	10	1	200	
9.	Ложка столовая из нержавеющей стали	штука	5	7	12	1	100	
10.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	4	6	10	1	100	
11.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	штука	2	2	2	—	—	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов при организации питания					Дополнительное количество предметов (штук) на 100 питающихся (курсантов) в полевых условиях
			методом сервировки, на стол с числом питающихся (чел.)			с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)		
			4	6	10			
12.	Вилка столовая из нержавеющей стали	штука	5	7	12	1		100
13.	Нож столовый из нержавеющей стали	штука	4	6	10	1		100
14.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей	комплект	1	1	1	По одному на обеденный стол		–
15.	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	штука	–	–	1	–		–
16.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	штука	–	1	1	–		–
17.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	штука	2	1	–	–		–
18.	Чайник 1,5 – 3 л из нержавеющей стали	штука	1	1	1	–		–
19.	Поднос пластмассовый	штука	1	1	1	1		–
20.	Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали	штука	3	3	3	–		–

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов при организации питания					Дополнительное количество предметов (штук) на 100 питающихся (курсантов) в полевых условиях
			методом сервировки, на стол с числом питающихся (чел.)			с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)		
			4	6	10			
21.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная (на посадочное место)	кв. м	0,6	0,6	0,6	0,6	—	
			0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	
22.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	штука	4	6	10	1	—	

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)							
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500
23.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	штука	3	3	4	7	8	10	12	13
24.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	штука	3	3	4	4	5	5	6	7
25.	Котел налитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	штука	—	1	2	5	6	10	15	17
										18

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
26.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	штука	3	3	3	6	6	7	7	8	10
27.	Гastroемкость из нержавеющей стали:										
	GN 1/1 – 150	штука	–	1	1	2	4	6	10	14	14
	GN 1/1 – 65	штука	1	1	2	4	6	9	18	30	30
	GN 1/1 – 40	штука	1	1	2	4	6	9	18	30	30
	GN 1/2 – 150	штука	1	1	1	2	2	3	8	12	12
28.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	штука	–	1	1	3	4	5	5	6	7
29.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	штука	–	2	3	3	4	5	5	6	8
30.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	штука	1	2	3	3	4	4	5	6	8
31.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	штука	2	2	2	2	3	4	5	7	8
32.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	штука	2	2	3	4	4	4	5	6	8
33.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	штука	2	2	4	4	4	6	8	8	12

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)									
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500	
34.	Дуршлаг из нержавеющей стали	штука	1	1	1	2	2	3	3	5	6	
35.	Шумовка из нержавеющей стали	штука	1	2	2	2	3	3	3	4	5	
36.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	штука	1	1	2	2	2	3	4	4	6	
37.	Сковорода	штука	1	2	2	4	6	7	8	10	12	
38.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	комплект	По одному на штатного повара, но не менее 4-х комплектов на столовую									
39.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	штука	2	6	11	14	17	21	24	28	32	
40.	Нож универсальный кухонный	штука	3	3	5	6	7	8	10	16	20	
41.	Нож хлебобрезный	штука	1	1	1	1	2	2	3	3	4	
42.	Нож консервный	штука	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
43.	Нож-секач или нож-топорик	штука	–	–	1	1	1	1	2	2	3	
44.	Консервовскрыватель настольный механический	штука	–	1	1	1	1	1	1	2	2	
45.	Ножницы кухонные	штука	–	–	2	2	2	2	2	4	4	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	Более 1500
46.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	штука	1	1	2	3	6	8	10	12	14
47.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	штука	2	2	2	4	4	5	7	9	10
48.	Экстрактор для заварки чая	штука	1	1	1	1	2	2	2	3	3
49.	Лист кондитерский	штука	1	1	1	1	2	2	3	3	4
50.	Сито металлическое	штука	1	1	1	2	2	2	2	3	4
51.	Совок из нержавеющей стали	штука	1	1	1	1	1	2	2	2	2
52.	Терка из нержавеющей стали	штука	1	1	1	2	2	3	3	4	4
53.	Тяпка для отбивания мяса	штука	1	1	1	2	2	2	3	3	3
54.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	штука	1	1	2	2	3	3	4	5	6
55.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	штука	1	1	1	1	2	2	2	3	3
56.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	штука	1	1	1	1	2	2	2	2	2

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)									
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	Более 1500	
57.	Кассета для варки яиц	штука	–	1	1	1	1	1	1	2	2	2
58.	Топор луженый для рубки мяса	штука	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
59.	Колода для рубки мяса	штука	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
60.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	штука	17	17	17	17	34	34	34	51	51	51
61.	Веселка деревянная	штука	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6
62.	Котломер металлический	штука	–	–	По одному на каждый тип котла пищеvarочного специального							
63.	Венчик металлический	штука	1	1	1	1	2	2	2	3	3	3
64.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	штука	1	1	1	2	2	3	3	4	4	4
65.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	штука	1	1	1	1	2	2	2	3	3	3
66.	Щетка для мытья котлов	штука	По одной на каждый котел пищеvarочный специальный									
67.	Щетка-душ для обмывания мяса	штука	–	–	–	1	1	1	1	1	1	1
68.	Термометр кухонный (термошуп)	штука	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
69.	Подставка (полка) для досок разделочных	штука	По одной на каждое производственное помещение столовой, но не менее 3-х штук на столовую								

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)									
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500	
Технологическое оборудование												
70.	Машина для очистки картофеля производительностью:											
	250 – 350 кг/ч	штука	–	–	–	–	1	2	2	3	3	
	100 – 200 кг/ч	штука	–	–	1	1	–	–	–	–	–	
71.	Машина овощерезательная	штука	–	–	–	1	1	1	1	2	2	
72.	Машина универсальная кухонная общего назначения	комплект	–	1	1	1	1	1	1	2	2	
73.	Машина для резки вареных овощей	штука	–	–	–	1	1	1	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
74.	Машина прогирочная	штука	–	–	–	1	1	1	1	1	1
75.	Мясорубка электрическая производительностью:										
	300 – 600 кг/ч	штука	–	–	–	–	–	1	1	1	1
	до 300 кг/ч	штука	–	–	1	1	1	–	–	–	1
76.	Мясорубка ручная	штука	1	1	–	–	–	–	–	–	–
77.	Автомат котлетный	штука	–	–	–	–	1	1	1	1	1
78.	Хлеборезка механическая	штука	–	–	1	1	1	1	1	2	2
79.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	штука	–	1	2	2	2	4	4	6	8
80.	Мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	штука	–	–	1	2	2	3	3	3	4
81.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,54 кв. м	штука	1	1	1	2	4	4	5	6	8

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
82.	Котел пищеварочный специальный	штука	Потребность в котлах определяется с учетом приготовления блюд на штатную численность личного состава, при этом потребное количество котлов определяется из расчета емкости котлов, необходимой для приготовления блюд на одного человека, но не менее: для первых блюд – 1 л, для вторых блюд – 0,6 л, для третьих блюд – 0,3 л, для создания резерва и приготовления кипятка – 0,7 л								
83.	Шкаф жарочный электрический:										
	трехсекционный	штука	–	–	–	–	1	1	2	2	
	двухсекционный	штука	–	–	–	1	1	1	–	–	
84.	односекционный	штука	1	1	1	–	–	–	–	–	
	Сковорода электрическая с площадью чаши:										
	0,4 – 0,7 кв. м	штука	–	–	–	–	1	1	2	4	
85.	0,2 – 0,3 кв. м	штука	–	–	1	1	–	–	–	–	
	Машина тестомесильная с дежой	штука	–	–	–	–	1	1	1	1	
	Шкаф пекарский	штука	–	1	1	1	1	1	2	2	
87.	Машина посудомоечная универсальная										
	производительностью:										
	более 1100 тарелок/ч	штука	–	–	–	–	–	–	2	2	
	750 – 1100 тарелок/ч	штука	–	–	–	1	1	2	–	–	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
	до 750 тарелок/ч	штука	–	–	1	–	–	–	–	–	–
88.	Линия раздачи пищи	комплект	–	–	1	1	1	1	2	2	3
89.	Маслоделитель ручной	штука	–	–	1	1	1	1	2	2	2
90.	Слайсер (ломтерезка) или кухонный комбайн	штука	1	1	1	1	1	2	2	3	3
91.	Пароконвектомат:										
	со стойкой или тележкой передвижной на 20 гастроемкостей	штука	–	–	–	1	2	3	4	5	7
	с подставкой на 10 гастроемкостей	штука	–	1	1	1	1	1	–	–	–
Холодильное оборудование											
92.	Шкаф холодильный	штука	По одному на каждый овощной, мясной, рыбный (на мясо-рыбный цех – два) и холодный цех, а также на помещение для нарезки и хранения хлеба, кладовую для сухих продуктов								
93.	Шкаф холодильный универсальный	штука	По одному на кладовую для сухих продуктов								
94.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	штука	1	1	1	1	1	2	2	2	2

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)									
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500	
95.	Ларь морозильный	штука	По одному на кладовую для сухих продуктов									
96.	Стол специальный с охлаждаемой рабочей поверхностью для порционирования готовых блюд	штука	–	–	–	2	2	2	2	2	2	
Весоизмерительные приборы												
97.	Весы настольные электронные	штука	3	5	7	6	9	11	11	11	12	
98.	Весы товарные электронные	штука	2	2	3	3	5	7	7	7	8	
Немеханическое оборудование												
99.	Стол производственный из нержавеющей стали	штука	7	9	14	24	30	34	38	40	44	
100.	Стол для переборки круп из нержавеющей стали	штука	–	–	1	1	1	1	1	1	1	
101.	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	штука	–	–	1	2	2	3	3	3	3	
102.	Стол для сбора остатков пищи из нержавеющей стали	штука	–	1	1	1	1	1	2	2	3	
103.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	штука	1	1	1	1	1	1	1	2	2	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
104.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	штука	1	1	1	2	2	4	4	6	6
105.	Стеллаж (шпилька) для хранения и сушки подносов	штука	–	1	2	4	6	8	12	18	24
106.	Стеллаж (шпилька) для гастроремкостей	штука	–	1	2	2	3	3	4	5	5
107.	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	штука	2	2	2	4	6	8	12	14	16
108.	Стеллаж для хранения продуктов	штука	–	1	2	2	3	5	5	7	9
109.	Стеллаж кухонный передвижной универсальный	штука	–	–	3	4	6	6	8	8	10
110.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	штука	–	1	1	2	3	3	4	6	8
111.	Стеллаж для дефростации	штука	–	1	2	4	6	8	10	12	12
112.	Кронштейн (стойка) для подвешивания мясных туш с ванной	комплект	1	1	1	1	1	1	2	2	2
113.	Ванна для вымачивания рыбы	штука	–	–	1	1	1	2	2	2	2
114.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	штука	1	1	1	2	2	3	3	4	4

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
115.	Ванна для мытья посуды:										
	трехсекционная	штука	1	1	1	2	2	2	2	3	3
	двухсекционная	штука	–	1	1	1	4	4	4	5	5
	односекционная	штука	1	1	1	2	2	2	2	3	3
116.	Ванна передвижная	штука	–	1	1	2	4	5	5	7	8
117.	Ванна для мойки картофеля и овощей	штука	1	1	1	2	2	2	2	3	3
118.	Подставка подсобная под котлы налитные	штука	3	5	7	7	8	10	11	12	14
119.	Тара для продуктов с крышкой	комплект	1	1	2	2	2	2	2	3	4
120.	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	штука	–	–	1	1	1	1	1	2	3
121.	Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	штука	–	–	1	1	1	1	1	2	3
122.	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	штука	–	1	2	3	3	4	4	5	6
123.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	штука	1	1	1	1	1	2	3	3	3
124.	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	штука	–	2	5	10	12	14	17	20	26

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (чел.)								
			1 – 15	16 – 50	51 – 150	151 – 250	251 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1500
125.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	штука	2	2	3	4	6	8	10	12	14
126.	Тележка грузоподъемностью 130 – 400 кг	штука	–	1	1	1	2	2	2	3	3
127.	Шкаф расстойный	штука	1	1	2	2	4	4	4	5	6
128.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	штука	–	1	1	1	1	1	2	2	3
129.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	штука	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой								
130.	Стойка под топор	штука	1	1	1	1	1	1	1	1	1
131.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	штука	1	1	1	1	2	2	3	4	4

НОРМА № 2
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
офицерских столовых, столовых для военнослужащих, проходящих
военную службу по контракту, и столовых летного и инженерно-
технического состава авиации войск национальной гвардии
Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	
		на 100 питающихся (чел.)	для линий раздачи пищи на каждого питающегося (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или фарфоровая	125	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или фарфоровая	125	2
3.	Тарелка десертная из стекла или фарфоровая	100	1
4.	Тарелка пирожковая из стекла или фарфоровая	100	1
5.	Тарелка или блюдо для хлеба из стекла либо из нержавеющей стали	25	—
6.	Салатник порционный 03 – 0,6 л из стекла	100	1
7.	Селедочница из стекла или фарфоровая	25	—
8.	Масленка из стекла или фарфоровая	25	—
9.	Сахарница с крышкой из стекла или фарфоровая	25	—
10.	Чайник для заварки чая из стекла	25	—
11.	Стакан или кружка из стекла	300	3
12.	Ложка столовая из нержавеющей стали	125	1
13.	Ложка чайная из нержавеющей стали	125	1
14.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	4	—
15.	Вилка столовая из нержавеющей стали	125	1
16.	Нож столовый из нержавеющей стали	100	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	
		на 100 питающихся (чел.)	для линий раздачи пищи на каждого питающегося (чел.)
17.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	25	По одному на обеденный стол
18.	Чайник 1,5 – 3 л из нержавеющей стали	25	–
19.	Кувшин или графин из стекла	25	–
20.	Поднос пластмассовый	25	1
21.	Подставка под чайник из нержавеющей стали	25	–
22.	Ваза для фруктов из стекла или из нержавеющей стали (только для летного состава)	25	–
23.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	60	0,6
		60	0,6
24.	Салфетка сервировочная тканевая льняная или салфетка бумажная	300	3
		100 (на прием пищи)	1 (на прием пищи)
25.	Зубочистка (на прием пищи)	100	1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
26.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	4	6	9	12	25
27.	Котел наплитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	1	4	5	6	15
28.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	3	5	6	7	20
29.	Гастроемкость из нержавеющей стали:					
	GN 1/1 – 150	1	1	2	4	6
	GN 1/1 – 65	1	2	4	6	9
	GN 1/1 – 40	1	2	4	6	9
	GN 1/2 – 150	1	1	2	2	3
30.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	2	3	4	5	9

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
31.	Судок индивидуальный комбинированный	8	12	18	27	50
32.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	8
33.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	2	2	4	6	9
34.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	2	2	4	6	12
35.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	2	2	4	6	9
36.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	4	4	4	8	8
37.	Дуршлаг из нержавеющей стали	2	3	3	3	5
38.	Шумовка из нержавеющей стали	1	2	3	4	6
39.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	2	2	2	4	4
40.	Сковорода	3	4	–	–	–
41.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	По одному на штатного повара, но не менее 4-х комплектов на столовую				
42.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	6	14	16	18	20
43.	Нож хлеботорезный	1	2	3	4	6
44.	Нож консервный	2	2	2	2	2
45.	Нож универсальный кухонный	6	6	6	11	15
46.	Нож-секач или нож-топорик	1	1	1	1	3
47.	Консервовскрыватель настольный механический	–	1	1	1	1
48.	Ножницы кухонные	–	2	2	2	3
49.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	1	1	1	3	7
50.	Экстрактор для заварки чая	1	1	1	2	2
51.	Лист кондитерский	1	2	2	4	8
52.	Сито металлическое	1	2	2	2	4
53.	Совок из нержавеющей стали	1	2	2	2	4
54.	Терка из нержавеющей стали	1	1	2	2	4

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
55.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	2	4
56.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	2	2	3	5
57.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	3
58.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1	1	3
59.	Кассета для варки яиц	1	1	1	1	1
60.	Топор луженый для рубки мяса	–	1	1	1	1
61.	Колода для рубки мяса	–	1	1	1	1
62.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	17	17	17	34	34
63.	Веселка деревянная	4	4	5	5	6
64.	Котломер металлический	По одному на каждый тип котла пищеварочного специального				
65.	Венчик металлический	1	1	2	2	4
66.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	1	1	2	3	5
67.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	1	2	2	3	5
68.	Щетка для мытья котлов	По одной на каждый котел пищеварочный специальный				
69.	Щетка-душ для обмыва мяса	–	1	1	1	3
70.	Термометр кухонный (термошуп)	1	2	2	2	2
71.	Подставка (полка) для досок разделочных	По одной на каждое производственное помещение столовой, но не менее 3-х штук на столовую				

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
Технологическое оборудование						
72.	Машина для очистки картофеля производительностью:					
	250 – 350 кг/ч	—	—	—	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
	100 – 200 кг/ч	–	1	1	–	–
73.	Машина овощерезательная	–	–	–	1	2
74.	Машина универсальная кухонная общего назначения, комплект	1	1	2	2	3
75.	Машина для резки вареных овощей	–	–	1	1	1
76.	Машина протирочная	–	–	1	1	1
77.	Мясорубка электрическая производительностью не более 300 кг/ч	–	1	1	1	1
78.	Мясорубка ручная	1	–	–	–	–
79.	Автомат котлетный	–	–	–	1	1
80.	Хлеборезка механическая	–	–	1	1	1
81.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	1	2	2	2	3
82.	Мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	–	2	3	4	6
83.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности не более 0,54 кв. м	2	3	4	4	5
84.	Котел пищеварочный специальный	Потребность в котлах определяется с учетом приготовления блюд на штатную численность личного состава, при этом потребное количество котлов определяется из расчета емкости котлов, необходимой для приготовления блюд на одного человека, но не менее: для первых блюд – 1 л, для вторых блюд – 0,6 л, для третьих блюд – 0,3 л, для создания резерва и приготовления кипятка – 0,7 л				
85.	Сковорода электрическая с площадью чаши 0,4 – 0,7 кв. м	–	1	1	2	3
86.	Машина тестомесильная с дежой	–	–	1	1	1
87.	Шкаф жарочный электрический:					
	трехсекционный	–	–	–	–	2

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
	двухсекционный	1	1	1	1	–
88.	Шкаф пекарский	–	1	1	1	1
89.	Машина посудомоечная универсальная производительностью не более 750 тарелок/ч	–	1	1	1	2
90.	Линия раздачи пищи, комплект	1	1	1	2	2
91.	Слайсер (ломтерезка) или кухонный комбайн	1	1	1	1	2
92.	Маслоделитель ручной	–	1	1	1	1
93.	Пароконвектомат с подставкой на 10 гастроремкостей	1	2	2	2	3
94.	СВЧ-печь	1	2	2	2	2
Холодильное оборудование						
95.	Шкаф холодильный	По одному на каждый овощной, мясной, рыбный (на мясо-рыбный цех – два) и холодный цех, а также на помещение для нарезки и хранения хлеба, кладовую для сухих продуктов				
96.	Шкаф холодильный универсальный	По одному на кладовую для сухих продуктов				
97.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	2	2	2	2	2
98.	Холодильный шкаф быстрого охлаждения	–	1	1	1	1
99.	Стол специальный с охлаждаемой рабочей поверхностью для порционирования готовых блюдов	–	2	2	2	2
Весомизмерительные приборы						
100.	Весы настольные электронные	3	5	7	7	9
101.	Весы товарные электронные	1	1	2	2	3
Немеханическое оборудование						
102.	Стол производственный из нержавеющей стали	5	7	15	20	25
103.	Стол для переборки круп из нержавеющей стали	–	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
104.	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	–	1	1	1	1
105.	Стол для сбора остатков пищи из нержавеющей стали	–	1	1	1	1
106.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	–	1	1	1	1
107.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	2	2	2	4
108.	Стеллаж (шпилька) для хранения и сушки подносов	1	2	4	6	8
109.	Стеллаж (шпилька) для гастроемкостей	1	2	2	3	3
110.	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	2	2	4	6	8
111.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	1	2
112.	Стеллаж кухонный передвижной универсальный	–	3	4	6	6
113.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	1	2	2	2	3
114.	Стеллаж для дефростации	1	2	4	6	6
115.	Кронштейн (стойка) для подвешивания мясных туш с ванной, комплект	1	1	1	1	1
116.	Ванна для вымачивания рыбы	1	1	1	1	1
117.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	1	1	1	2	2
118.	Ванна для мытья посуды:					
	трехсекционная	1	1	1	1	2
	двухмодульная трехсекционная	–	1	1	1	2
119.	Ванна передвижная	–	1	1	1	4
120.	Ванна для мойки картофеля и овощей	1	1	2	2	2
121.	Подставка подсобная под котлы наплитные	3	6	8	10	15
122.	Тара для продуктов с крышкой, комплект	1	1	2	2	2
123.	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	–	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)				
		до 50	50 – 125	126 – 250	251 – 500	более 500
124.	Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	–	1	1	1	1
125.	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	1	2	3	3	3
126.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	–	–	1	2	4
127.	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	4	6	10	12
128.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	2	4	6	10	12
129.	Тележка грузоподъемностью 130 – 400 кг	1	1	1	2	2
130.	Шкаф расстойный	1	2	2	4	4
131.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение				
132.	Стойка под топор	–	1	1	1	1
133.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	1	1	1	2	2

НОРМА № 3
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
столовых общеобразовательных организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	
		для кадетских училищ на 100 питающихся (чел.)	для кадетских училищ и школ с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла	150	1
2.	Тарелка мелкая из стекла	125	1
3.	Тарелка пирожковая из стекла	100	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	
		для кадетских училищ на 100 питающихся (чел.)	для кадетских училищ и школ с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)
4.	Салатник порционный 0,3 – 0,6 л из стекла	–	1
5.	Тарелка или блюдо для хлеба из стекла либо из нержавеющей стали	25	–
6.	Ваза или блюдо для фруктов из стекла либо из нержавеющей стали	25	–
7.	Стакан или кружка из стекла	200	1
8.	Масленка из стекла	25	–
9.	Сахарница с крышкой из стекла	25	–
10.	Чайник для заварки чая из стекла	25	–
11.	Ложка столовая из нержавеющей стали	125	1
12.	Ложка чайная из нержавеющей стали	100	1
13.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	50	–
14.	Вилка столовая из нержавеющей стали	125	1
15.	Нож столовый из нержавеющей стали	100	1
16.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	25	По одному на обеденный стол
17.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	50	–
18.	Чайник 1,5 – 3 л из нержавеющей стали	25	–
19.	Кувшин или графин из стекла	25	–
20.	Поднос пластмассовый	25	1
21.	Подставка под кастрюли и чайник из нержавеющей стали	50	–
22.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	60	0,6
		60	0,6

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	
		для кадетских училищ на 100 питающихся (чел.)	для кадетских училищ и школ с использованием линии раздачи пищи, на каждого питающегося (чел.)
23.	Салфетка сервировочная тканевая льняная или салфетка бумажная	300 100 (на прием пищи)	— 1 (на прием пищи)

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
24.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	8	9	12
25.	Котел наплитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	5	6	15
26.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	4	5	6
27.	Гастроемкость из нержавеющей стали:			
	GN 1/1 – 150	2	4	8
	GN 1/1 – 65	4	6	14
	GN 1/1 – 40	4	6	14
	GN 1/2 – 150	2	2	6
28.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	4	5	6
29.	Ведро с крышкой пластмассовое	3	4	5
30.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	3	4
31.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	3	4	4
32.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	2	2	3
33.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	4	4	5
34.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	4	4	6
35.	Дуршлаг из нержавеющей стали	2	3	4
36.	Шумовка из нержавеющей стали	2	3	3

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
37.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	2	2	3
38.	Сковорода	6	8	10
39.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	По одному на штатного повара, но не менее 4-х комплектов на столовую		
40.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	14	18	24
41.	Нож хлебoreзный	1	2	2
42.	Нож универсальный кухонный	6	7	10
43.	Нож-секач или нож-топорик	1	1	2
44.	Нож консервный	2	2	2
45.	Консервовскрыватель настольный механический	1	1	1
46.	Ножницы кухонные	2	2	2
47.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	3	6	10
48.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	2	3	6
49.	Экстрактор для заварки чая	1	1	2
50.	Лист кондитерский	1	2	3
51.	Сито металлическое	2	2	3
52.	Совок из нержавеющей стали	2	3	3
53.	Терка из нержавеющей стали	2	3	3
54.	Тяпка для отбивания мяса	2	3	3
55.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	2	3	3
56.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2	2
57.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	2	2
58.	Кассета для варки яиц	1	1	2
59.	Топор луженый для рубки мяса	1	1	1
60.	Колода для рубки мяса	1	1	1
61.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	17	17	34

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
62.	Веселка деревянная	4	4	5
63.	Котломер металлический	По одному на каждый тип котла пищеварочного специального		
64.	Венчик металлический	2	2	2
65.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	2	2	2
66.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	2	3	3
67.	Щетка для мытья котлов	По одной на каждый котел пищеварочный специальный		
68.	Щетка-душ для обмыва мяса	–	1	1
69.	Термометр кухонный (термошуп)	1	1	2
70.	Подставка (полка) для досок разделочных	По одной на каждое производственное помещение столовой, но не менее 3-х штук на столовую		

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
Технологическое оборудование				
71.	Машина для очистки картофеля производительностью:			
	250 – 350 кг/ч	–	1	2
	100 – 200 кг/ч	1	–	–
72.	Машина овощерезательная	1	1	1
73.	Машина универсальная кухонная общего назначения, комплект	1	1	1
74.	Машина для резки вареных овощей	1	1	1
75.	Машина протирачная	1	1	1
76.	Мясорубка электрическая производительностью:			
	300 – 600 кг/ч	–	–	1
	до 300 кг/ч	1	1	–
77.	Автомат котлетный	–	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
78.	Хлеборезка механическая	1	1	1
79.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	2	2	4
80.	Мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	2	2	3
81.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,54 кв. м	2	4	6
82.	Котел пищеварочный специальный	Потребность в котлах пищеварочных специальных определяется из расчета на списочную численность питающихся		
83.	Шкаф жарочный электрический с площадью противней 0,85 – 1,2 кв. м	1	1	2
84.	Сковорода электрическая с площадью чаши 0,4 – 0,7 кв. м	1	1	2
85.	Машина тестомесильная с дежой	1	1	1
86.	Шкаф пекарский	1	2	2
87.	Машина посудомоечная универсальная производительностью не более 750 тарелок/ч	1	1	2
88.	Линия раздачи пищи, комплект	1	1	1
89.	Маслоделитель ручной	1	1	2
90.	Слайсер (ломтерезка) или кухонный комбайн	1	1	2
91.	Пароконвектомат со стойкой или тележкой передвижной на 20 гастроемкостей	1	2	3
Холодильное оборудование				
92.	Шкаф холодильный	По одному на каждый овощной, мясной, рыбный (на мясо-рыбный цех – два) и холодный цех, а также на помещение для нарезки и хранения хлеба, кладовую для сухих продуктов		
93.	Шкаф холодильный универсальный	По одному на кладовую для сухих продуктов		
94.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
95.	Ларь морозильный	По одному на кладовую для сухих продуктов		
96.	Специальный стол с охлаждаемой поверхностью для порционирования готовых блюд	2	2	2
Весоизмерительные приборы				
97.	Весы настольные электронные	5	9	11
98.	Весы товарные электронные	3	5	7
Немеханическое оборудование				
99.	Стол производственный из нержавеющей стали	22	30	36
100.	Стол для переборки круп из нержавеющей стали	1	1	1
101.	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	1	1	2
102.	Стол для сбора остатков пищи из нержавеющей стали	1	1	2
103.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	1	1	1
104.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	2	2	4
105.	Стеллаж (шпилька) для хранения и сушки подносов	4	6	10
106.	Стеллаж (шпилька) для гастроемкостей	2	3	4
107.	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	4	6	11
108.	Стеллаж для хранения продуктов	2	3	6
109.	Стеллаж передвижной универсальный	4	6	6
110.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	2	3	5
111.	Стеллаж для дефростации	4	6	8
112.	Кронштейн (стойка) для подвешивания мясных туш с ванной, комплект	1	1	2
113.	Ванна для вымачивания рыбы	1	1	2
114.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	1	2	3

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на столовую при количестве питающихся (чел.)		
		до 250	250 – 500	более 500
115.	Ванна для мытья посуды:			
	трехсекционная	2	2	2
	двухсекционная	3	5	5
	односекционная	2	2	3
116.	Ванна передвижная	2	4	6
117.	Ванна для мойки картофеля и овощей	1	1	2
118.	Подставка подсобная под котлы наплитные	6	7	8
119.	Тара для продуктов с крышкой, комплект	2	2	2
120.	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	1	1	2
121.	Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	1	1	2
122.	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	3	4
123.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	1	1	2
124.	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	12	18	24
125.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	3	4	8
126.	Тележка грузоподъемностью 130 – 400 кг	1	1	2
127.	Шкаф расстойный	2	3	5
128.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	1	1	1
129.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение		
130.	Стойка под топор	1	1	1
131.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	1	1	2

НОРМА № 4

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных госпиталей (военных клинических госпиталей), санаторно-курортных организаций, консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров, отдельных медико-санитарных батальонов войск национальной гвардии Российской Федерации, медицинских подразделений (медицинских рот, пунктов, лазаретов, центров) воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на 100 коек		Медицинские подразделения (пункты, лазареты, центры)	
		санаторно-курортные организации	военные госпитали (военные клинические госпитали), консультативно-диагностические (клинико-диагностические) центры, отдельные медико-санитарные батальоны, медицинские роты	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла	200	150	5	4
2.	Тарелка мелкая из стекла	300	125	5	4
3.	Тарелка десертная из стекла	250	150	1	1
4.	Тарелка пирожковая из стекла	250	150	1	1
5.	Тарелка или блюдо для хлеба из стекла	—	25	1	4
6.	Хлебница из нержавеющей стали или деревянная (плетеная)	30	—	—	—
7.	Салатник порционный 0,3 – 0,6 л из стекла	130	110	—	—
8.	Ваза или блюдо для фруктов из стекла	30	30	1	4

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на 100 коек		Медицинские подразделения (пункты, лазареты, центры)	
		санаторно- курортные организации	военные госпитали (военные клинические госпитали), консультативно- диагностические (клинико- диагностические) центры, отдельные медико-санитарные батальоны, медицинские роты	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
9.	Селедочница из стекла	30	—	—	—
10.	Масленка из стекла	30	30	1	4
11.	Молочник из стекла или из нержавеющей стали	30	—	—	—
12.	Сахарница с крышкой из стекла	30	30	1	4
13.	Розетка (блюдец) для варенья из стекла	130	—	—	—
14.	Блюдец чайное из стекла	200	200	1	1
15.	Чайник для заварки чая из стекла	30	15	1	8
16.	Кружка (чашка) из стекла	200	200	1	1
17.	Стакан из стекла	200	200	2	1
18.	Стакан одноразовый для кулера (в сутки)	300	300	—	—
19.	Ложка столовая из нержавеющей стали	130	110	1	1
20.	Ложка чайная из нержавеющей стали	250	110	1	1
21.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	—	—	2	4
22.	Вилка столовая из нержавеющей стали	130	110	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на 100 коек		Медицинские подразделения (пункты, лазареты, центры)	
		санаторно- курортные организации	военные госпитали (военные клинические госпитали), консультативно- диагностические (клинико- диагностические) центры, отдельные медико-санитарные батальоны, медицинские роты	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
23.	Нож столовый из нержавеющей стали	130	125	1	1
24.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	30	30	1	4
25.	Чайник-термос 1,5 – 2 л из стекла или из нержавеющей стали	25	10	1	8
26.	Кувшин или графин из стекла	25	25	1	4
27.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	–	–	2	4
28.	Поднос пластмассовый	25	25	1	4
29.	Термоподнос с крышкой из полипропилена	–	25	–	–
30.	Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали	–	–	2	4
31.	Ваза для цветов из стекла	30	–	–	–
32.	Полотно скатертное льняное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	60	60	0,6	1
		60	60	0,6	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на 100 коек		Медицинские подразделения (пункты, лазареты, центры)	
		санаторно-курортные организации	военные госпитали (военные клинические госпитали), консультативно- диагностические (клинико- диагностические) центры, отдельные медико-санитарные батальоны, медицинские роты	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
33.	Салфетка сервировочная тканевая льняная или салфетка бумажная	400 200 (на прием пищи)	400 100 (на прием пищи)	— 1 (на прием пищи)	— 1
34.	Судок индивидуальный комбинированный	—	—	1	3
35.	Комплект пластмассовой (полипропиленовой) посуды (контейнеры с крышкой для холодных закусок, 1 и 2 блюд)	—	200	2 на каждую койку	
36.	Тарелка (миска) глубокая из стекла	2 на палату			
37.	Тарелка мелкая из стекла	2 на палату			
38.	Стакан из стекла	130	100	1	1
39.	Кувшин или графин из стекла	По одному на палату			
40.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	По одному на палату			
41.	Ваза или блюдо для фруктов из стекла	По одной на палату			
42.	Ваза для цветов из стекла	По одной на палату			

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на 100 коек		Медицинские подразделения (пункты, лазареты, центры)	
		санаторно- курортные организации	военные госпитали (военные клинические госпитали), консультативно- диагностические (клинико- диагностические) центры, отдельные медико-санитарные батальоны, медицинские роты	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
43.	Икорница двухсекционная	100	—	—	—
44.	Полотно скатертное и пленка настольная, кв. м	120	60	0,6	1
45.	Салфетка сервировочная тканевая льняная	50	—	—	—
46.	Зубочистка (на прием пищи)	100	100	—	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
47.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	6	12	16	18	22	25	30
48.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	4	8	12	14	16	20	24
49.	Котел наплитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	1	3	4	6	8	10	12
50.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	4	8	13	18	22	26	30
51.	Гастроёмкость из нержавеющей стали:							
	GN 1/1 – 150	1	1	2	4	6	8	12
	GN 1/1 – 65	1	2	4	6	9	14	20
	GN 1/1 – 40	1	2	4	6	9	14	20

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
	GN 1/2 – 150	1	1	2	2	3	6	10
52.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	1	2	4	5	8	10	12
53.	Ведро с крышкой пластмассовое	3	5	7	8	10	12	14
54.	Таз пластмассовый	1	2	3	5	7	10	12
55.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	6	8	10
56.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	16
57.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	16
58.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	16
59.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	1	5	7	9	9	9	12
60.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	4	5	7	9	12
61.	Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3	4	6	8	10
62.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	1	2	3	5	7	8	10
63.	Сковорода	3	4	6	8	10	14	18
64.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	По одному на штатного повара, но не менее 4-х комплектов на столовую						
65.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	4	6	8	10	15	20	22
66.	Нож хлеботорезный	1	2	3	4	5	6	8
67.	Нож универсальный кухонный	3	5	6	7	8	10	12
68.	Нож-секач или нож-топорик	1	1	1	1	1	2	2
69.	Нож консервный	2	2	2	2	2	2	2
70.	Консервовскрыватель настольный механический (электрический)	1	1	1	1	1	1	1
71.	Ножницы кухонные	–	2	2	2	2	2	2
72.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	2	2	4	4	6	6	10
73.	Лист кондитерский	2	6	10	12	14	16	18
74.	Форма кондитерская, комплект	4	4	6	8	8	10	12

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
75.	Форма для заливных блюд	По одной на каждого отдыхающего в санаторно-курортных организациях						
76.	Контейнер для готовой пищи	8	16	48	80	128	160	176
77.	Емкости функциональные (пластмассовые контейнеры)	20	40	60	90	110	120	130
78.	Соусник из стекла или из нержавеющей стали	2	2	6	9	10	11	12
79.	Сито металлическое	1	2	2	3	4	5	7
80.	Совок из нержавеющей стали	1	2	2	3	4	5	7
81.	Терка из нержавеющей стали	2	2	3	4	5	6	8
82.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	2	2	3	5
83.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	2	3	4	5	6	8
84.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2	2	2	2	2	3
85.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	3	4
86.	Кассета для варки яиц	1	1	1	1	1	2	2
87.	Топор луженый для рубки мяса	–	1	1	1	1	1	1
88.	Колода для рубки мяса	–	1	1	1	1	1	1
89.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	17	17	17	34	34	34	51
90.	Веселка деревянная	4	4	4	6	8	10	12
91.	Котломер металлический	По одному на каждый тип котла пищеварочного специального						
92.	Венчик металлический	1	1	2	2	2	3	4
93.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4	5
94.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	1	2	2	3	4	5	6
95.	Щетка для мытья котлов	По одной на каждый котел пищеварочный специальный						
96.	Щетка-душ для обмыва мяса	–	–	1	1	1	1	1
97.	Термометр кухонный (термошуп)	1	1	1	1	1	3	3

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
98.	Подставка (полка) для досок разделочных	По одной на каждое производственное помещение столовой, но не менее 3-х штук на столовую						

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
Технологическое оборудование								
99.	Машина для очистки картофеля производительностью:							
	250 – 350 кг/ч	–	–	–	1	1	2	3
	100 – 200 кг/ч	–	1	1	–	–	–	–
100.	Машина овощерезательная	–	1	1	1	1	1	2
101.	Машина универсальная кухонная общего назначения, комплект	1	1	1	1	1	2	2
102.	Машина для резки вареных овощей	–	1	1	1	1	2	2
103.	Машина протирачная	–	1	1	1	1	2	2
104.	Мясорубка электрическая производительностью:							
	300 – 350 кг/ч	–	–	–	–	1	1	1
	до 300 кг/ч	–	1	1	1	–	–	–
105.	Мясорубка ручная	2	–	–	–	–	–	–
106.	Автомат котлетный	–	1	1	1	1	2	2
107.	Хлеборезка механическая	–	1	1	1	2	2	2
108.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	–	1	2	2	2	3	4
109.	Мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	1	3	5	8	10	12
110.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности:							
	0,48 – 0,54 кв. м	–	–	–	4	4	5	5

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
	0,17 – 0,34 кв. м	1	2	4	–	–	–	–
111.	Котел пищеварочный специальный	Потребность в котлах определяется с учетом приготовления блюд на штатную численность личного состава, при этом потребное количество котлов определяется из расчета емкости котлов, необходимой для приготовления блюд на одного человека, но не менее: для первых блюд – 1 л, для вторых блюд – 0,6 л, для третьих блюд – 0,3 л, для создания резерва и приготовления кипятка – 0,7 л						
112.	Шкаф жарочный электрический:							
	трехсекционный	–	–	–	–	1	1	2
	двухсекционный	–	–	1	1	1	1	–
	односекционный	1	1	–	–	–	–	–
113.	Установка для дозирования воды (кулер)	4	4	4	6	8	8	10
114.	Фритюрница электрическая	–	1	1	1	1	1	2
115.	Сковорода электрическая с площадью чаши:							
	0,4 – 0,7 кв. м	–	–	–	1	1	2	2
	0,2 – 0,3 кв. м	–	1	1	–	–	–	–
116.	Машина тестомесильная с дежой	–	1	1	1	1	2	2
117.	Шкаф пекарский	–	1	1	1	1	1	2
118.	Машина посудомоечная универсальная	1	1	1	1	2	2	2
119.	Линия раздачи пищи (линия комплектования блюд), комплект	–	–	–	1	1	1	1
120.	Слайсер (ломтерезка) или кухонный комбайн	1	1	1	2	2	3	3
121.	СВЧ-печь	Для санаторно-курортных организаций – по две на обеденный зал						
122.	Пароконвектомат:							
	со стойкой или тележкой передвижной на 20 гастроемкостей	–	–	1	2	3	4	5

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
	с подставкой на 10 гастроек	1	1	–	–	–	–	–
Холодильное оборудование								
123.	Шкаф холодильный	По одному на каждый овощной, мясной, рыбный (на мясо-рыбный цех – два) и холодный цех, а также на помещение для нарезки и хранения хлеба, кладовую для сухих продуктов						
124.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1	2	3	3	4	4	5
125.	Холодильный шкаф быстрого охлаждения	1	1	1	1	1	1	1
126.	Стол специальный с охлаждаемой рабочей поверхностью для порционирования готовых блюд	2	2	2	2	2	2	2
Весоизмерительные приборы								
127.	Весы настольные электронные	4	5	7	9	11	11	13
128.	Весы товарные электронные	1	1	2	3	5	5	7
Немеханическое оборудование								
129.	Стол производственный из нержавеющей стали	4	7	13	17	24	26	32
130.	Стол для переборки круп из нержавеющей стали	–	1	1	1	1	1	1
131.	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	–	1	1	2	2	3	3
132.	Стол для сбора остатков пищи из нержавеющей стали	–	1	1	1	2	2	2
133.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1
134.	Стеллаж (шкаф) для хранения и сушки кухонной посуды	1	2	2	2	3	3	3
135.	Стеллаж (шпилька) для хранения и сушки подносов	–	–	–	2	4	6	6
136.	Стеллаж (шпилька) для гастроек	1	2	2	3	3	4	4

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
137.	Стеллаж или шкаф-полка для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	2	3	7	9	14	20	22
138.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	3	4	5	6	6
139.	Стеллаж общего назначения	9	9	10	12	14	15	15
140.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	2	2	2	2	3	4	6
141.	Стеллаж для дефростации	1	1	4	6	8	10	12
142.	Кронштейн (стойка) для подвешивания мясных туш с ванной, комплект	1	1	1	2	2	2	2
143.	Ванна для вымачивания рыбы	1	1	1	1	1	1	1
144.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	1	1	2	3	3	5	5
145.	Ванна для мытья посуды:							
	односекционная	1	1	2	4	6	8	8
	двухсекционная	1	1	2	2	4	6	6
	трехсекционная	1	1	2	4	6	7	7
146.	Ванна передвижная	–	–	1	1	2	2	4
147.	Ванна для мойки картофеля и овощей	–	1	1	1	2	2	2
148.	Подставка подсобная под котлы наплитные	3	5	8	10	12	14	16
149.	Тара для продуктов с крышкой, комплект	1	2	2	2	2	2	2
150.	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	2
151.	Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	2
152.	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	1	2	3	3	4	4	6
153.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	–	1	2	2	3	3	4
154.	Тележка подъемная для загрузки котлов	–	–	–	1	1	1	1
155.	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	2	3	2	3	3	6

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на число коек						
		до 50	50 – 100	101 – 250	251 – 500	501 – 800	801 – 1000	более 1000
156.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	1	3	8	18	20	22	24
157.	Кассеты для котлов пищеварочных специальных	–	–	–	4	6	12	12
158.	Шкаф расстойный	1	2	2	3	3	4	5
159.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение						
160.	Стойка под топор	–	–	1	1	1	1	1
161.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	–	1	1	2	2	3	4

IV. На каждую однокомнатную, двухкомнатную, трехкомнатную палату (номер «люкс», «полулюкс») с полным санитарно-гигиеническим оснащением военных госпиталей (военных клинических госпиталей), санаторно-курортных организаций, консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров и отдельных медико-санитарных батальонов войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
162.	Тарелка мелкая фарфоро-фаянсовая или фарфоровая либо из стекла	7
163.	Тарелка десертная фарфоро-фаянсовая или фарфоровая либо из стекла	6
164.	Тарелка пирожковая фарфоро-фаянсовая или фарфоровая либо из стекла	6
165.	Сахарница с крышкой фарфоро-фаянсовая или фарфоровая либо из стекла	1
166.	Чайник для заварки чая фарфоро-фаянсовый или фарфоровый либо из стекла	1
167.	Чашка с блюдцем чайные фарфоро-фаянсовые или фарфоровые либо из стекла, комплект	6
168.	Стакан или кружка из стекла	6
169.	Приборы столовые из нержавеющей стали (ложка столовая, ложка чайная, вилка и нож), комплект	6
170.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	1
171.	Полотно скатертное льняное и пленка настольная, кв. м	6
172.	Салфетки сервировочные тканевые льняные	8

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
173.	Нож консервный	1
174.	Чайник электрический или термопот	1
175.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1
176.	СВЧ-печь	1
177.	Установка для дозирования воды (кулер)	По одному на палату (номер «люкс»)
178.	Тележка сервировочная	2

**V. На стационарное отделение военных госпиталей (военных клинических госпиталей),
консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров
и отдельных медико-санитарных батальонов войск национальной
гвардии Российской Федерации**

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
179.	Чайник для заварки чая фарфоровый или из стекла	2
180.	Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали	2
181.	Судок индивидуальный комбинированный	10
182.	Кастрюля 6 л из нержавеющей стали	4
183.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	2
184.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	2
185.	Ведро с крышкой пластмассовое	3 на 25 коек
186.	Таз пластмассовый	2
187.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	1
188.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	2
189.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	1
190.	Нож хлебoreзный	1
191.	Нож консервный	1
192.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	1
193.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	3
194.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч, или чайник электрический, или термопот	2
195.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	2

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
196.	Плита электрическая бытовая (варочная панель)	1
197.	Весы настольные электронные	2
198.	Стеллаж или шкаф-полка для хранения столовой посуды	1
199.	Ванна для мытья посуды трехсекционная	1
200.	Тележка сервировочная	2
201.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	1
202.	Ящик (лоток) для хлеба	1

VI. На каждую палату стационарных отделений Главного военного клинического госпиталя войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
203.	Чайник электрический (термопот)	1
204.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1

VII. Для изоляторов

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
205.	Стакан или кружка из стекла	2
206.	Посуда из нержавеющей стали или из стекла (тарелка глубокая, тарелка мелкая, кружка), комплект	По одному на койко-место
207.	Столовые приборы из нержавеющей стали (ложка столовая, вилка, ложка чайная и нож столовый), комплект	По одному на койко-место
208.	Кувшин или графин из стекла	1

VIII. На каждое медицинское отделение санаторно-курортных организаций

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
209.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч, или чайник электрический, или термопот	3
210.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	2

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
211.	СВЧ-печь	2
212.	Установка для дозирования воды (кулер)	1

IX. На фитобар санаторно-курортных организаций

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)
213.	Стакан из стекла	По одному на каждого отдыхающего
214.	Кружка фарфоровая или из нержавеющей стали	3
215.	Кремanka фарфоровая или из стекла	По одной на каждого отдыхающего
216.	Ложка чайная из нержавеющей стали	По одной на каждого отдыхающего
217.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	6
218.	Кувшин или графин из стекла	12
219.	Котел наплитный (кастрюля) из нержавеющей стали	8
220.	Дуршлаг из нержавеющей стали	3
221.	Сито из нержавеющей стали	3
222.	Плита электрическая бытовая (варочная панель)	2

НОРМА № 5

**обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей самолетов
при организации их питания на полевых и оперативных аэродромах
войск национальной гвардии Российской Федерации**

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
1.	Миска из нержавеющей стали	1	1
2.	Тарелка мелкая из нержавеющей стали	2	1
3.	Кружка или термкружка из нержавеющей стали	1	1
4.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
5.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1
6.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
7.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
8.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	1	На экипаж
9.	Судок индивидуальный комбинированный, комплект	3	На экипаж
10.	Сковорода	1	На экипаж
11.	Термос (термоконтанер)	2	На экипаж
12.	Кухонный набор КН-10, комплект	1	На экипаж

НОРМА № 6

**обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
караулов по охране важных государственных объектов, гарнизонных
и внутренних караулов воинских частей и организаций
войск национальной гвардии Российской Федерации**

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Для караулов			
		при самостоятельном приготовлении пищи		с доставкой горячей пищи	
		количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или нержавеющей стали	1	1	1	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	4	1	4	1
3.	Ваза или блюдо для фруктов из стекла либо из нержавеющей стали	1	На караул	1	На караул
4.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали (термокружка из нержавеющей стали)	2	1	2	1
5.	Стакан из стекла	4	На караул	4	На караул
6.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
7.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Для караулов			
		при самостоятельном приготовлении пищи		с доставкой горячей пищи	
		количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)	количество предметов (штук)	на количество питающихся (чел.)
8.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
9.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	1	1
10.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	2	На караул	2	На караул
11.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	1	4	1	4
12.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	1	10	1	10
13.	Подставка под чайник из нержавеющей стали	1	10	1	10
14.	Кувшин или графин из стекла	1	На караул	1	На караул
15.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	0,6 0,6	1 1	0,6 0,6	1 1
16.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	1	1	1	1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) для караулов	
		при самостоятельном приготовлении пищи	с доставкой горячей пищи
17.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	2	–
18.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	2	2
19.	Ведро с крышкой пластмассовое	2	1
20.	Таз пластмассовый	1	–
21.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	2	2
22.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	–
23.	Шумовка из нержавеющей стали	1	–

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) для караулов	
		при самостоятельном приготовлении пищи	с доставкой горячей пищи
24.	Сковорода	1	—
25.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	3	—
26.	Нож универсальный кухонный	3	2
27.	Нож консервный	1	—
28.	Нож хлеботорезный	1	1
29.	Нож-секач или нож-рубак	1	—
30.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1	1
31.	Держатель для ножей магнитный	2	1
32.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	1
33.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	1	1
34.	Противень	2	—
35.	Сито металлическое	1	—
36.	Терка из нержавеющей стали	1	—
37.	Тяпка для отбивания мяса	1	—
38.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	—
39.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	6	2
40.	Судок индивидуальный комбинированный	—	По одному на каждого питающегося
41.	Термометр кухонный (термошуп)	1	1
42.	Термос (термоконтанер)	—	5
43.	Термос-ящик Т-15М или аналог	1	1

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) для караулов	
		при самостоятельном приготовлении пищи	с доставкой горячей пищи
Технологическое оборудование			
44.	Кипятильник электрический, или чайник электрический, или термопот	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) для караулов	
		при самостоятельном приготовлении пищи	с доставкой горячей пищи
45.	Мясорубка ручная	1	—
46.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности не более 0,54 кв. м	1	1
47.	СВЧ-печь	1	1
48.	Установка для дозирования воды (кулер)	1	1
Холодильное оборудование			
49.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1	1
Весоизмерительные приборы			
50.	Весы настольные электронные	2	—
Немеханическое оборудование			
51.	Стол производственный из нержавеющей стали	2	—
52.	Стеллаж (шкаф) для хранения и сушки кухонной посуды	1	—
53.	Стеллаж или шкаф-полка для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	1	1
54.	Ванна производственная для мытья посуды	1	1
55.	Тара для продуктов с крышкой, комплект	1	—

НОРМА № 7
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
караулов (команд) по охране специальных и воинских грузов
воинских частей и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
1.	Одноразовая посуда (в сутки), комплект:		
	тарелка глубокая	1	1
	тарелка мелкая	7	1
	стакан	4	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
	или столовая посуда:		
	тарелка (миска) глубокая из нержавеющей стали	1	1
	тарелка мелкая из нержавеющей стали	1	1
	кружка или термкружка из нержавеющей стали	1	1
2.	Набор столовых приборов НС-3, комплект или:	1	1
	ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
	вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
	нож столовый из нержавеющей стали	1	1
	нож консервный	1	На караул
3.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	1	1
4.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	1	На караул
5.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	1	На караул
6.	Сковорода	1	На караул
7.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	2	На караул
8.	Емкость (канистра, фляга) для воды 10 – 20 л полимерная или термос (термоконтейнер)	1	На караул
9.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	1	На караул
10.	Кухонный набор КН-5 (КН-10) или плита переносная, комплект	1	На караул
11.	Ящик из нержавеющей стали с крышкой (для укладки и транспортирования посуды)	1	На караул

НОРМА № 8

**обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
отправляемых воинскими эшелонами подразделений (команд) воинских
частей и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации**

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на вагон для перевозки личного состава
Воинский эшелон с кухней (не в составе воинской части, организации)		
1.	Тарелка (миска) глубокая из нержавеющей стали	По одной на каждого питающегося

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на вагон для перевозки личного состава
	или тарелка глубокая одноразовая (в сутки)	По одной на каждого питающегося
2.	Тарелка мелкая из нержавеющей стали или тарелка мелкая одноразовая (в сутки)	По одной на каждого питающегося 7 на каждого питающегося
3.	Кружка из нержавеющей стали или стакан одноразовый (в сутки)	По одной на каждого питающегося 4 на каждого питающегося
4.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	3
5.	Ведро с крышкой пластмассовое	1
6.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	1
7.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	1
8.	Нож хлебoreзный	1
9.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1
10.	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с фактической потребностью
Воинский эшелон без кухни		
11.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	3
12.	Ведро с крышкой пластмассовое	2
13.	Нож консервный	2
14.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	По одной на каждого питающегося
Вагон – продовольственный склад		
15.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	1
16.	Нож хлебoreзный	1
17.	Совок из нержавеющей стали	2
18.	Весы настольные электронные	1
19.	Весы товарные электронные	1
20.	Ящик (лоток) для хлеба или контейнер изотермический	По одному на каждые 100 питающихся

НОРМА № 9

обеспечения имуществом продовольственной службы, оборудованием и инвентарем складов (хранилищ) отделов хранения центров материально-технического обеспечения, продовольственных складов воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Имущество и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на склад (хранилище) отдела хранения центра материально- технического обеспечения	Количество предметов (штук) на продовольственный склад при количестве питающихся (чел.)		
			до 500	500 – 1000	более 1000
1.	Ведро с крышкой пластмассовое	6	2	3	4
2.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	–	1	2	2
3.	Точилка для ножей и ножниц (ножечка)	–	1	1	1
4.	Держатель для ножей магнитный	–	2	3	3
5.	Совок из нержавеющей стали	–	1	1	2
6.	Топор луженый для рубки мяса	–	1	2	3
7.	Колода для рубки мяса	–	1	2	2
8.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	–	2	3	4
9.	Крюки луженые для подвески мясных туш	–	20	40	50
10.	Ящик перфорированный пластиковый вместимостью до 60 кг включительно	–	20	35	50
11.	Паллет (поддон) пластиковый с гигиеническим покрытием	–	14	20	40
12.	Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле	4	1	2	2

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на склад (хранилище) отдела хранения центра материально- технического обеспечения	Количество предметов (штук) на продовольственный склад при количестве питающихся (чел.)		
			до 500	500 – 1000	более 1000
13.	Брезент продовольственный 10 x 12 метров	–	По одному на каждые 50 тонн груза		

II. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на склад (хранилище) отдела хранения центра материально- технического обеспечения	Количество предметов (штук) на продовольственный склад при количестве питающихся (чел.)		
			до 500	500 – 1000	более 1000
Технологическое оборудование					
14.	Электрическая пила (нож) для разделки мясных туш	–	1	1	1
Холодильное оборудование					
15.	Шкаф холодильный универсальный	–	2	4	5
16.	Холодильный прилавок или витрина	–	2	2	3
17.	Ларь морозильный	–	2	2	3
18.	Камера холодильная объемом не более 7 куб. м, комплект	–	4	3	3
19.	Камера холодильная объемом 7 – 13 куб. м, комплект	–	1	2	2
20.	Камера холодильная объемом более 13 куб. м, комплект	–	2	3	4
21.	Контейнер рефрижераторный или другое холодильное оборудование	Объем и количество контейнеров (холодильного оборудования) определяются исходя из фактической потребности хранения запасов продовольствия, но не менее чем на 15 суток на штатную численность мирного времени прикрепленных на продовольственное обеспечение воинских частей и организаций, с учетом товарного соседства и условий хранения продовольствия (кроме продовольственных складов)			

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на склад (хранилище) отдела хранения центра материально- технического обеспечения	Количество предметов (штук) на продовольственный склад при количестве питающихся (чел.)		
			до 500	500 – 1000	более 1000
Весоизмерительные приборы					
22.	Весы настольные электронные	1	2	3	3
23.	Весы товарные электронные	2	3	4	4
Немеханическое оборудование					
24.	Стол производственный из нержавеющей стали	–	3	3	5
25.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	–	1	2	2
26.	Стеллаж для хранения продуктов	–	4	8	12
27.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	–	2	4	8
28.	Подтоварник из нержавеющей стали	–	10	18	24
29.	Кронштейн (стойка) для подвески мясных туш из нержавеющей стали	–	2	4	5
30.	Стойка под топор	–	1	2	2
31.	Тара для доставки продовольствия, комплект	–	2 на каждый продовольственный склад		
32.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	Потребность в контейнерах определяется исходя из общего объема заготавливаемых картофеля и овощей в размере их годовой потребности (кроме складов (хранилищ) отдела хранения центра материально-технического обеспечения)			
33.	Тележка грузоподъемностью не более 600 кг	2 на каждый склад (хранилище)	2	3	4
34.	Многофункциональная уборочная тележка	По одной на каждый склад (хранилище)	1	2	2
Прочее оборудование					
35.	Овоскоп	–	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на склад (хранилище) отдела хранения центра материально- технического обеспечения	Количество предметов (штук) на продовольственный склад при количестве питающихся (чел.)		
			до 500	500 – 1000	более 1000
36.	Гигрометр психрометрический (на каждое помещение)	1	1	1	1
37.	Рециркулятор бактерицидный	–	1	1	1
38.	Настенная перекидная информационная система рамок	По одной на каждый склад (хранилище)	По одной на каждое хранилище (помещение)		
39.	Тележка гидравлическая передвижная с подъемной платформой	2 на каждый склад (хранилище)	–	–	1
40.	Штабелер электрический или тележка гидравлическая (рокла)	По одному на отдел хранения	–	1	1
41.	Погрузчик вилочный электрический (дизельный) грузоподъемностью 2 – 3 т	По одному на каждый склад (хранилище)	–	–	–
42.	Погрузчик вилочный электрический грузоподъемностью не более 2 т	По одному на каждый склад (хранилище)	–	–	–

НОРМА № 10
обеспечения моющими средствами объектов продовольственной службы
воинских частей и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

**I. Для мытья столово-кухонной посуды, котелков армейских (при использовании),
оборудования и инвентаря в стационарных условиях**

№ п/п	Вид моющих средств	Количество на каждого питающегося (граммов) в сутки		
		при машинной мойке	при ручной мойке	при чистке посуды
1.	Порошкообразное моющее средство или жидкое моющее средство	5,5 3	15 9	– –
2.	Порошкообразное чистящее средство	–	–	5

II. Для мытья пароконвектоматов

№ п/п	Вид моющих средств	Единица измерения	Количество на один пароконвектомат (в сутки)
3.	Специальное моющее средство в таблетках или специальное жидкое моющее средство	штука	3
		грамм	30
4.	Специальное ополаскивающее средство в таблетках	штука	1

III. Для проведения уборки на продовольственных складах, кладовых дошкольных образовательных организаций

№ п/п	Вид моющих средств	Количество на 100 человек питающихся (граммов) в сутки
5.	Порошкообразное моющее средство или жидкое моющее средство	10
		5

IV. Для проведения уборки в столовых, раздаточных буфетных групповых ячейках дошкольных образовательных организаций

№ п/п	Вид моющих средств	Количество на каждого питающегося (граммов) в сутки
6.	Порошкообразное моющее средство или жидкое моющее средство	2
		1

V. Для служебных собак на специализированную кухню

№ п/п	Вид моющих средств	Количество на каждую собаку (граммов) в сутки
Для мытья кухонной посуды		
7.	Порошкообразное моющее средство	2
	или жидкое моющее средство	1
Для проведения уборки помещений		
8.	Порошкообразное моющее средство	4
	или жидкое моющее средство	2

VI. Для мытья столово-кухонной посуды, котелков армейских, оборудования и инвентаря в полевых условиях

№ п/п	Вид моющих средств	Количество на каждого питающегося (граммов) в сутки	
		при ручной мойке	при чистке посуды
9.	Порошкообразное моющее средство	12	—
	или жидкое моющее средство	8	—
10.	Порошкообразное чистящее средство	—	7

НОРМА № 11

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем специализированных кухонь (помещений) для приготовления корма служебным собакам кинологических центров (подразделений) воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Для воинских частей и организаций, в штате которых предусмотрены собаки (щенки)

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на одну кухню	
			до 50 собак	более 50 собак
1.	Миска глубокая не более 4 л из нержавеющей стали	штука	Потребность в мисках определяется из расчета 2 на одну собаку	
2.	Котел наплитный 20 – 50 л из нержавеющей стали	штука	3	3
3.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	штука	1	2
4.	Ведро с крышкой оцинкованное или пластмассовое	штука	2	3
5.	Таз оцинкованный или пластмассовый	штука	3	4
6.	Черпак 1,5 – 2 л из нержавеющей стали	штука	1	1
7.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	комплект	1	1
8.	Нож универсальный кухонный	штука	2	3
9.	Нож консервный	штука	1	1
10.	Топор луженый для рубки мяса или нож-секач (нож-топорик)	штука	1	1

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на одну кухню	
			до 50 собак	более 50 собак
11.	Консервовскрыватель настольный механический	штука	1	1
12.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	штука	1	1
13.	Держатель для ножей магнитный	штука	1	1
14.	Бак для воды 50 – 100 л полимерный	штука	1	2
15.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	штука	1	2
16.	Совок из нержавеющей стали	штука	1	1
17.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	штука	2	2
18.	Колода для рубки мяса	штука	1	1
19.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	штука	3	3
20.	Веселка деревянная	штука	1	1
21.	Толкушка деревянная	штука	1	1
22.	Щетка для мытья котлов	штука	По одной на каждый котел пищеварочный специальный	
23.	Дозатор для дезинфекционного раствора	штука	1	1
24.	Дозатор для жидкого моющего средства	штука	1	1
25.	Термос (термоконтeйнер)	штука	Из расчета 3 л емкости на одну собаку	
Технологическое оборудование				
26.	Мясорубка электрическая производительностью не более 150 кг/ч	штука	–	1
27.	Мясорубка ручная	штука	1	1
28.	Водонагреватель для мытья посуды электрический	штука	По одному на кухню	
29.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,54 кв. м	штука	1	1
30.	Котел пищеварочный специальный	штука	Потребность в котлах определяется из расчета 3 л емкости на одну собаку	
Холодильное оборудование				
31.	Шкаф холодильный	штука	1	1
32.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	штука	По одному на кухню	

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество предметов на одну кухню	
			до 50 собак	более 50 собак
33.	Камера холодильная объемом не более 7 куб. м	комплект	—	1
Весоизмерительные приборы				
34.	Весы настольные электронные	штука	1	1
35.	Весы товарные электронные	штука	—	1
Немеханическое оборудование				
36.	Стол производственный из нержавеющей стали	штука	1	1
37.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	штука	1	1
38.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	штука	1	1
39.	Стеллаж для хранения продуктов	штука	1	1
40.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	штука	1	1
41.	Ванна для мытья посуды:			
	односекционная	штука	1	—
	двухсекционная	штука	—	1
42.	Подставка подсобная под котлы наплитные	штука	3	3
43.	Тара для продуктов с крышкой	комплект	1	1
44.	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	штука	1	1
45.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	штука	По одному на каждый вид овощей	
46.	Контейнер для хранения крупы или сухого корма	штука	По одному на каждый вид крупы и сухого корма	
47.	Тележка грузоподъемностью 130 – 400 кг	штука	2	2
48.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	штука	1	2
49.	Стойка под топор	штука	1	1
50.	Гигрометр психрометрический	штука	По одному на кухню (в помещение для временного хранения продуктов, сухих кормов)	
51.	Бактерицидное оборудование (рециркулятор бактерицидный или бактерицидная лампа)	штука	По одному на кухню (в помещение для приготовления корма)	

**II. Для воинских частей и организаций, имеющих в своем составе подразделения
по разведению и выращиванию собак служебных пород**

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Положенность
52.	Пластиковая посуда для СВЧ-печи	комплект	По одному на кинологический центр, учебный комплекс, подразделение по разведению и выращиванию собак служебных пород
53.	СВЧ-печь	штука	По одной на кинологический центр, учебный комплекс, подразделение по разведению и выращиванию собак служебных пород
54.	Кухня переносная КО-75 или аналог	комплект	По одному на кинологический центр, учебный комплекс, подразделение по разведению и выращиванию собак служебных пород
55.	Цистерна для воды переносная ЦВ-4 или эквивалент	комплект	По одному на кинологический центр, учебный комплекс, подразделение по разведению и выращиванию собак служебных пород

НОРМА № 12

обеспечения полевыми техническими средствами продовольственной службы воинских частей и организаций войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
I. Средства приготовления, транспортирования и приема пищи в полевых условиях					
1.	Кухня-столовая возимая КСВК-240/24 или аналог	комплект	1	На каждые 240 человек (для госпиталей – на каждые 240 коек)	Воинским частям по обеспечению деятельности управлений оперативно-территориальных объединений, военным госпиталям (военным клиническим госпиталям) в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
2.	Кухня-столовая автомобильная КСА-200 или аналог	комплект	1	На каждые 200 человек (для госпиталей – на каждые 200 коек)	Воинским частям по обеспечению деятельности центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений, авиационным воинским частям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, для летного и инженерно- технического состава, военным госпиталям (военным клиническим госпиталям) в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
3.	Передвижная кухня модифицированная ПКМ-150 или аналог	комплект	1	На каждые 150 человек (для госпиталей – на каждые 150 коек)	Воинским частям по обеспечению деятельности центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений и соединений, военным госпиталям (военным клиническим госпиталем) в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
4.	Автомобильный мобильный пункт питания АМПП-150 или аналог	комплект	1	На каждые 150 человек	Воинским частям по обеспечению полевых подвижных пунктов управления Росгвардии, управлений оперативно- территориальных объединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
			1	–	Медицинскому отряду специального назначения Главного военного клинического госпиталя войск национальной гвардии Российской Федерации
5.	Столовая прицепная СП-40/80 или аналог	комплект	1	На каждые 120 человек	Воинским частям по обеспечению деятельности центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений и соединений, авиационным воинским частям, воинским частям материального (материально-технического) обеспечения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
			1	—	Медицинскому отряду специального назначения Главного военного клинического госпиталя войск национальной гвардии Российской Федерации
6.	Столовая прицепная СП-50 или аналог	комплект	1	На каждые 80 человек	Воинским частям по обеспечению деятельности центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений и соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
7.	Мобильный пункт питания МПП-240 с ГПРУ (ЭГПРУ) и транспортным прицепом (без транспортного прицепа) или аналог	комплект	1	На каждые 240 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
8.	Мобильный пункт питания МПП-120 с ГПРУ (ЭГПРУ) и транспортным прицепом (без транспортного прицепа) или аналог	комплект	1	На каждые 120 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
9.	Кухня автомобильная ПАК-200 или аналог	комплект	1	На каждые 200 человек	Воинским частям по обеспечению деятельности центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений и соединений, воинским частям специального назначения и разведки, воинским частям оперативного назначения, авиационным воинским частям, воинским частям материального (материально-технического) обеспечения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
10.	Кухня автомобильная с хлебопекарным блоком КАМ (Х)-200 или аналог	комплект	1	На каждые 200 человек	Медицинскому отряду специального назначения Главного военного клинического госпиталя войск национальной гвардии Российской Федерации Воинским частям специального назначения и разведки, воинским частям оперативного назначения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
11.	Плита прицепная ПП-170 М или аналог	комплект	1	На каждые 170 человек	Отдельным авиационным эскадрильям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
12.	Плита переносная ПП-40 или аналог	комплект	1	На каждые 40 человек	Территориальным органам Ростгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
13.	Кухня прицепная блочно-модульная КПБМ-150 или аналог	комплект	1	На каждые 150 человек	Территориальным органам Ростгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
14.	Кухня прицепная КП-130 M2 или аналог	комплект	1	На каждые 130 человек	Территориальным органам Ростгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
15.	Кухня прицепная КП-130 или аналог	комплект	1	На каждые 130 человек	Воинским частям, подразделениям специального (особого) назначения СОБР и ОМОН, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
				На управление	Центру специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
16.	Кухня прицепная КП-125 или аналог	комплект	1	На каждые 125 человек	Воинским частям, подразделениям специального (особого) назначения СОБР и ОМОН, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
				На управление	Центру специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
17.	Кухня переносная КО-75 или аналог	комплект	1	На каждые 75 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям сверх утвержденных для них штатов мирного времени для подразделений (военнослужащих, сотрудников), действующих в отрыве от пункта постоянной дислокации, из расчета до 30 процентов от штатной численности, кроме обеспеченных другими малогабаритными полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
18.	Кухня переносная МК-30 или аналог	комплект	1	На каждые 30 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям сверх утвержденных для них штатов мирного времени для подразделений (военнослужащих, сотрудников), действующих в отрыве от пункта постоянной дислокации, из расчета до 30 процентов от штатной численности, кроме обеспеченных другими малогабаритными полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
19.	Кухня переносная КП-20 или аналог	комплект	1	На каждые 20 человек	Воинским частям, подразделениям специального (особого) назначения СОБР и ОМОН, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям сверх утвержденных для них штатов мирного времени для подразделений (военнослужащих, сотрудников), действующих в отрыве от пункта постоянной дислокации, из расчета до 30 процентов от штатной численности, кроме обеспеченных другими малогабаритными полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
				На управление	Центру специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
20.	Кухня переносная КП-10 или аналог	комплект	1	На каждые 10 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям сверх утвержденных для них штатов мирного времени (военнослужащих, сотрудников), действующих в отрыве от пункта постоянной дислокации, из расчета до 30 процентов от штатной численности, кроме обеспеченных другими малогабаритными полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
21.	Малолитражная кухня ввючная МК-50 или аналог	комплект	1	На каждые 50 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, выполняющим служебно-боевые задачи в горной местности, сверх утвержденных для них штатов мирного времени для подразделений (военнослужащих, сотрудников), действующих в отрыве от пункта постоянной дислокации и использующих вывочный транспорт, на 100 процентов штатной численности подразделений, выполняющих указанные задачи
II. Средства полевого хлебопечения					
22.	Подвижный хлебозавод в контейнерах ПХК-7 или аналог	комплект	1	На каждые обеспечиваемые 10 000 – 12 000 человек	Воинским частям материального (материально-технического) обеспечения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
23.	Отделение подвижного хлебозавода в кузовах-контейнерах ПХК-М или аналог	комплект	1	—	Воинским частям материального (материально-технического) обеспечения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
24.	Хлебозавод ПМХ или аналог	комплект	1	На каждые обеспечиваемые 5 000 — 6 000 человек	Воинским частям материального (материально-технического) обеспечения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
25.	Мобильный пункт хлебопечения МПХ-2 М или аналог	комплект	1	На каждые 300 — 600 человек	Воинским частям по обеспечению деятельности управлений оперативно-территориальных объединений и соединений, воинским частям специального назначения и разведки, воинским частям оперативного назначения, специальным моторизованным воинским частям, воинским частям материального (материально-технического) обеспечения, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
26.	Прицепной хлебопекарный блок ПХБ-0,55 или аналог	комплект	1	На каждые 300 — 600 человек	Воинским частям специального назначения и разведки, воинским частям оперативного назначения в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
27.	Прицепной хлебопекарный блок ПХБ-0,4 М, или печь хлебопекарная ХП-0,4, или аналог	комплект	1	На каждые 200 – 400 человек	Воинским частям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
28.	Хлебопекарня автомобильная ХПА-0,4 или аналог	комплект	1	На каждые 200 – 400 человек	Воинским частям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
Ш. Средства подвоза, хранения продовольствия и воды					
29.	Автомобиль-фургон хлебный АФХ или аналог	комплект	1	На каждые 700 – 1000 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
30.	Автомобиль-фургон комбинированный АФК или аналог	комплект	1	На каждые 200 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими техническими средствами, указанными в данном разделе. Батальонам оперативного назначения в составе бригад (полков) оперативного назначения (разрешается обеспечивать автомобилем-фургоном изотермическим)

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
31.	Автомобиль-фургон изотермический АФИ или аналог	комплект	1	На каждые 400 – 500 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
32.	Автомобиль-фургон изотермический комбинированный или аналог	комплект	1	На каждые 300 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
33.	Автомобиль- рефрижератор АР-10 или аналог	комплект	1	–	Соединениям и воинским частям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, воинским частям материального (материально-технического) обеспечения соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
34.	Прицеп- рефрижератор ПР-12 или аналог	комплект	1	–	Воинским частям материального (материально- технического) обеспечения и ротам материального (материально-технического) обеспечения соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
35.	Полуприцеп- рефрижератор ППР-20 или аналог	комплект	1	–	Воинским частям материального (материально- технического) обеспечения и ротам материального (материально-технического) обеспечения соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
36.	Полуприцеп- рефрижератор ППР-11 или аналог	комплект	1	—	Воинским частям материального (материально-технического) обеспечения и ротам материального (материально-технического) обеспечения соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
37.	Прицеп-фургон изотермический ПФИ-1,2 М или аналог	комплект	1	На каждые 300 человек	Воинским частям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
38.	Прицеп-фургон ПФ-783 П или аналог	комплект	1	На каждую автомобильную кухню ПАК-200	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, в штате которых предусмотрена автомобильная кухня ПАК-200
39.	Контейнер КИ-50 или эквивалент	комплект	1	На каждую кухню прицепную	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, в штате которых предусмотрены кухни прицепные
40.	Автодоцистерна	комплект	1	На каждые 500 – 1000 человек	Воинским частям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
				На каждые обеспечиваемые 2500 человек	Воинским частям материального (материально-технического) обеспечения и ротам материального (материально-технического) обеспечения соединений в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
				-	Территориальным органам Росгвардии, батальонам оперативного назначения в составе бригад (полков) оперативного назначения, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени. На воинскую часть (отдельно дислоцированный батальон, войсковую комендатуру) по охране важных государственных объектов со штатной численностью личного состава более 120 человек
				Для подразделений	Центру специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
41.	Прицеп-цистерна для питьевой воды теплоизолированная ПЦПТ или эквивалент	комплект	1	До 500 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, ведущим самостоятельную хозяйственную деятельность, в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе
42.	Цистерна возимая для воды ЦВВ-0,7 пру или эквивалент	комплект	1	На каждую кухню прицепную	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, в штате которых предусмотрены кухни прицепные
43.	Цистерна для воды переносная ЦПТ-0,4, или ЦВ-4, или эквивалент	комплект	1	На каждую кухню прицепную	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям, в штате которых предусмотрены кухни прицепные, кроме обеспеченных другими полевыми техническими средствами, указанными в данном разделе

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
44.	Цистерна возимая для воды ЦВ-1,2 или эквивалент на прицепе	комплект	1	Из расчета обеспечения суточной потребности в воде	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
				—	Подразделениям специального (особого) назначения территориальных органов Росгвардии
				На управление, подразделение	Центру специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
45.	Склад-контейнер продовольственный СКПр-30 М с ГПРУ или аналог (до 30 тонн груза)	комплект	1	На каждые 500 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени
46.	Контейнер-склад ККР-4,1 с ГПРУ (ЭГПРУ) и транспортным прицепом (без транспортного прицепа) или аналог (до 5 тонн груза)	комплект	1	На каждые 500 человек	Воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	На количество питающихся	Положенность
47.	Кузов-контейнер ККП-2 с ГПРУ (ЭГПРУ) и транспортным прицепом (без транспортного прицепа) или аналог (до 3,5 тонны груза)	комплект	1	На каждые 500 человек	Территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям в соответствии с утвержденным для них штатом мирного времени

НОРМА № 13
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
комендатур на железнодорожных станциях воинских частей
и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на каждого питающегося
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или из нержавеющей стали	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	4
3.	Стакан из стекла	1
4.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали	1
5.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1
6.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1
7.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	По одному на комендатуру
8.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1
9.	Нож столовый из нержавеющей стали	1
10.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	По одному на обеденный стол
11.	Чайник 5 л из нержавеющей стали	По одному на комендатуру
12.	Подставка под чайник из нержавеющей стали	По одной на комендатуру
13.	Кувшин или графин из стекла	По одному на комендатуру
14.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	0,6
15.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на комендатуру
16.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	3
17.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	1
18.	Ведро с крышкой пластмассовое	2
19.	Таз пластмассовый	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на комендатуру
20.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1
21.	Шумовка из нержавеющей стали	1
22.	Сковорода	1
23.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	1
24.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	2
25.	Нож хлеботорезный	1
26.	Нож консервный	1
27.	Противень	2
28.	Терка из нержавеющей стали	1
29.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	2

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на комендатуру
Технологическое оборудование		
30.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности не более 0,54 кв. м или плита электрическая двухконфорочная	1
31.	Мясорубка ручная	1
32.	Чайник электрический (термопот)	1
33.	СВЧ-печь	1
Холодильное оборудование		
34.	Холодильник бытовой электрический	1
Немеханическое оборудование		
35.	Стол производственный из нержавеющей стали	2
36.	Стеллаж (шкаф) для хранения и сушки столовой (кухонной) посуды	1

НОРМА № 14
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
дошкольных образовательных организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на группу с числом детей (чел.)		
		10	15	20
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла	12	18	24
2.	Тарелка десертная из стекла	26	39	52
3.	Тарелка пирожковая из стекла	12	18	24
4.	Салатник порционный 0,3 – 0,6 л из стекла	12	18	24
5.	Кружка из стекла	24	36	48
6.	Ложка десертная (детская) из нержавеющей стали	12	18	24
7.	Ложка чайная из нержавеющей стали	12	18	24
8.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	4	4	4
9.	Вилка десертная (детская) из нержавеющей стали	12	18	24
10.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	1	1	1
11.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	3	3	4
12.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	1	1	1
13.	Полотно скатертное льняное и пленка настольная, кв. м	6	9	12
14.	Поднос пластмассовый	3	3	3
15.	Ваза для салфеток	1	1	2
16.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	10	15	20

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
17.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	3	3	3	3	3	4	5	6
18.	Котел наплитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	–	–	–	–	2	2	3	3
19.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	4	4	4	5	4	4	4	5

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
20.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	4	4
21.	Ведро с крышкой пластмассовое	По одному на каждую группу							
22.	Таз пластмассовый	4	5	6	8	10	11	22	24
23.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	2	3
24.	Черпак 1 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	4	5	8	10
25.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	4	5	8	10
26.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	1	2	3	4	4	5	8	10
27.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	3	3
28.	Шумовка из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	4	4
29.	Сковорода	2	4	6	8	10	11	20	21
30.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	По одному на штатного повара, но не менее 4-х комплектов на столовую							
31.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	3	4	4	5	5	6	12	14
32.	Нож хлебoreзный	1	1	1	1	2	2	2	3
33.	Нож консервный	1	1	1	1	1	2	2	2
34.	Нож-секач или нож-топорик	1	1	1	1	1	1	1	1
35.	Ножницы кухонные	–	–	–	–	–	2	2	2
36.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	2	2	2	2	2	2	3	3
37.	Противень	2	3	3	4	5	6	11	12
38.	Лист кондитерский	2	2	3	4	4	5	10	11
39.	Сито металлическое	2	2	3	4	5	6	6	6
40.	Совок из нержавеющей стали	1	2	2	2	2	2	3	3
41.	Терка из нержавеющей стали	2	2	3	3	4	5	6	6
42.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	1	1	1	2	2
43.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	3	3
44.	Лопатка для теста	1	1	1	1	1	1	2	2
45.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	–	1	1	2	2	2	3	4
46.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	–	1	1	2	2	2	3	3
47.	Топор луженый для рубки мяса	–	–	1	1	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
48.	Колода для рубки мяса	1	1	1	1	1	1	1	1
49.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	17	17	17	17	17	17	17	34
50.	Веселка деревянная	4	4	4	4	4	4	5	5
51.	Котломер металлический	По одному на каждый тип котла пищеварочного специального							
52.	Венчик металлический	1	1	1	1	1	1	2	2
53.	Толкушка деревянная	1	2	2	2	2	2	2	2
54.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	2	2	2	3	3	3	5	5
55.	Кружка мерная	2	2	2	3	3	3	6	6
56.	Щетка для мытья котлов	По одной на каждый котел пищеварочный специальный							
57.	Щетка-душ для обмыва мяса	–	–	–	1	1	1	1	1
58.	Термометр кухонный (термощуп)	1	1	1	1	1	1	1	1
59.	Подставка (полка) для досок разделочных	По одной на каждое производственное помещение столовой, но не менее 3-х штук на столовую							

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
Технологическое оборудование									
60.	Машина для очистки картофеля производительностью:								
	250 – 300 кг/ч	–	–	–	–	–	–	–	1
	100 – 200 кг/ч	–	–	1	1	1	1	1	–
61.	Машина универсальная кухонная общего назначения, комплект	–	–	1	1	1	1	1	1
62.	Мясорубка электрическая производительностью не более 150 кг/ч	–	–	–	2	2	2	2	2
63.	Мясорубка ручная	2	2	2	–	–	–	–	–
64.	Хлеборезка механическая	–	–	–	1	1	1	1	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
65.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	1	1	1	1	1	2	2	3
66.	Мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	–	–	1	1	2	2	3	3
67.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,54 кв. м	1	1	1	2	2	2	2	2
68.	Котел пищеварочный специальный	Потребность в котлах пищеварочных специальных определяется из расчета на списочную численность питающихся и дополнительно из расчета емкости котлов, необходимой для создания резерва и приготовления кипятка не менее 5 л на одного человека							
69.	Установка для дозирования воды (кулер)	По одному на каждую группу							
70.	Сковорода электрическая с площадью чаши 0,2 – 0,3 кв. м	–	–	1	1	1	1	1	1
71.	Машина тестомесильная с дежой	–	–	–	–	1	1	1	1
72.	Шкаф пекарский с пароувлажителем	1	1	1	1	1	1	1	1
73.	Машина посудомоечная универсальная производительностью не более 750 тарелок/ч	–	–	–	–	1	1	1	1
74.	Слайсер (ломтерезка) или кухонный комбайн	1	1	1	1	1	1	2	2
75.	Пароконвектомат:								
	со стойкой или тележкой передвижной на 20 гастроемкостей	–	–	–	–	–	–	1	1
	с подставкой на 10 гастроемкостей	1	1	1	1	1	1	–	–
Холодильное оборудование									
76.	Шкаф холодильный	1	1	1	1	1	2	3	3

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
77.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1	2	2	2	2	2	3	3
78.	Стол специальный с охлаждаемой поверхностью для порционирования готовых блюд	1	1	1	1	1	1	1	1
Весоизмерительные приборы									
79.	Весы настольные электронные	2	2	2	3	3	3	4	4
80.	Весы товарные электронные	1	1	1	1	2	2	3	3
Немеханическое оборудование									
81.	Стол производственный из нержавеющей стали	8	8	9	9	9	10	10	10
82.	Стол для переборки круп из нержавеющей стали	–	–	–	–	1	1	1	1
83.	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	–	–	–	1	1	1	1	1
84.	Стол для сбора остатков пищи из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	1
85.	Стол для рубки мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	1
86.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	1	1	1	2	2
87.	Стеллаж или шкаф для хранения и сушки столовой посуды и стаканов	1	1	1	1	1	1	2	2
88.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	2	2	3	3
89.	Стеллаж передвижной универсальный	–	–	1	1	2	2	3	3
90.	Стеллаж (шкаф) для хранения хлеба в лотках	1	1	1	1	1	1	2	2
91.	Стеллаж для дефростации	1	1	1	2	2	2	4	5
92.	Ванна для вымачивания рыбы	1	1	1	1	1	1	1	1
93.	Ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря	1	1	1	1	1	1	2	2

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на дошкольную образовательную организацию с числом мест							
		25	50	75	100	125	140	280	320
94.	Ванна для мытья посуды:								
	трехсекционная	По одной на каждый пищеблок							
	двухмодульная трехсекционная	По одной на каждую группу							
95.	Подставка подсобная под котлы наплитные	2	2	3	4	5	6	7	8
96.	Контейнер (поддон ящичный) для хранения картофеля и овощей	1	1	2	3	3	3	4	4
97.	Тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	По одной на каждую группу							
98.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение							
99.	Стойка под топор	–	–	1	1	1	1	1	1
100.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	2	2

НОРМА № 15
обеспечения котелками, флягами и чехлами к ним, ложками
и кружками воинских частей и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на каждого человека
1.	Котелок армейский алюминиевый или из нержавеющей стали	1
2.	Котелок комбинированный алюминиевый или из нержавеющей стали	1
3.	Фляга армейская алюминиевая или из нержавеющей стали либо пластиковая	1
4.	Чехол к фляге армейской	1
5.	Кружка эмалированная или из нержавеющей стали	1
6.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1

НОРМА № 16
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
подразделений специального (особого) назначения
территориальных органов Росгвардии

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или из нержавеющей стали	1	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	2	1
3.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали	1	1
4.	Термокружка из нержавеющей стали	1	1
5.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
6.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1
7.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	1	20
8.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
9.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1
10.	Кастрюля 6 – 8 л из нержавеющей стали	1	10
11.	Чайник 3 – 5 л из нержавеющей стали	1	20
12.	Поднос пластмассовый	1	4

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
13.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	2	На подразделение
14.	Котел наплитный 50 – 60 л из нержавеющей стали	1	На подразделение
15.	Ведро с крышкой пластмассовое	2	20
16.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	30
17.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	30
18.	Шумовка из нержавеющей стали	1	30
19.	Сковорода	1	20
20.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	1	20

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
21.	Нож универсальный кухонный	1	10
22.	Нож консервный	1	40
23.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1	На подразделение
24.	Держатель для ножей магнитный	1	На подразделение
25.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	30
26.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	6	На подразделение
27.	Термос изотермический не более 1 л из нержавеющей стали	1	1
28.	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с фактической потребностью	
29.	Дозатор для дезинфекционного раствора	1	20

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
Технологическое оборудование			
30.	Кипятильник электрический производительностью 10 – 15 л заливного типа	1	50
31.	Плита электрическая двухконфорочная	1	20
32.	Плитка газовая портативная (горелка) в комплекте с тремя газовыми баллонами	1	30
33.	Чайник электрический	1	10
34.	СВЧ-печь	1	30
Холодильное оборудование			
35.	Холодильник бытовой электрический	1	20
Весомизмерительные приборы			
36.	Весы настольные электронные	4	На подразделение
37.	Весы товарные электронные	1	На подразделение
Немеханическое оборудование			
38.	Стол производственный из нержавеющей стали	1	30

НОРМА № 17
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
Центра специального назначения сил оперативного реагирования
и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии
Российской Федерации

I. Для управления Центра

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
1.	Тарелка (миска) из стекла или из нержавеющей стали	1	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	2	1
3.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали	1	1
4.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
5.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
6.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1
7.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1
8.	Кастрюля 6 – 8 л из нержавеющей стали	10	На управление Центра
9.	Чайник 5 л из нержавеющей стали или чайник электрический	10	На управление Центра
10.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	2	На управление Центра
11.	Ведро с крышкой пластмассовое	20	На управление Центра
12.	Дуршлаг из нержавеющей стали	5	На управление Центра
13.	Сковорода	5	На управление Центра
14.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	3	На управление Центра
15.	Нож универсальный кухонный	10	На управление Центра
16.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1	На управление Центра
17.	Держатель для ножей магнитный	1	На управление Центра
18.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	3	На управление Центра
19.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	10	На управление Центра
20.	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с фактической потребностью	

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
21.	Дозатор для дезинфекционного раствора	10	На управление Центра
Технологическое оборудование			
22.	Плитка газовая портативная (горелка) в комплекте с тремя газовыми баллонами	6	На управление Центра
Холодильное оборудование			
23.	Холодильник бытовой электрический	6	На управление Центра

II. Для подразделений Центра

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
24.	Тарелка (миска) из стекла или из нержавеющей стали	1	1
25.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	2	1
26.	Кружка из стекла или из нержавеющей стали	1	1
27.	Термокружка из нержавеющей стали	1	1
28.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
29.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
30.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1
31.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	43	На подразделение ОМОН
32.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1
33.	Кастрюля 6 – 8 л из нержавеющей стали	20	На подразделение СОБР
		54	На подразделение ОМОН
34.	Чайник 5 л из нержавеющей стали	20	На подразделение СОБР
		43	На подразделение ОМОН
35.	Поднос пластмассовый	1	1 (для подразделений ОМОН)
36.	Ведро с крышкой пластмассовое	10	На подразделение СОБР
		24	На подразделение ОМОН

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
37.	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	12	На подразделение ОМОН
38.	Поварской инструмент для приготовления пищи, комплект	6	На подразделение СОБР
39.	Сковорода	4	На подразделение СОБР
		24	На подразделение ОМОН
40.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	4	На подразделение СОБР
		12	На подразделение ОМОН
41.	Нож универсальный кухонный	8	На подразделение СОБР
		24	На подразделение ОМОН
42.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1	На подразделение СОБР
		2	На подразделение ОМОН
43.	Держатель для ножей магнитный	1	На подразделение СОБР
		3	На подразделение ОМОН
44.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	10	На подразделение СОБР
		12	На подразделение ОМОН
45.	Канистра (фляга) 20 л для воды полимерная	10	На подразделения СОБР и ОМОН
46.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	8	На подразделение СОБР
		24	На подразделение ОМОН
47.	Термос изотермический не более 1 л из нержавеющей стали	1	1
48.	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с фактической потребностью	На подразделение СОБР
			На подразделение ОМОН
49.	Дозатор для дезинфекционного раствора	10	На подразделение СОБР
		24	На подразделение ОМОН

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
50.	Рукомойник из нержавеющей стали	3	На подразделение ОМОН
Технологическое оборудование			
51.	Машина для очистки картофеля	1	На подразделение ОМОН
52.	Машина овощерезательная	1	На подразделение ОМОН
53.	Мясорубка ручная	1	На подразделение ОМОН
54.	Чайник электрический	40	На подразделение СОБР
		10	На подразделение ОМОН
55.	Мармит для вторых блюд паровой, комплект	1	На подразделение ОМОН
56.	Мармит двухконфорочный для первых блюд, комплект	1	На подразделение ОМОН
57.	Модуль поворотный внутренний, комплект	1	На подразделение ОМОН
58.	Плита электрическая бытовая (варочная панель)	22	На подразделение ОМОН
59.	Плитка газовая портативная (горелка) в комплекте с тремя газовыми баллонами	9	На подразделение СОБР
		6	На подразделение ОМОН
60.	Плита с духовкой газовая	4	На подразделение ОМОН
61.	Фритюрница электрическая	1	На подразделение ОМОН
62.	Машина универсальная посудомоечная	2	На подразделение СОБР
		1	На подразделение ОМОН
63.	Слайсер (ломтерезка)	1	На подразделение ОМОН
64.	СВЧ-печь	8	На подразделение СОБР
Холодильное оборудование			
65.	Шкаф холодильный	10	На подразделение ОМОН
66.	Шкаф (ларь) морозильный или морозильная камера объемом не более 400 л	2	На подразделение ОМОН

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся (чел.)
67.	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	4	На подразделение СОБР
68.	Холодильный прилавок или витрина	1	На подразделение ОМОН
69.	Камера холодильная объемом не более 7 куб. м, комплект	2	На подразделение ОМОН
Весоизмерительные приборы			
70.	Весы настольные электронные	5	На подразделение ОМОН
71.	Весы товарные электронные	1	На подразделение ОМОН
Немеханическое оборудование			
72.	Стол производственный из нержавеющей стали	23	На подразделение ОМОН
73.	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	16	На подразделение ОМОН
74.	Стеллаж для хранения продуктов	15	На подразделение ОМОН
75.	Ванна производственная для мытья посуды	9	На подразделение ОМОН
76.	Шкаф металлический	2	На подразделение ОМОН
77.	Полка для стола из нержавеющей стали	4	На подразделение ОМОН
78.	Полка настенная из нержавеющей стали	18	На подразделение ОМОН
79.	Секции к шкафу	10	На подразделение ОМОН
80.	Прилавок для столовых приборов	1	На подразделение ОМОН

НОРМА № 18
обеспечения столовой посудой и оборудованием служебных помещений
войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
І. Для служебных кабинетов структурных подразделений центрального аппарата Росгвардии, оперативно-территориальных объединений, территориальных органов Росгвардии, командиров соединений и начальников учреждений (организаций)				
1.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
			1	На каждые 10 человек
2.	СВЧ-печь	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
			1	На каждые 10 человек
3.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
			1	На каждые 5 человек
4.	Кофемашина	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника управления структурного подразделения центрального аппарата Росгвардии и выше
5.	Установка для дозирования воды (кулер)	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
			1	На каждые 10 человек
6.	Чайный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
7.	Кофейный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
8.	Набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла)	комплект	1	На каждый кабинет
9.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
10.	Ложка столовая из нержавеющей стали	штука	6	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
11.	Вилка столовая из нержавеющей стали	штука	6	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
12.	Нож столовый из нержавеющей стали	штука	6	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
13.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	6	На кабинет командира соединения, начальника учреждения (организации), начальника отдела и выше
II. Для служебных кабинетов заместителей командиров соединений, заместителей начальников учреждений (организаций) и командиров воинских частей				
14.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На каждый кабинет
15.	СВЧ-печь	штука	1	На каждый кабинет
16.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На каждый кабинет
17.	Чайный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На каждый кабинет
18.	Кофейный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На каждый кабинет
19.	Набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла)	комплект	1	На каждый кабинет
20.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На каждый кабинет
III. Для служебных помещений центрального командного пункта, оперативного дежурного (дежурной службы) центрального аппарата Росгвардии, оперативных дежурных (дежурных служб) территориальных органов Росгвардии, оперативно- территориальных объединений, соединений и учреждений (организаций)				
21.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На служебное помещение
22.	СВЧ-печь	штука	1	На служебное помещение
23.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На служебное помещение
24.	Кувшин или графин из стекла	штука	1	На служебное помещение

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
25.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На служебное помещение
26.	Кружка из стекла	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
27.	Ложка столовая из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
28.	Вилка столовая из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
29.	Нож столовый из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
30.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
IV. Для служебных помещений (кабинетов) подразделений Главного центра Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации обеспечения безопасности высших должностных лиц («Гридень»)				
Для служебных кабинетов начальника и заместителей начальника Главного центра				
31.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На каждый кабинет
32.	СВЧ-печь	штука	1	На каждый кабинет
33.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На каждый кабинет
34.	Чайный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На каждый кабинет
35.	Кофейный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На каждый кабинет
36.	Набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла)	комплект	1	На каждый кабинет
37.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На кабинет начальника Главного центра
38.	Установка для дозирования воды (кулер)	штука	1	На каждый кабинет

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
39.	Кофемашина	штука	1	На кабинет начальника Главного центра
40.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	6	На каждый кабинет
Для служебных кабинетов управления Главного центра				
41.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На каждый кабинет (из расчета на каждые 10 человек)
42.	СВЧ-печь	штука	1	На каждый кабинет
43.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На каждый кабинет
44.	Чайный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На кабинет начальника отдела
45.	Кофейный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На кабинет начальника отдела
46.	Установка для дозирования воды (кулер)	штука	1	На кабинет начальника отдела
47.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	6	На кабинет начальника отдела
Для служебных помещений оперативного дежурного (дежурной службы) Главного центра (управления)				
48.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На служебное помещение
49.	СВЧ-печь	штука	1	На служебное помещение
50.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На служебное помещение
51.	Кувшин или графин из стекла	штука	1	На служебное помещение
52.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На служебное помещение
53.	Кружка из стекла	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
54.	Ложка столовая из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
55.	Вилка столовая из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
56.	Нож столовый из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
57.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	1	На количество штатных единиц, привлекаемых к несению службы (дежурству)
Для служебных кабинетов управлений «З», «С», «К», «Ю», «Д», «Р», начальников управлений Главного центра				
58.	Холодильник бытовой электрический	штука	1	На кабинет начальника управления
			1	На каждые 20 человек
59.	СВЧ-печь	штука	1	На кабинет начальника управления
			1	На каждые 30 человек
60.	Чайник электрический (термопот)	штука	1	На кабинет начальника управления
			1	На отдел (отделение)
61.	Установка для дозирования воды (кулер)	штука	1	На кабинет начальника управления
62.	Чайный сервиз (на 6 персон)	комплект	1	На кабинет начальника управления
63.	Набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла)	комплект	1	На кабинет начальника управления
64.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	штука	1	На кабинет начальника управления

НОРМА № 19
обеспечения столовой посудой и оборудованием гостиниц и общежитий
войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	Положенность
1.	Плита электрическая бытовая (варочная панель)	1	На 10 койко-мест в общежитии
		1	На 20 койко-мест в гостинице
		1	На номер «люкс» гостиницы или общежития
2.	Холодильник бытовой электрический	1	На 15 койко-мест в общежитии
		1	На 20 койко-мест в гостинице

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	Положенность
		1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
3.	СВЧ-печь	1	На 15 койко-мест в общежитии
		1	На 20 койко-мест в гостинице
		1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
4.	Чайник электрический	1	На 10 койко-мест в общежитии или гостинице
		1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
5.	Чайный сервиз (на 6 персон), комплект	1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
6.	Кофейный сервиз (на 6 персон), комплект	1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
7.	Поднос из стекла или из нержавеющей стали	1	На каждый номер «люкс» и «полулюкс» гостиницы или общежития
8.	Стакан или кружка из стекла	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
9.	Тарелка (миска) глубокая из стекла	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
10.	Тарелка мелкая из стекла	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
11.	Ложка столовая из нержавеющей стали	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
12.	Вилка столовая из нержавеющей стали	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
13.	Нож столовый из нержавеющей стали	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
14.	Ложка чайная из нержавеющей стали	По количеству койко-мест каждого номера гостиницы или общежития	
15.	Кофемашина	1	На каждый номер «люкс» гостиницы
16.	Установка для дозирования воды (кулер)	1	На каждый этаж гостиницы или общежития
17.	Стакан одноразовый для кулера (в сутки)	3	На каждого отдыхающего в гостинице или общежитии

НОРМА № 20

обеспечения инвентарем и оборудованием столовых офицерских, солдатских (матросских), для военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, летного и инженерно-технического состава авиации, военных образовательных организаций высшего образования, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций, медицинских организаций и медицинских подразделений войск национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	Положенность
1.	Ящик-кассета для хранения столовых приборов в вертикальном положении	1	На столовую, на каждую группу дошкольных образовательных организаций
2.	Бактерицидное оборудование (рециркулятор бактерицидный или бактерицидная лампа)	1	На каждое производственное помещение столовой
3.	Овоскоп	1	На столовую
4.	Ванна для обработки яиц	С учетом количества питающихся в столовой	
5.	Металлические сетки с ручками для ополаскивания (ошпаривания) столовой посуды	2	На каждую моечную столовой посуды
6.	Стерилизатор для ножей магнитный	1	На каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды
7.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1	На столовую
8.	Уборочный инвентарь (ведро оцинкованное (пластмассовое), таз оцинкованный (пластмассовый), щетка для пола с черенком или веник (метла) для уборки, совок металлический (пластмассовый), швабра деревянная с черенком), комплект	1	На каждое производственное и вспомогательное помещение столовых (в том числе на каждый туалет)
9.	Полотенца бумажные (в сутки), метров	10	Мастерам (инструкторам) по приготовлению пищи (по хлебопечению), поварам (кокам) всех категорий, пекарям всех категорий, разнорабочим по изготовлению пищевых полуфабрикатов

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	Положенность
10.	Держатель для полотенца металлический	1	На каждую раковину
11.	Щетка для мытья рук	1	На каждую раковину
12.	Дозатор (диспенсер) для жидкого моющего средства	1	На каждую раковину
13.	Дозатор (диспенсер) для дезинфицирующего раствора	1	На каждую раковину
14.	Щетка для мытья столовой и кухонной посуды металлическая	3	На каждую секцию ванны для мытья столовой и кухонной посуды
15.	Водонагреватель для мытья посуды электрический	Из расчета производства 4 литров горячей воды в час на каждого питающегося	
16.	Перчатки одноразовые, пара	С учетом количества приемов и выдачи пищи в течение одних суток	
17.	Пирометр (измеритель температуры)	1	На столовую
18.	Настенная перекидная информационная система рамок	1	На каждое производственное и вспомогательное помещение столовой
19.	Душирующее устройство	1	На каждое производственное помещение столовой
20.	Электрополотенце (электросушитель для рук)	1	На каждое производственное помещение столовой
21.	Коврик диэлектрический	1	На каждое оборудование, работающее от электричества
Для комнаты отдыха поваров			
22.	Холодильник бытовой электрический	1	На комнату
23.	Чайник электрический (термопот)	1	На комнату
24.	Чайный (кофейный) сервиз на 6 персон, комплект	1	На комнату
25.	СВЧ-печь	1	На комнату
26.	Установка для дозирования воды (кулер)	1	На комнату

НОРМА № 21
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
кораблей (судов, катеров) морских воинских частей войск национальной
гвардии Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на каждого питающегося (чел.)
1.	Тарелка (миска) глубокая из стекла или из нержавеющей стали	1
2.	Тарелка мелкая из стекла или из нержавеющей стали	1
3.	Тарелка пирожковая из стекла или из нержавеющей стали	1
4.	Тарелка десертная из стекла или из нержавеющей стали	1
5.	Хлебница из нержавеющей стали или деревянная (плетеная)	По одной на обеденный стол
6.	Салатник порционный 0,3 – 0,6 л из стекла	1
7.	Селедочница из стекла	По одной на обеденный стол
8.	Масленка из стекла	По одной на обеденный стол
9.	Сахарница с крышкой из стекла	По одной на обеденный стол
10.	Блюдце чайное из стекла	1
11.	Чайник для заварки чая из стекла	По одному на обеденный стол
12.	Кружка (чашка) из стекла	1
13.	Стакан из стекла	1
14.	Ложка столовая из нержавеющей стали	1
15.	Ложка чайная из нержавеющей стали	1
16.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	1 на 4 чел.
17.	Вилка столовая из нержавеющей стали	1
18.	Нож столовый из нержавеющей стали	1
19.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей, комплект	По одному на обеденный стол
20.	Кастрюля 3 – 4,5 л из нержавеющей стали	2 на обеденный стол
21.	Чайник 1,5 – 3 л из нержавеющей стали	По одному на обеденный стол
22.	Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали	1 на 4 чел.
23.	Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали	3 на обеденный стол

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на каждого питающегося (чел.)
24.	Полотно скатертное и пленка настольная или клеенка настольная, кв. м	0,6 0,6
25.	Салфетка бумажная (на прием пищи)	1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на камбуз корабля (судна, катера) для приготовления пищи
26.	Кастрюля 8 – 10 л из нержавеющей стали	2
27.	Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали	2
28.	Котел наплитный 20 – 40 л из нержавеющей стали	1
29.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	1
30.	Ведро с крышкой оцинкованное или пластмассовое	1
31.	Ложка разливательная 0,25 л из нержавеющей стали	1
32.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	1
33.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	1
34.	Дуршлаг из нержавеющей стали	1
35.	Шумовка из нержавеющей стали	1
36.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	1
37.	Сковорода	2
38.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	1
39.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	1
40.	Нож универсальный кухонный	1
41.	Нож хлеботорезный	1
42.	Нож консервный	1
43.	Нож-секач или нож-топорик	1
44.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	1
45.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	1
46.	Емкости функциональные (пластмассовые контейнеры)	7
47.	Сито металлическое	1
48.	Совок из нержавеющей стали	1
49.	Терка из нержавеющей стали	1
50.	Тяпка для отбивания мяса	1

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на камбуз корабля (судна, катера) для приготовления пищи
51.	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1
52.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	8
53.	Веселка деревянная	2
54.	Венчик металлический	1
55.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	1
56.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	1
57.	Щетка для мытья столовой и кухонной посуды металлическая	3

III. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на камбуз корабля (судна, катера) для приготовления пищи
Технологическое оборудование		
58.	Мясорубка электрическая	1
59.	Кипятильник электрический производительностью не более 100 л/ч	1
60.	Плита электрическая с площадью жарочной поверхности не более 0,54 кв. м	1
61.	Машина посудомоечная универсальная	1
62.	СВЧ-печь	1
Холодильное оборудование		
63.	Шкаф холодильный или холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 куб. м	1
64.	Ларь морозильный	По одному на провизионную кладовую
Весоизмерительные приборы		
65.	Весы настольные электронные	1
Немеханическое оборудование		
66.	Стеллаж для хранения продуктов	1

НОРМА № 22
обеспечения инвентарем и оборудованием отдельных подразделений
воинских частей и организаций войск национальной гвардии
Российской Федерации

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук)	На количество питающихся	Положенность
1.	Термокружка из нержавеющей стали или термос изотермический не более 1 л из нержавеющей стали	1	1	Для подразделений специального назначения и разведки
		1	1	Для подразделений, участвующих в охране общественного порядка и обеспечении общественной безопасности
		1	2	Для подразделений, выполняющих задачи в горных местностях
2.	Плитка газовая портативная (горелка) в комплекте с тремя газовыми баллонами	1	3	Для подразделений специального назначения и разведки
		1	3	Для подразделений, выполняющих задачи в горных местностях

НОРМА № 23
обеспечения оборудованием и инвентарем подразделений Главного центра
Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
обеспечения безопасности высших должностных лиц («Гридень»)
в полевых условиях

№ п/п	Наименование	Количество предметов (штук) на каждого человека
1.	Набор посуды из нержавеющей стали (титана) (походный котелок, походная вилка складная, походная ложка складная), комплект	1
2.	Термос изотермический не более 1 л из нержавеющей стали	1
3.	Плитка газовая портативная (горелка) в комплекте с тремя газовыми баллонами	По одной на каждые 3 человека

НОРМА № 24
обеспечения оборудованием столовых воинских частей и организаций
войск национальной гвардии Российской Федерации,
в которых организовано питание за плату

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Положенность
1.	Контрольно-кассовая техника (машина) или онлайн-касса	комплект	1 1	На столовую
2.	Устройство для записи, хранения и передачи информации о совершенных операциях через контрольно- кассовую технику (фискальный накопитель)	штука	1	На срок оказания услуг в соответствии с договором по передаче оператору фискальных данных

Приложение № 2
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации

ПОРЯДОК
обеспечения воинских частей и организаций войск национальной
гвардии Российской Федерации техникой, продукцией
общехозяйственного назначения и имуществом
продовольственной службы в мирное время

I. Общие положения

1. Настоящий Порядок определяет правила обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы структурных подразделений центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений войск национальной гвардии Российской Федерации, территориальных органов Росгвардии, управлений соединений, воинских частей, военных образовательных организаций высшего образования и иных организаций войск национальной гвардии Российской Федерации в мирное время (далее — воинские части (организации), войска национальной гвардии соответственно).

2. К технике относятся технические средства продовольственной службы:

средства приготовления, транспортирования и приема пищи в полевых условиях — автомобильные, прицепные, возимые, переносные, передвижные кухни-столовые, автомобильные и прицепные столовые, мобильные пункты питания, прицепные и переносные плиты;

средства полевого хлебопечения — автомобильные и прицепные блоки хлебопекарные, мобильные пункты хлебопечения, оборудование походных и передвижных хлебозаводов, хлебозаводов в кузовах-контейнерах, а также хлебопекарен;

средства подвоза, хранения продовольствия и воды — автомобильные и прицепные рефрижераторы, фургоны изотермические, хлебные, комбинированные, контейнеры изотермические, кузова-контейнеры, прицепные склады-контейнеры, автомобильные, прицепные и переносные цистерны для воды.

3. К продукции общехозяйственного назначения относятся продукция и оборудование, предназначенные для продовольственного обеспечения воинских частей (организаций), в том числе:

технологическое оборудование столовых воинских частей (организаций):

тепловое оборудование — котлы и автоклавы пищеварочные, плиты (горелки газовые), сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные

и пекарные, пароконвектоматы, кипятильники и водонагреватели, мармиты, печи, электрополотенца, кофемашины и кофеварки, термopotы и чайники;

механическое оборудование – автоматы котлетные и пельменные, универсальные кухонные машины, машины для очистки картофеля, машины для нарезки (протирки) овощей, посудомоечные машины, машины тестомесильные, мясорубки, хлеборезки, слайсеры (ломтерезки) и кухонные комбайны, электрические пилы и другая мелкая бытовая (кухонная) техника;

холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (организаций) для хранения продовольствия – шкафы и камеры холодильные, шкафы и лари морозильные, холодильные витрины и прилавки, холодильники бытовые, моноблоки холодильные;

холодильное оборудование для складов (хранилищ) отделов хранения для хранения продовольствия – вагоны-рефрижераторы, контейнеры рефрижераторные, холодильные машины, оборудование и арматура стационарных холодильников;

технологическое оборудование хлебозаводов – оборудование для просеивания муки, дозирования сырья, замеса, деления и расстойки теста, выпечки хлеба;

минихлебопекарни;

весоизмерительные приборы – весы настольные и товарные, гири;

оборудование для раздачи пищи и столы специальные, включая элементы теплового и холодильного оборудования, в том числе установки для дозирования воды (кулеры), дозаторы (диспенсеры) и ручномойники;

столово-кухонная посуда и инвентарь, термос-ящики, термосы (термоконтейнеры), баки и емкости (канистры, фляги) для воды полимерные, котелки армейские, комплекты полевой индивидуальной посуды, фляги армейские и чехлы к ним;

немеханическое оборудование хлебозаводов, столовых и продовольственных складов воинских частей (организаций) – столы и шкафы производственные, ванны моечные (производственные, специальные), стеллажи и стойки, тележки (шпильки), полки, подтоварники и подставки подсобные;

информационное оборудование – стенды и плакаты, таблички и инструкции, планшеты и настенные перекидные информационные системы рамок, муляжи продуктов и блюд;

полотно скатертное и пленка настольная, клеенка настольная, зубочистки, салфетки и полотенца бумажные;

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

средства для мытья (чистки) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых и продовольственных складов воинских частей (организаций);

приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, приборы и инструменты для определения технических, качественных и эксплуатационных характеристик продукции общехозяйственного назначения, хозяйственный (уборочный) инвентарь, приборы для дезинсекции и дезинфекции;

тара, в том числе ящики-носилки для продуктов и овощей, ящики (лотки) хлебные, ящики для фруктов и овощей;

средства механизации погрузочно-разгрузочных работ, в том числе тележки грузовые гидравлические (роклы), погрузчики дизельные и электрические, штабелеры электрические;

контрольно-кассовая техника (машины), онлайн-кассы и устройства для записи, хранения и передачи информации о совершенных операциях через контрольно-кассовую технику для столовых воинских частей (организаций), в которых организовано питание за плату.

4. К имуществу продовольственной службы относятся:

коврики диэлектрические, специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

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

паллеты (поддоны), контейнеры (поддоны ящичные), ящики и другое специальное оборудование для хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы;

упаковка (специальная тара).

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

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

Департаментом тылового обеспечения Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (далее – ДТО Росгвардии) – по оперативно-территориальным объединениям войск национальной гвардии;

отделом продовольственного обеспечения тыла управления оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии – по центрам материально-технического обеспечения Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (далее – ЦМТО Росгвардии) и прикрепленным к ним на обеспечение воинским частям (организациям).

6. Воинские части (организации), прикрепленные на довольствие, ежегодно представляют в отдел продовольственного обеспечения тыла управления оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии отчет-заявку на технику, продукцию общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы (далее – отчет-заявка).

7. На основании представленных воинскими частями (организациями) отчет-заявок отделом продовольственного обеспечения тыла управления оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии составляется и направляется в ДТО Росгвардии утвержденный заместителем командующего округом войск национальной гвардии по тылу – начальником тыла план снабжения (обеспечения) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы на плановый период (календарный год) (далее – план снабжения).

План снабжения составляется на основании:

действующих штатов (штатных расписаний), табелей и норм обеспечения;

планируемых служебно-боевых (оперативно-служебных, служебных, боевых) задач (далее – задачи);

объемов закупок имущества продовольственной службы;

фактического наличия имущества продовольственной службы, его состояния с учетом сроков полезного использования (эксплуатации) на начало планируемого периода.

Порядок и сроки представления планов снабжения устанавливает руководитель ДТО Росгвардии.

8. Руководителем ДТО Росгвардии осуществляться корректировка номенклатуры и количества имущества продовольственной службы, указанных в планах снабжения, по обоснованным заявкам воинских частей (организаций) в случае выполнения ими ранее не запланированных задач, когда не представляется возможным обеспечение имуществом продовольственной службы за счет имеющихся ресурсов, а также в случаях превышения установленных норм расхода имущества продовольственной службы по причине ликвидации последствий аварий, пожаров, стихийных бедствий, экологических, техногенных или иных катастроф, несчастных случаев, боевых действий, блокирования военных городков и мест дислокации.

9. Воинские части (организации) на основании заявок, согласованных с отделом продовольственного обеспечения тыла управления оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии, получают имущество продовольственной службы от отделов хранения ЦМТО Росгвардии.

Передача имущества продовольственной службы от одной воинской части (организации) в другую осуществляется:

в пределах оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии – по решению соответствующих командующих округами войск национальной гвардии;

между оперативно-территориальными объединениями войск национальной гвардии, а также воинскими частями (организациями), непосредственно подчиненными директору Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации – главнокомандующему войсками национальной гвардии Российской Федерации (далее – директор), – по решению заместителя директора, координирующего указанное направление деятельности, или руководителя ДТО Росгвардии.

10. Имущество продовольственной службы используется только по прямому назначению, запрещается использовать его в интересах сторонних организаций или физических лиц, кроме случаев использования такого имущества для проведения значимых мероприятий, целями которых являются военно-патриотическое воспитание граждан Российской Федерации, преемственность воинских традиций и повышение престижа военной службы (службы) в войсках национальной гвардии.

11. При проведении реконструкции, капитального ремонта помещений столовой и в других случаях, когда питание личного состава воинских частей (организаций) в столовых невозможно, организация питания осуществляется с применением технических средств приготовления пищи в полевых условиях.

В указанных случаях для осуществления приема пищи личным составом используются котелки армейские, кружки и ложки, находящиеся в вещевых мешках (рюкзаках, рюкзаках рейдовых, баулах), а также фляги армейские для питья или одноразовая посуда из расчета, указанного в пункте 19 настоящего Порядка.

При использовании котелков и фляг армейских, кружек, ложек или комплектов полевой индивидуальной посуды в случаях, когда невозможно организовать их мытье в стационарных условиях, а также при организации питания личного состава в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, войсковых стрельбищах, в учебных центрах и лагерях), воинские части (организации) обеспечиваются оборудованием для мытья котелков в комплекте с кипятильником для подогрева воды и подставкой к нему из расчета 1 комплект на каждые 100 человек. Обеспечение данным оборудованием производится по заявкам воинских частей (организаций) в соответствии с их фактической потребностью и по решению руководителя ДТО Росгвардии.

12. Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование, весоизмерительные приборы устанавливаются в помещениях, отвечающих требованиям по эксплуатации данного оборудования и приборов. При отсутствии таких помещений объекты продовольственной службы указанным оборудованием и приборами не обеспечиваются.

К объектам продовольственной службы относятся все столовые (пищеблоки, камбузы, раздаточные буфеты), помещения (места),

предназначенные для приготовления и приема пищи, продовольственные пункты питания, а также специализированные кухни (помещения) для приготовления корма служебным собакам, склады (хранилища) отделов хранения ЦМТО Росгвардии, продовольственные склады (расходные кладовые), хлебозаводы (далее – объекты).

Объекты, расположенные не в специальных зданиях (построенных не по типовым проектам) и не имеющие в своем составе все необходимые производственные, вспомогательные, бытовые, технические и другие специальные помещения, обеспечиваются имуществом продовольственной службы в соответствии с фактической потребностью воинских частей (организаций), но не более количества, предусмотренного соответствующими нормами обеспечения. При этом учитывается возможность установки имущества продовольственной службы на таких объектах с учетом требований санитарных норм и правил по обеспечению поточного принципа производства, перемещения, хранения, обработки продуктов и последовательности технологического процесса приготовления пищи (далее – правила и процессы). Для соблюдения указанных правил и процессов при необходимости разрешается замена одного вида имущества продовольственной службы другим с учетом его производительности (технических характеристик).

Обеспечение имуществом продовольственной службы в таких случаях и исходя из специфики выполняемых воинскими частями (организациями) задач осуществляется согласно таблице положенности и по решению должностного лица, его утвердившего.

Табель положенности для органов управления, соединений и воинских частей оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии, а также территориальных органов Росгвардии утверждается командующим округом войск национальной гвардии, а для воинских частей (организаций), непосредственно подчиненных директору, – руководителем ДТО Росгвардии.

13. Имуществом продовольственной службы обеспечиваются:

воинские части – на штатную численность личного состава и дополнительно (кроме кухонной посуды, оборудования и инвентаря) на 50 процентов штатной численности личного состава для обеспечения ежегодного призыва;

военные образовательные организации высшего образования, общеобразовательные и дошкольные образовательные организации – на штатную численность постоянного и переменного состава (курсантов, слушателей, кадет), а также дополнительно (кроме кухонной посуды, оборудования и инвентаря) на 25 процентов для общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций на случай увеличения количества учащихся и детей (по решению начальника (руководителя) организации), на 30 процентов штатной численности переменного состава для обеспечения ежегодного сбора абитуриентов и на 50 процентов

штатной численности личного состава подразделений обеспечения учебного процесса для обеспечения ежегодного призыва;

Центр специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации и территориальные органы Росгвардии – на штатную численность личного состава отрядов мобильных особого назначения и специальных отрядов быстрого реагирования (далее – ОМОН, СОБР соответственно);

иные организации войск национальной гвардии – на штатную численность личного состава.

Обеспечение имуществом продовольственной службы медицинских организаций и медицинских подразделений осуществляется на штатную численность личного состава и подразделений обеспечения (обслуживания), а также дополнительно (кроме кухонной посуды, оборудования и инвентаря) на 10 процентов штатной численности личного состава и подразделений обеспечения (обслуживания). В указанных организациях положенность имущества продовольственной службы рассчитывается на лимит коек и дополнительно (кроме кухонной посуды, оборудования и инвентаря) на 10 процентов лимита коек для обеспечения развертывания изоляторов в период обострения санитарно-эпидемиологической обстановки, массового поступления раненых (больных) и развертывания дополнительных отделений.

14. Для успешного выполнения задач в воинских частях (организациях), указанных в пункте 13 настоящего Порядка, разрешается дополнительно содержать запасы продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, превышающие на 10 процентов штатную численность личного состава.

15. Столовые учебных центров, предусмотренные штатами воинских частей (организаций), обеспечиваются имуществом продовольственной службы по нормам обеспечения на штатную численность личного состава учебных центров и на планируемое количество переменного и постоянного состава, принимающего участие в выполнении задач по боевой подготовке, совершенствовании учебно-материальной базы объектов учебного центра, а также на период проведения практических (полевых) занятий, сборовой подготовки и абитуриентского сбора.

Сведения об имуществе продовольственной службы, выданном в указанный период, отражаются в регистрах учета материальных ценностей, а при использовании полевых технических средств продовольственной службы по завершении выполнения задач проставляются отметки в паспортах (формулярах) с указанием срока их фактического нахождения в эксплуатации (использовании). В указанных и иных случаях сроки применения полевых технических средств продовольственной службы устанавливаются приказом командира (начальника) воинской части (организации) с целью учета времени (наработки), в течение которого технические средства продовольственной

службы находились в эксплуатации, и межремонтных периодов их работы до очередного среднего или капитального ремонта.

16. На столовые и продовольственные склады (хранилища) воинских частей (организаций), введенные в эксплуатацию после строительства или реконструкции и переданные застройщиком (техническим заказчиком) для использования по прямому назначению, оборудование не выдается. Перечень и количество оборудования, устанавливаемого на указанных объектах, определяется при согласовании проектной документации в соответствии с нормами обеспечения, утвержденными настоящим приказом.

17. Столовые воинских частей (организаций) обеспечиваются посудой, однообразной по составу применяемых материалов при ее производстве, а также столовыми приборами, изготовленными из материалов одного вида.

18. Воинские части (организации) по решению заместителя командующего округом войск национальной гвардии по тылу – начальника тыла и (или) руководителя ДТО Росгвардии обеспечиваются комплектами одноразовой посуды (состав комплекта одноразовой посуды на сутки: тарелка глубокая – 1 штука, тарелка мелкая – 7 штук, стакан – 4 штуки, ложка, вилка, нож – по 3 штуки) в следующих случаях:

вне пунктов постоянной дислокации воинских частей (организаций);

в обстоятельствах, связанных с ликвидацией последствий аварий, пожаров, стихийных бедствий, экологических, техногенных или иных катастроф, несчастных случаев, боевых действий, блокирования военного городка и мест дислокации, ухудшением санитарно-эпидемиологической обстановки, проведением карантинных и иных мероприятий, а также в случаях возникновения угрозы жизни или здоровью военнослужащих (сотрудников) или гражданского персонала войск национальной гвардии;

при возникновении или угрозе возникновения аварийных ситуаций в системе энергоснабжения и водообеспечения в местах дислокации воинских частей (организаций), а также при проведении ремонтных работ на участках горячего и холодного водоснабжения на объектах и в случаях, когда не представляется возможным организовать мытье столово-кухонной посуды;

при выполнении задач по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности;

в других случаях при отсутствии возможности приема пищи в стационарных условиях.

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

при выдаче холодных закусок (подгарнировки) – тарелка мелкая на обед (1 штука);

при выдаче первого блюда – тарелка глубокая на обед (1 штука);

при выдаче второго блюда – тарелка мелкая на каждый прием пищи (по 1 штуке);

при выдаче сладких блюд и горячих напитков – стакан на каждый прием пищи (по 1 штуке);

при выдаче хлеба – тарелка мелкая на каждый прием пищи (по 1 штуке);

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

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

20. Военнослужащим, лицам, проходящим военную службу в войсках национальной гвардии и имеющим специальные звания полиции (далее – сотрудникам), курсантам (слушателям) и кадетам образовательных организаций войск национальной гвардии, входящим в состав парадных расчетов, в дни проведения тренировок и участия в военных парадах при организации промежуточного питания по согласованию с ДТО Росгвардии выдается на каждого человека: контейнер для готовой пищи одноразовый или тарелка мелкая одноразовая – 1 штука; стакан одноразовый – 1 штука; пакет полиэтиленовый одноразовый – 1 штука; салфетка бумажная – 2 штуки; салфетка гигиеническая (дезинфицирующая) – 1 штука.

21. В целях своевременного обеспечения имуществом продовольственной службы, поддержания готовности к выполнению задач, осуществления правильной эксплуатации, а также для дальнейшего согласования решения о его списании в воинских частях (организациях) проводятся мероприятия по выбраковыванию (определению ненадлежащего качества) материально-технических средств (далее – выбраковывание).

Осмотр имущества продовольственной службы, подлежащего выбраковыванию по причине его непригодности для дальнейшего использования по целевому назначению, в связи с полной или частичной утратой потребительских свойств, технического потенциала (физическим износом), производится по следующим признакам:

столовые приборы, ножевые изделия и инвентарь, изготовленные из нержавеющей стали, – при полном износе;

посуда из нержавеющей стали – при наличии повреждений, исключающих возможность ремонта;

посуда пластмассовая (полипропиленовая), деревянный и пластмассовый (полипропиленовый) инвентарь (доски, колоды, веселки, скалки и другое аналогичное имущество) – при наличии повреждений, исключающих возможность обработки изделия в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

посуда фарфоровая (фарфоро-фаянсовая) и стеклянная – при полном бое или наличии значительных механических повреждений изделия (сколов и трещин).

Посуду фарфоровую (фарфоро-фаянсовую) и стеклянную разрешается выбраковывать ежемесячно в пределах фактического износа с учетом установленных для нее сроков эксплуатации, но не более 5 процентов и 4 процентов соответственно. Выбраковывать допускается

в тех случаях, когда установлено наличие посуды, непригодной для дальнейшего использования по целевому назначению вследствие полной или частичной утраты потребительских свойств, технического потенциала (физического износа), которая не является следствием бесхозяйственного отношения или ее преднамеренной порчи.

В случаях преднамеренной порчи (преждевременного износа), боя посуды, превышающего ежемесячное количество возможной к выбраковыванию посуды, или невозможности установления ее местонахождения (утраты, недостачи) в воинских частях (организациях) назначается и проводится административное расследование (служебная проверка).

Для обобщения сведений о разбитой и выбракованной посуде материально ответственные лица воинских частей (организаций) ведут книгу регистрации боя посуды.

Имущество продовольственной службы по результатам выбраковывания подлежит изъятию из пользования столовых и подразделений воинских частей (организаций) и сосредоточивается в специальном или подготовленном помещении (месте) продовольственного склада с учетом отдельного его хранения от другого имущества продовольственной службы. В целях недопущения срыва в организации продовольственного обеспечения воинских частей (организаций) до согласования решения о списании взамен выбракованного имущества разрешается выдавать в столовые и подразделения новое имущество.

III. Особенности обеспечения имуществом продовольственной службы

22. Норма обеспечения кухонной посудой, инвентарем и оборудованием подвижных, вспомогательных, запасных пунктов управления устанавливается:

для воинских частей по обеспечению деятельности управлений оперативно-территориальных объединений и соединений войск национальной гвардии, а также для территориальных органов Росгвардии — не более нормы для столовых с числом питающихся от 16 до 50 человек;

для воинских частей по обеспечению полевых подвижных пунктов управления Росгвардии — не более нормы для столовых с числом питающихся от 51 до 150 человек.

23. Воинским частям (организациям), в которых отсутствуют продовольственные склады, при наличии расходных кладовых или специальных помещений (приспособленных зданий), оборудованных под расходные кладовые, устанавливается норма обеспечения инвентарем, оборудованием и имуществом не более нормы для продовольственных складов при количестве питающихся до 500 человек. В таком случае обеспечение осуществляется с учетом фактической потребности.

24. Обеспечение имуществом продовольственной службы служебных помещений (кабинетов) директора и его заместителей (помощников), начальников (руководителей) структурных подразделений центрального аппарата Росгвардии, помещений гостиниц войск национальной гвардии, предназначенных для размещения иностранных делегаций, помещений для проведения официальных приемов и протокольных мероприятий, а также объектов специализированного имущественного комплекса Росгвардии федерального государственного казенного учреждения «Центр эксплуатационного обеспечения войск национальной гвардии Российской Федерации» осуществляется по фактической потребности.

25. Главный военный клинический госпиталь войск национальной гвардии Российской Федерации обеспечивается столовой посудой и приборами по нормам для санаторно-курортных организаций.

26. Вне пунктов постоянной дислокации воинские части (организации) обеспечиваются штатными и приданными полевыми техническими средствами приготовления пищи и хлебопечения.

27. По решению командира (начальника) воинской части (организации) для кипячения воды, обеспечения столовых (пищевых) горячей водой, организации мытья котелков армейских (столово-кухонной посуды) используются технические средства продовольственной службы, подлежащие списанию, но пригодные к использованию для данных целей.

28. Для обеспечения питьевой водой в подразделения воинских частей (организаций) выдаются баки для воды с крышкой и краном из расчета: до 100 человек – 1 штука; от 100 до 300 человек – 2 штуки; от 300 до 500 человек – 3 штуки; от 500 до 750 человек – 5 штук; от 750 до 1000 человек – 7 штук; от 1000 и далее на каждые 150 человек дополнительно выдается по баку для воды с крышкой и краном.

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 по согласованию с ДТО Росгвардии разрешается выдавать установки для дозирования воды (кулеры) и стаканы одноразовые из расчета – 5 штук на 1 человека в сутки.

В полевых условиях взамен баков для воды с крышкой и краном разрешается выдавать баки для воды полимерные объемом до 1 кубического метра и (или) емкости (канистры, фляги) для воды полимерные емкостью: 5 литров – 2 штуки на 2 человека; 10 литров – 2 штуки на 4 человека; 20 литров – 2 штуки на 8 человек.

Для курсантов военных образовательных организаций высшего образования, а также обучающихся в кадетских училищах при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды выдаются стаканы одноразовые из расчета – 4 штуки на 1 обучаемого и контейнеры для сбора одноразовой посуды из расчета – 3 штуки на 100 питающихся.

29. При обеспечении имуществом продовольственной службы объектов:

стакан из стекла или выдаваемая взамен его кружка из стекла или из нержавеющей стали не выдаются при обеспечении соком и молоком коровьим в мелкоштучной упаковке;

ножи хлебoreзные не выдаются при обеспечении личного состава хлебом в нарезанном виде;

котлы наплитные или гастроемкости выдаются дополнительно при отсутствии мармита кухонного электрического передвижного или стола передвижного для выдачи первых и вторых блюд в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи, в зависимости от количества питающихся;

мармит кухонный электрический передвижной или стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд выдается в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи без встроенных мармитов;

стеллаж (шпилька) для хранения и сушки подносов, тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды выдаются в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи;

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

автомат котлетный не выдается в столовые при выдаче личному составу полуфабрикатов из мяса;

хлебoreзка механическая не выдается в столовые при поступлении в воинские части (организации) хлебных изделий в нарезанном виде;

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

машина посудомоечная универсальная выдается в соответствии с нормами обеспечения, но не менее количества моечных столовой посуды;

линия раздачи пищи выдается в соответствии с нормами обеспечения, на каждый этаж столовой и не менее количества обеденных залов, в том числе для медицинских организаций.

При обеспечении набором для специй из трех предметов на подставке из нержавеющей стали без салфетницы разрешается выдавать к набору для специй салфетницу из нержавеющей стали.

При необходимости взамен подставок подсобных под котлы наплитные допускается обеспечение столовых подставками подсобными под котлы наплитные на колесах с ручкой.

Столовые воинских частей (организаций), где питание военнослужащих организовано методом самообслуживания, при котором блюда выставляются рядом, а еда разбирается по тарелкам самими питающимися, разрешается обеспечивать салат-баром охлаждаемым. Салат-бар охлаждаемый устанавливается в обеденном зале столовой по числу линий раздачи пищи.

В столовые, где планируется диетическое питание, на место для приготовления пищи дополнительно разрешается выдавать блендер и миксер ручной – по 1 штуке.

В комплект камер холодильных входит моноблок холодильный в зависимости от его назначения (высокотемпературный, среднетемпературный или низкотемпературный) и требуемого температурного режима при хранении продовольствия.

30. По норме № 1 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых военных образовательных организаций высшего образования, солдатских (матросских) столовых воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу):

30.1. При организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются на каждый обеденный стол:

тарелка (миска) глубокая — 2 штуки для подачи мяса с соусом и холодной закуски, для 10-местных столов — 5 штук (2 штуки для подачи мяса с соусом и 3 штуки для подачи холодной закуски);

тарелка мелкая — 1 штука для подачи кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, бараночные изделия, пряники), для 10-местных столов — 2 штуки для подачи кондитерских изделий;

ложка столовая из нержавеющей стали для раздачи мяса с соусом — 1 штука, для 10-местных столов — 2 штуки;

вилка столовая из нержавеющей стали для раздачи холодной закуски (в том числе сельди) — 1 штука, для 10-местных столов — 2 штуки.

Курсантам военных образовательных организаций высшего образования при организации питания методом сервировки столов дополнительно выдаются: масленка из стекла — 1 штука на стол; сахарница с крышкой из стекла — 1 штука на стол; графин или кувшин из стекла — 1 штука на стол.

30.2. При организации питания с использованием линии раздачи пищи на каждого питающегося в том числе выдается тарелка мелкая — 1 штука для подачи кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, бараночные изделия, пряники), и (или) хлеба.

30.3. Тарелка пирожковая выдается для подачи масла коровьего, или молока сгущенного с сахаром (варенья), или сахара-рафинада, или яйца отварного, или выпечки (изделий из теста), или колбасы, или фруктов.

Разрешается взамен тарелки пирожковой выдавать тарелку десертную.

30.4. Для столовых, в которых питание личного состава организовано в одну смену с использованием линии раздачи пищи, разрешается выдавать на каждый обеденный стол тарелку или блюдо для хлеба и вазу или блюдо для фруктов. При этом тарелка мелкая в количестве 1 штуки на 1 человека с учетом подачи хлеба и кондитерских изделий в одной тарелке (блюда) для хлеба в столовую не выдается.

30.5. Курсанты военных образовательных организаций высшего образования дополнительно обеспечиваются:

в стационарных условиях – зубочисткой на каждый прием пищи по 1 штуке на 1 человека, салфеткой сервировочной тканевой льняной из расчета 3 штуки на 1 человека (при обеспечении салфеткой бумажной выдача не допускается);

в полевых условиях – тарелкой (миской) глубокой из нержавеющей стали по 1 штуке на 1 человека, тарелкой мелкой из нержавеющей стали по 2 штуки на 1 человека, кружкой из нержавеющей стали по 2 штуки на 1 человека, ложкой столовой из нержавеющей стали по 1 штуке на 1 человека, ложкой чайной из нержавеющей стали по 1 штуке на 1 человека, вилок столовой из нержавеющей стали по 1 штуке на 1 человека, ножом столовым из нержавеющей стали по 1 штуке на 1 человека, клеенкой настольной размером 0,6 квадратных метра на 1 человека.

31. По норме № 2 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем офицерских столовых, столовых для военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, и столовых летного и инженерно-технического состава авиации войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) для приема пищи летным и инженерно-техническим составом авиации на аэродромах в оборудованных столовых (местах) дополнительно выдаются: тарелка (миска) глубокая из стекла или фарфоровая – 50 штук; тарелка мелкая из стекла или фарфоровая – 100 штук; стакан или кружка из стекла – 50 штук; ложка столовая из нержавеющей стали – 50 штук; ложка чайная из нержавеющей стали – 50 штук; вилка столовая из нержавеющей стали – 50 штук; нож столовый из нержавеющей стали – 50 штук.

При организации питания с использованием линии раздачи пищи на каждого питающегося в том числе выдается тарелка мелкая – 1 штука для подачи кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, бараночные изделия, пряники), и (или) хлеба.

32. По норме № 3 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых общеобразовательных организаций войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 3):

32.1. При организации питания обучающихся в кадетских училищах методом сервировки столов в том числе выдаются на каждый обеденный стол:

тарелка (миска) глубокая – 2 штуки для подачи мяса с соусом и холодной закуски;

тарелка мелкая – 1 штука для подачи кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, бараночные изделия, пряники);

ложка столовая из нержавеющей стали для раздачи мяса с соусом – 1 штука;

вилка столовая из нержавеющей стали для раздачи холодной закуски (в том числе сельди) – 1 штука.

32.2. Тарелка пирожковая выдается для подачи масла коровьего, или молока сгущенного с сахаром (варенья), или сахара-рафинада, или яйца отварного, или выпечки (изделий из теста), или колбасы, или фруктов.

Разрешается взамен тарелки пирожковой выдавать тарелку десертную.

32.3. Допускается обеспечение обучающихся в кадетских училищах салатником порционным 0,3 – 0,6 литра из стекла – 1 штука на 1 человека. В таком случае тарелка (миска) глубокая из стекла (из расчета – 1 штука на стол) не положена.

32.4. По норме № 3 количество предметов для кадетских училищ увеличивается (уменьшается) в зависимости от количества питающихся в процентном отношении к установленной норме.

32.5. В случае организации питания с использованием линии раздачи пищи в кадетских училищах дополнительно выдаются: тарелка мелкая для подачи кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, бараночные изделия, пряники), и (или) хлеба – 1 штука на каждого питающегося; тарелка пирожковая или десертная для подачи масла коровьего, или молока сгущенного с сахаром (варенья), или сахара-рафинада, или яйца отварного, или выпечки (изделий из теста), или колбасы, или фруктов – 1 штука на каждого питающегося; тарелка или блюдо для хлеба – 1 штука на стол (при этом тарелка мелкая в количестве 1 штуки на 1 человека не выдается); ваза или блюдо для фруктов – 1 штука на стол; стакан или кружка из стекла для подачи сока и (или) молочной продукции – 1 штука на каждого питающегося; масленка из стекла – 1 штука на стол; сахарница с крышкой из стекла – 1 штука на стол; чайник для заварки чая из стекла – 1 штука на стол; графин или кувшин из стекла – 1 штука на стол; салфетка сервировочная тканевая льняная – 3 штуки на каждого питающегося (при обеспечении салфеткой бумажной выдача не допускается).

33. По норме № 4 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных госпиталей (военных клинических госпиталей), санаторно-курортных организаций, консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров, отдельных медико-санитарных батальонов войск национальной гвардии Российской Федерации, медицинских подразделений (медицинских рот, пунктов, лазаретов, центров) воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 4) выдаются: поднос пластмассовый на каждого питающегося при организации питания через линию раздачи пищи; судок индивидуальный комбинированный – при отсутствии условий для приготовления пищи.

Для обеспечения тяжелых и лежащих больных дополнительно выдаются термopодносы с крышкой в соответствии с нормой № 4. Допускается обеспечение термopодносами с комплектом посуды.

Кухонная посуда, инвентарь и оборудование, предусмотренные разделами II и III нормы № 4, планируются и выдаются медицинским

пунктам с лазаретом, самостоятельно готовящим пищу. Холодильник бытовой электрический положен на каждый лазарет независимо от наличия возможности приготовления пищи.

Для санаторно-курортных организаций, военных госпиталей (военных клинических госпиталей), консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров в соответствии с их фактической потребностью и имеющимися для этих целей средствами федерального бюджета по их заявкам разрешается закупать: кофеварку, сосисоварку, блендер или другую мелкую бытовую (кухонную) технику, холодильный прилавок или витрину, автомат пельменный, водоумягчитель и инсектицидное устройство.

Установка для дозирования воды (кулер) устанавливается в спальнях корпусах санаторно-курортных организаций, обеденных залах и раздаточных буфетах, или других местах, определенных начальниками (командирами) медицинских организаций (подразделений), из расчета 1 штука на каждый этаж, но не более количества, предусмотренного нормой № 4.

По норме № 4 на каждый раздаточный буфет, в котором приготовление пищи самостоятельно не осуществляется, дополнительно выдаются: ложка разливательная 0,25 литра из нержавеющей стали – 2 штуки; чайник-термос 1,5 – 2 литра из нержавеющей стали – 1 штука; поднос пластмассовый – 1 штука; кастрюля 8 – 10 литров из нержавеющей стали – 2 штуки; кастрюля 3 – 4,5 литра из нержавеющей стали – 4 штуки; котел наплитный 20 – 40 литров из нержавеющей стали – 2 штуки; ведро с крышкой пластмассовое – 2 штуки; таз пластмассовый – 2 штуки; чумичка 0,5 литра из нержавеющей стали – 2 штуки; ложка гарнирная из нержавеющей стали – 1 штука; щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали – 1 штука; нож хлеботорезный – 1 штука; нож универсальный кухонный – 2 штуки; нож консервный – 1 штука; бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена) – 1 штука; доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы – 2 штуки; кипяtilьник электрический производительностью не более 100 литров в час или водонагреватель для мытья посуды – 1 штука; плита электрическая бытовая (варочная панель) – 1 штука; машина посудомоечная универсальная (купольного типа) производительностью до 350 тарелок в час – 1 штука; раздаточное оборудование – 1 комплект; СВЧ-печь – 1 штука; шкаф холодильный общим объемом не более 0,4 кубических метра или холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 кубических метра – 1 штука; весы настольные электронные – 1 штука; стол производственный из нержавеющей стали – 1 штука; стеллаж или шкаф-полка для хранения столовой посуды – 2 штуки; ванна для мытья посуды трехсекционная – 1 штука; тележка (шпилька) для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды – 1 штука; ящик (лоток) для хлеба – 1 штука.

34. По норме № 6 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем караулов по охране важных государственных

объектов, гарнизонных и внутренних караулов воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) также обеспечиваются малочисленные подразделения (группы), размещенные в фортификационных сооружениях, на блок-постах, взводных опорных пунктах, командных наблюдательных пунктах (наблюдательных пунктах) и других объектах питания, где по условиям военной службы (службы), размещения организуется приготовление пищи, в том числе в полевых условиях.

При этом дополнительно выдаются: кастрюля 8 – 10 литров – 2 штуки; сотейник 10 – 15 литров из нержавеющей стали – 1 штука; чумичка 0,5 литра из нержавеющей стали – 1 штука; черпак 1 литр из нержавеющей стали – 1 штука; дуршлаг из нержавеющей стали – 1 штука; шумовка из нержавеющей стали – 1 штука; ложка гарнирная из нержавеющей стали – 1 штука; сковорода – 1 штука; ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей) – 1 штука; нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали – 2 штуки; сито металлическое – 1 штука; терка из нержавеющей стали – 1 штука; лопатка поварская из нержавеющей стали – 1 штука; вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали – 1 штука; доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы – 8 штук; нож консервный – 1 штука; ларь морозильный – 2 штуки; печь хлебопекарная малогабаритная (бытовая) – 1 штука; тара для продуктов с крышкой – 2 комплекта.

Взамен плиты электрической с площадью жарочной поверхности не более 0,54 квадратных метра разрешается выдавать плиту переносную с баллоном газовым (емкостью для жидкого топлива).

35. По норме № 7 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем караулов (команд) по охране специальных и воинских грузов воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 7) обеспечение личного состава караула осуществляется при его нахождении в пути следования от четырех суток и более.

При выдаче кухонного набора КН-5 (КН-10) или плиты переносной караул по пунктам 1, 2, 4 – 7, 9 и 11 нормы № 7 не обеспечивается.

36. По норме № 9 обеспечения имуществом продовольственной службы, оборудованием и инвентарем складов (хранилищ) отделов хранения центров материально-технического обеспечения, продовольственных складов воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) на продовольственные склады воинских частей (организаций) выдается ящик перфорированный пластиковый вместимостью до 60 кг для хранения фруктов и овощей свежих, поступающих на обеспечение личного состава.

Отделы хранения ЦМТО Росгвардии обеспечиваются по штату погрузчиками дизельными и электрическими, штабелерами электрическими, где конструкцией складов (хранилищ) предусмотрено складирование материально-технических средств на стеллажи в несколько ярусов.

Погрузчиками дизельными и электрическими хранилища обеспечиваются исходя из возможностей по хранению материально-технических средств из расчета: до 500 тонн – 1 штука; от 500 тонн и далее на каждые 500 тонн дополнительно выдается по одному погрузчику.

При организации хранения продовольствия, в том числе скоропортящихся продуктов и овощей в полевых условиях, а также в период выполнения задач подразделениями, находящимися в отрыве от пункта постоянной дислокации, по согласованию с ДТО Росгвардии разрешается обеспечивать места хранения (склады, хранилища) климатическими (холодильными) установками из расчета их площадей, позволяющих поддержать установленный температурный режим хранения запасов продовольствия.

37. По норме № 10 обеспечения моющими средствами объектов продовольственной службы воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 10) при использовании одноразовой посуды в стационарных и полевых условиях 3 раза в течение суток норма обеспечения моющими средствами уменьшается в 3 раза, 2 раза в течение суток – в 2 раза и 1 раз в течение суток – норма обеспечения моющими средствами составит 75 процентов от максимального значения, предусмотренного нормой № 10.

Для военных госпиталей (военных клинических госпиталей), санаторно-курортных организаций, консультативно-диагностических (клинико-диагностических) центров, отдельных медико-санитарных батальонов войск национальной гвардии, медицинских подразделений (медицинских рот, пунктов, лазаретов, центров), авиационных воинских частей, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций норма обеспечения увеличивается в 1,5 раза.

Для проведения уборки на продовольственных складах воинских частей (организаций), в кладовых дошкольных образовательных организаций количество моющих средств увеличивается (уменьшается) в зависимости от числа питающихся в процентном отношении к установленной норме.

По норме № 10 норма жидких моющих средств при их рабочей концентрации установлена – 1 грамм на литр воды при машинной мойке и 2,5 грамма на литр воды при ручной мойке. При получении жидких моющих средств другой рабочей концентрации норма их выдачи увеличивается (уменьшается) пропорционально с учетом указанной концентрации.

38. По норме № 11 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем специализированных кухонь (помещений) для приготовления корма служебным собакам кинологических центров (подразделений) воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) при обеспечении караульных собак, несущих службу на постах, норма миски глубокой увеличивается на 2 штуки на одну собаку.

39. По норме № 14 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем дошкольных образовательных организаций войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) при отсутствии в группах установки для дозирования воды (кулера) необходимо дополнительно выдавать чайник 3 – 5 литров из нержавеющей стали для соблюдения питьевого режима.

При организации мытья столовой посуды и приборов непосредственно в групповых ячейках дошкольная образовательная организация машиной посудомоечной универсальной производительностью не более 750 тарелок в час не обеспечивается.

Для детей, обучающихся в дошкольных образовательных организациях, при организации питьевого режима с использованием установки для дозирования воды (кулера) выдаются: подносы пластмассовые – 1 штука на 25 питающихся; стаканы одноразовые (в день) – 4 штуки на 1 питающегося; контейнеры для сбора одноразовой посуды – 3 штуки на 100 питающихся.

40. По норме № 15 обеспечения котелками, флягами и чехлами к ним, ложками и кружками воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 15) обеспечиваются:

военнослужащие, проходящие военную службу по призыву;

курсанты военных образовательных организаций высшего образования, а также обучающиеся в кадетских училищах;

военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях солдат (матросов), сержантов, старшин, а также сотрудники ОМОН и СОБР;

военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях офицеров и прапорщиков (мичманов), а также сотрудники ОМОН и СОБР – в период несения боевого дежурства (дежурства), участия в полевых занятиях, учениях (маневрах), в условиях чрезвычайного положения, при возникновении вооруженных конфликтов, проведении миротворческих, контртеррористических и (или) специальных военных операций.

По норме № 15 военнослужащие Главного центра Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации обеспечения безопасности высших должностных лиц («Гридень») для индивидуального пользования в полевых условиях и обучающиеся в кадетских училищах войск национальной гвардии обеспечиваются только флягой армейской и чехлом к фляге.

При обеспечении котелком комбинированным алюминиевым или из нержавеющей стали котелок армейский, фляга армейская и чехол к фляге армейской не выдаются.

Для курсантов военных образовательных организаций высшего образования, а также обучающихся в кадетских училищах войск национальной гвардии срок эксплуатации для котелков и фляг армейских,

ложек и кружек (из числа предметов снаряжения) устанавливается на срок обучения.

41. По норме № 17 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем Центра специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) СОБР обеспечивается поварским инструментом для приготовления пищи.

В комплект поварского инструмента для приготовления пищи входят: чумичка 0,5 л из нержавеющей стали, шумовка из нержавеющей стали, нож консервный, нож-секач или нож-топорик, сито металлическое, совок из нержавеющей стали, терка из нержавеющей стали, тятка для отбивания мяса, лопатка поварская из нержавеющей стали, вилка транжирная из нержавеющей стали, топор луженый для рубки мяса, веселка деревянная, венчик металлический, толкушка деревянная или из нержавеющей стали и скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая).

42. По норме № 19 обеспечения столовой посудой и оборудованием гостиниц и общежитий войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 19) плита электрическая бытовая (варочная панель) устанавливается в оборудованное место для приготовления пищи (на кухню) общего пользования гостиницы или общежития, а также в номере «люкс» гостиницы или общежития, имеющих отдельное помещение для приготовления пищи (кухню).

Общежития, которые предназначены для проживания в них курсантов военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии, по пунктам 1 – 7 и 15 нормы № 19 не обеспечиваются.

43. По норме № 20 обеспечения инвентарем и оборудованием столовых офицерских, солдатских (матросских), для военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, летного и инженерно-технического состава авиации, военных образовательных организаций высшего образования, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций, медицинских организаций и медицинских подразделений войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) выдается водонагреватель для мытья посуды электрический в случае перебоев или прекращения горячего водоснабжения.

Перчатки одноразовые выдаются на каждого сотрудника пищеблока, осуществляющего сервировку, порционирование готовых блюд, приготовление холодных закусок и салатов.

Точилка для ножей и ножниц (ножеточка) устанавливается в помещении для обслуживания и ремонта оборудования или в другом помещении столовой, отвечающим требованиям по эксплуатации данного оборудования.

Ванна для обработки яиц устанавливается и эксплуатируется в закрытых помещениях столовой в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом конструкция (технические характеристики) ванны должны обеспечивать все режимы санитарной обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При необходимости ванна комплектуется корзиной для санитарной обработки яиц.

44. По норме № 21 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем кораблей (судов; катеров) морских воинских частей войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее – норма № 21) военнослужащие (сотрудники), находящиеся на кораблях (судах, катерах) и принимающие пищу через камбузы, обеспечиваются столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем по номенклатурам в соответствии с проектной и рабочей конструкторской документацией (ведомостью снабжения) кораблей (судов, катеров), но не менее количества, предусмотренного нормой № 21. Перечень и количество необходимого для кораблей (судов, катеров) имущества продовольственной службы согласовываются с заинтересованным структурным подразделением центрального аппарата Росгвардии исходя из конструктивных особенностей кораблей (судов, катеров) и специфики выполняемых морскими воинскими частями (подразделениями) задач.

Вновь построенные, реконструируемые и прошедшие капитальный ремонт корабли (суда, катера) столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем обеспечиваются со дня организации на них питания экипажа.

Для обеспечения кают-компаний, предусмотренных проектной и рабочей конструкторской документацией кораблей (судов, катеров), в том числе выдаются: холодильник бытовой электрический общим объемом 0,15 – 0,4 кубических метра – 1 штука; установка для дозирования воды (кулер) – 1 штука.

По норме № 21 на каюту командира корабля (судна, катера) дополнительно выдаются: сахарница с крышкой из стекла или фарфоровая – 1 штука; ложка чайная из нержавеющей стали – 6 штук; поднос из стекла или из нержавеющей стали – 1 штука; набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла) – 1 комплект; чайный (кофейный) сервиз на 6 персон – 1 комплект; чайник электрический – 1 штука.

Разрешается при необходимости дополнительно выдавать на каждую каюту военнослужащих (сотрудников): кувшин или графин из стекла – 1 штука; стакан из стекла – 2 штуки.

При отсутствии на кораблях (судах, катерах) помещений для приготовления пищи военнослужащим (сотрудникам) разрешается выдавать одноразовую посуду из расчета на одного питающегося в сутки: тарелка глубокая – 2 штуки; тарелка мелкая – 8 штук; стакан – 5 штук; ложка – 3 штуки; вилка – 4 штуки; нож – 4 штуки; салфетка бумажная (на прием пищи) – 1 штука. Военнослужащие (сотрудники) в таких

случаях обеспечиваются ложками разливательными 0,25 литра из нержавеющей стали — 3 штуки на экипаж и термосами (термоконтейнерами) — в соответствии с фактической потребностью для доставки готовой пищи и воды на экипаж.

Обеспечение (доукомплектование) кораблей (судов, катеров) имуществом продовольственной службы осуществляется оперативно-территориальным объединением войск национальной гвардии в пределах выделенных для указанных целей лимитов бюджетных обязательств и на основании представленных ими заявок, согласованных с ДТО Росгвардии.

Расчет и определение сроков полезного использования (эксплуатации), а также снабжение кораблей (судов, катеров) имуществом продовольственной службы вместо списанных предметов аналогичны положениям, установленным пунктами 50 и 51 настоящего Порядка.

45. По норме № 22 обеспечения инвентарем и оборудованием отдельных подразделений воинских частей (организаций) (приложение № 1 к настоящему приказу) (далее — норма № 22) обеспечиваются подразделения специального назначения и разведки, в том числе подразделения, выполняющие специальные задачи в горных условиях, задачи по ликвидации последствий стихийных бедствий, чрезвычайных ситуаций, при возникновении вооруженных конфликтов и проведении миротворческих операций, а также проведении курсов по горной подготовке, баллонами газовыми по заявкам из расчета: баллон газовый объемом 200 — 250 грамм — 3 штуки на 1 человека; баллон газовый объемом 450 — 500 грамм — 2 штуки на 1 человека. При этом дополнительно выдаются горелки газовые (многотопливные) — 1 комплект на 4 человека и емкость для жидкого топлива объемом 1 литр — 1 комплект на 4 человека.

Срок эксплуатации баллона газового к плитке газовой портативной (горелке) рассчитывается по ее техническим характеристикам и времени, необходимому для разогрева (приготовления) пищи.

Военнослужащие, выполняющие задачи в районах контртеррористической и (или) специальной военной операции на территории Российской Федерации и (или) в иностранном государстве, обеспечиваются термोकружкой и термосом изотермическим емкостью не более 1 литра.

По норме № 22 в дни несения боевой службы (службы) сотрудники подразделений вневедомственной охраны войск национальной гвардии, назначенные в состав сил и средств для выполнения отдельных оперативно-служебных заданий по обеспечению общественного порядка и безопасности граждан в период подготовки и проведения публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий, обеспечиваются термोकружкой или термосом изотермическим емкостью не более 1 литра.

46. Термосы (термоконтейнеры) выдаются территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным

организациям высшего образования и иным организациям для личного состава, выполняющего задачи и находящегося в отрыве от пункта постоянной дислокации, на 100 процентов штатной численности подразделений (групп).

Фактическая потребность в термосах (термоконтейнерах) определяется исходя из полезной вместимости и доставки в них горячей пищи отдельно по блюдам. Выдаются термосы (термоконтейнеры) из расчета на каждого военнослужащего (сотрудника) объемом: под холодную закуску – 0,2 литра; под первое блюдо – 0,55 литра; под второе блюдо – 0,45 литра; под чай или сладкое блюдо – 0,25 литра.

В зависимости от наличия и технического состояния термосов (термоконтейнеров) в подразделениях, а также количества личного состава, выполняющего задачи, по решению командира подразделения допускается замена одного вида термосов (термоконтейнеров) другим с учетом их вместимости.

47. Термос-ящики Т-15М выдаются по одному комплекту на каждые 15 человек территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям для личного состава, назначенного в караулы по охране важных государственных объектов, гарнизонные и внутренние караулы, караулы (команды) по охране специальных и воинских грузов, а также для личного состава, действующего в отрыве от пункта постоянной дислокации, на 100 процентов штатной численности подразделений (групп).

48. Кухонные наборы, кроме экипажей самолетов при организации их питания на полевых и оперативных аэродромах и караулов (команд) по охране специальных и воинских грузов воинских частей (организаций), выдаются территориальным органам Росгвардии, воинским частям, военным образовательным организациям высшего образования и иным организациям сверх потребности в других средствах приготовления, транспортирования и приема пищи в полевых условиях для личного состава, действующего в отрыве от пункта постоянной дислокации, из расчета до 30 процентов от штатной численности подразделений (групп). При этом другими малогабаритными полевыми техническими средствами обеспечение не осуществляется.

Кухонные наборы предназначены для разогрева и приготовления пищи из продуктов в функциональных емкостях для варки, жарки, тушения и пассерования в полевых и различных условиях, в том числе с использованием электроэнергии, военнослужащими (сотрудниками) в составе малочисленных подразделений (групп).

Исходя из количества военнослужащих (сотрудников), выполняющих задачи в составе подразделений (групп), и условий, в которых они выполняют эти задачи, подразделениям (группам) выдаются кухонные наборы КН-5, КН-10 (тип 1) или КН-10 (тип 2).

В состав кухонного набора КН-5 входят: тарелка (миска) глубокая из нержавеющей стали – 5 штук; тарелка мелкая из нержавеющей стали –

5 штук; кружка из нержавеющей стали – 5 штук; ложка столовая из нержавеющей стали – 5 штук; ложка разливательная 0,15 литра из нержавеющей стали – 2 штуки; вилка столовая из нержавеющей стали – 5 штук; кастрюля 3 литра из нержавеющей стали – 1 штука; кастрюля 5 литров из нержавеющей стали – 1 штука; чайник 3 литра из нержавеющей стали – 1 штука; сковорода – 1 штука; нож универсальный малый – 1 штука; нож универсальный средний – 1 штука; лопатка поварская деревянная – 1 штука; доска для разделки продуктов из пластмассы – 1 штука; плита (горелка) портативная многотопливная (мультиотопливная) – 1 комплект; емкость (канистра, фляга) для воды – 2 штуки; приспособление (печь) для розжига твердого топлива – 1 штука; ветрозащитный щиток (экран) – 1 штука; ящик из нержавеющей стали с крышкой – 1 штука.

В состав кухонного набора КН-10 (тип 1) входят: тарелка (миска) глубокая из нержавеющей стали – 10 штук; тарелка мелкая из нержавеющей стали – 10 штук; кружка из нержавеющей стали – 10 штук; ложка столовая из нержавеющей стали – 10 штук; ложка разливательная 0,15 литра из нержавеющей стали – 2 штуки; вилка столовая из нержавеющей стали – 10 штук; кастрюля 5 литров из нержавеющей стали – 1 штука; кастрюля 7 литров из нержавеющей стали – 1 штука; чайник 3 литра из нержавеющей стали – 1 штука; сковорода – 1 штука; нож универсальный малый – 1 штука; нож универсальный средний – 1 штука; лопатка поварская деревянная – 2 штуки; доска для разделки продуктов из пластмассы – 1 штука; плита электрическая двухконфорочная – 1 штука; емкость (канистра, фляга) для воды – 2 штуки; ящик из нержавеющей стали с крышкой – 1 штука.

В состав кухонного набора КН-10 (тип 2) входят: тарелка (миска) глубокая из нержавеющей стали – 10 штук; тарелка мелкая из нержавеющей стали – 10 штук; кружка из нержавеющей стали – 10 штук; ложка столовая из нержавеющей стали – 10 штук; ложка разливательная 0,15 литра из нержавеющей стали – 2 штуки; вилка столовая из нержавеющей стали – 10 штук; кастрюля 5 литров из нержавеющей стали – 1 штука; кастрюля 7 литров из нержавеющей стали – 1 штука; чайник 3 литра из нержавеющей стали – 1 штука; сковорода – 1 штука; нож универсальный малый – 1 штука; нож универсальный средний – 1 штука; лопатка поварская деревянная – 2 штуки; доска для разделки продуктов из пластмассы – 1 штука; плита (горелка) портативная многотопливная (мультиотопливная) – 2 комплекта; емкость (канистра, фляга) для воды – 2 штуки; приспособление (печь) для розжига твердого топлива – 1 штука; ветрозащитный щиток (экран) – 2 штуки; ящик из нержавеющей стали с крышкой – 1 штука.

49. Обеспечение воинских частей (организаций) имуществом продовольственной службы осуществляется:

для основных средств – с учетом сроков полезного использования, определяемых в соответствии с требованиями документов в области регулирования бухгалтерского учета;

для материальных запасов – в соответствии со сроками эксплуатации продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы (приложение к настоящему Порядку).

50. Сроками полезного использования (эксплуатации) предметов, входящих в комплект технических средств и (или) имущества продовольственной службы, считаются сроки полезного использования (эксплуатации), определенные для аналогичных (однотипных) предметов. Вместо списанных предметов в комплект технических средств и (или) имущества продовольственной службы включаются аналогичные (однотипные) предметы.

51. Для имущества продовольственной службы, входящего в комплект технического средства продовольственной службы, срок эксплуатации рассчитывается с даты введения технического средства продовольственной службы в эксплуатацию (в строй), установленной соответствующим приказом командира (начальника) воинской части (организации), по фактической наработке часов. За 6 часов работы технического средства продовольственной службы принимается срок эксплуатации имущества продовольственной службы, равный одним суткам.

Технические средства продовольственной службы эксплуатируются до полного износа, в связи с чем сроки эксплуатации для них не устанавливаются.

52. Срок эксплуатации имущества продовольственной службы исчисляется только по фактическому нахождению его в эксплуатации, в том числе для технических средств продовольственной службы с учетом проведения всех видов ремонта.

Приложение
к Порядку обеспечения воинских
частей и организаций войск
национальной гвардии
Российской Федерации техникой,
продукцией общехозяйственного
назначения и имуществом
продовольственной службы
в мирное время, утвержденному
приказом Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 23 июня 2025 г. № 230

СРОКИ ЭКСПЛУАТАЦИИ
продукции общехозяйственного назначения и имущества
продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
I. Столовая посуда и приборы			
1.	Тарелка (миска) глубокая фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	1,5 1,5 4 2
2.	Миска глубокая не более 4 л из нержавеющей стали	штука	4
3.	Тарелка, или блюдо для хлеба из нержавеющей стали, или из стекла	штука	4 2
4.	Тарелка мелкая фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	1,5 1,5 4 2
5.	Тарелка десертная фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	1,5 1,5 4 2
6.	Тарелка пирожковая фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	1,5 1,5 4 2
7.	Салатник порционный из стекла	штука	2
8.	Ваза, или блюдо для фруктов из нержавеющей стали, или из стекла	штука	4 2

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
9.	Ваза для цветов из стекла	штука	2
10.	Набор посуды из нержавеющей стали (титана) (походный котелок, походная вилка складная, походная ложка складная)	комплект	4 (5)
11.	Селедочница фарфоровая или из стекла	штука	1,5 2
12.	Икорница двухсекционная фарфоровая или из стекла	штука	1,5 2
13.	Соусник из нержавеющей стали или из стекла	штука	4 2
14.	Молочник из нержавеющей стали или из стекла	штука	4 2
15.	Масленка фарфоровая или из стекла	штука	1,5 2
16.	Сахарница с крышкой фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из стекла	штука	1,5 1,5 2
17.	Розетка (блюде) для варенья из стекла	штука	2
18.	Креманка фарфоровая или из стекла	штука	1,5 2
19.	Кружка эмалированная, или фарфоровая, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	2 1,5 4 2
20.	Стакан из стекла	штука	1,5
21.	Чашка с блюдцем чайная фарфоровая, или фарфоро-фаянсовая, или из стекла	штука	1,5 1,5 2
22.	Чайный (кофейный) сервиз (на 6 персон) фарфоровый, или полуфарфоровый, или из стекла	комплект	4 3 3
23.	Ложка столовая (десертная, детская) из нержавеющей стали	штука	4
24.	Ложка чайная из нержавеющей стали	штука	4
25.	Вилка столовая (десертная, детская) из нержавеющей стали	штука	4
26.	Нож столовый (десертный, детский) из нержавеющей стали	штука	4
27.	Ложка разливательная из нержавеющей стали	штука	4
28.	Набор столовых приборов НС-3 из нержавеющей стали	комплект	4
29.	Набор для специй на подставке из нержавеющей стали с салфетницей	комплект	4

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
30.	Комплект пластмассовой (полипропиленовой) посуды	штука	2
31.	Пластиковая посуда для СВЧ-печи	комплект	2
32.	Емкости функциональные (пластмассовые контейнеры)	штука	2
33.	Чайник-термос фарфоровый, или фарфоро-фаянсовый, или из нержавеющей стали, или из стекла	штука	2 2 4 2
34.	Чайник для заварки чая фарфоровый, или фарфоро-фаянсовый, или из стекла	штука	1,5 1,5 2
35.	Термоподнос с крышкой из полипропилена	штука	3
36.	Компакт-поднос из нержавеющей стали	штука	4
37.	Поднос из нержавеющей стали, или пластмассовый, или из стекла	штука	4 2 2
38.	Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали	штука	4
39.	Полотно скатертное (льняное) и пленка настольная или клеенка настольная	кв. м	2 0,5 0,5
40.	Набор для воды (кувшин или графин, 2 стакана из стекла)	комплект	2
41.	Кувшин или графин из стекла	штука	2
42.	Хлебница из нержавеющей стали или деревянная (плетеная)	штука	4 2
43.	Салфетница из нержавеющей стали	штука	4
44.	Салфетка сервировочная тканевая льняная	штука	2
45.	Термокружка из нержавеющей стали или термос изотермический не более 1 л из нержавеющей стали	штука	4 4
46.	Судок индивидуальный комбинированный	комплект	3
47.	Котелок армейский из нержавеющей стали или алюминиевый	штука	5 5
48.	Котелок комбинированный из нержавеющей стали или алюминиевый	комплект	4 4
49.	Фляга армейская из нержавеющей стали, или алюминиевая, или пластиковая	штука	5 5 3
50.	Чехол к фляге армейской	штука	2,5

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
II. Кухонная посуда и инвентарь			
51.	Кастрюля 3 – 10 л из нержавеющей стали	штука	4
52.	Чайник 1,5 – 5 л из нержавеющей стали	штука	4
53.	Котел наплитный 20 – 60 л из нержавеющей стали	штука	4
54.	Гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1, GN 1/2)	штука	4
55.	Сотейник 10 – 15 л из нержавеющей стали	штука	4
56.	Ведро с крышкой оцинкованное или пластмассовое	штука	3 2
57.	Таз оцинкованный или пластмассовый	штука	3 1,5
58.	Черпак 1 – 2 л из нержавеющей стали	штука	4
59.	Чумичка 0,5 л из нержавеющей стали	штука	4
60.	Дуршлаг из нержавеющей стали	штука	4
61.	Шумовка из нержавеющей стали	штука	4
62.	Ложка для соуса из нержавеющей стали	штука	4
63.	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	штука	4
64.	Щипцы кухонные универсальные из нержавеющей стали	штука	4
65.	Сковорода из нержавеющей стали или чугунная	штука	4 4
66.	Ножи специальные поварские (комплект из трех – пяти ножей)	комплект	3
67.	Нож для очистки овощей или овощечистка с лезвием из нержавеющей стали	штука	1,5
68.	Нож универсальный кухонный	штука	2
69.	Нож хлеботорезный	штука	2
70.	Нож консервный	штука	2
71.	Нож-секач или нож-топорик	штука	3
72.	Консервовскрыватель настольный механический	штука	2
73.	Ножницы кухонные	штука	2
74.	Точилка для ножей и ножниц (ножеточка)	штука	2
75.	Держатель для полотенца металлический	штука	3
76.	Держатель для ножей магнитный	штука	6

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
77.	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	штука	5
78.	Бак для воды объемом до 1 куб. м полимерный	штука	3
79.	Емкость (канистра, фляга) для воды 5 – 20 л полимерная	штука	2
80.	Бак для пищевых отходов с крышкой из пластмассы (полипропилена)	штука	1,5
81.	Экстрактор для заварки чая	штука	2
82.	Противень стальной (металлический)	штука	2
83.	Лист кондитерский	штука	2
84.	Форма кондитерская	комплект	2
85.	Форма для заливных блюд	штука	2
86.	Сито металлическое	штука	3
87.	Совок из нержавеющей стали	штука	4
88.	Терка из нержавеющей стали	штука	2
89.	Тяпка для отбивания мяса деревянная или из нержавеющей стали	штука	1 4
90.	Лопатка поварская (для теста) деревянная или из нержавеющей стали	штука	1 4
91.	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	штука	4
92.	Вилка транжирная из нержавеющей стали	штука	4
93.	Кассета для варки яиц	штука	3
94.	Топор луженый для рубки мяса	штука	5
95.	Колода для рубки мяса	штука	1
96.	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или из пластмассы	штука	1
97.	Веселка деревянная	штука	1
98.	Котломер металлический	штука	4
99.	Венчик металлический	штука	3
100.	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	штука	4 1
101.	Скалка деревянная или пластмассовая (полипропиленовая)	штука	1 1
102.	Кружка мерная	штука	4
103.	Щетка для мытья котлов	штука	0,5
104.	Щетка-душ для обмыва мяса	штука	1

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
105.	Щетка для мытья столовой и кухонной посуды металлическая	штука	0,5
106.	Щетка для мытья рук	штука	0,5
107.	Гигрометр психрометрический	штука	3
108.	Термометр кухонный (термошуп)	штука	2
109.	Пирометр (измеритель температуры)	штука	2
110.	Подставка (полка) для досок разделочных	штука	4
111.	Дозатор (диспенсер) для дезинфекционного раствора	штука	2
112.	Дозатор (диспенсер) для жидкого моющего средства	штука	2
113.	Душирующее устройство	штука	3
114.	Рукомойник из нержавеющей стали	штука	3
115.	Крюки луженые для подвески мясных туш	штука	4
116.	Металлические сетки с ручками для ополаскивания (ошпаривания) столовой посуды	штука	3
117.	Кассеты для котлов пищеварочных специальных	штука	3
118.	Ящик-кассета для хранения столовых приборов в вертикальном положении	штука	3
III. Оборудование и имущество продовольственной службы			
119.	Плита (горелка) портативная многотопливная (мультиотопливная) или горелка газовая (многотопливная)	комплект	2
120.	Маслоделитель ручной	штука	2
121.	Подставка подсобная под котлы наплитные	штука	5
122.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	штука	5
123.	Стойка под топор	штука	5
124.	Стойка для кухонного инвентаря из нержавеющей стали	штука	5
125.	Уборочный инвентарь (щетка для пола с черенком или веник (метла) для уборки, совок металлический (пластмассовый), швабра деревянная с черенком)	комплект	1
126.	Настенная перекидная информационная система рамок	штука	2
127.	Коврик диэлектрический	штука	3
128.	Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле	штука	4

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Срок эксплуатации в годах
129.	Брезент продовольственный 10 x 12 метров	штука	4
130.	Ветрозащитный щиток (экран) алюминиевый или из нержавеющей стали	штука	3 4
131.	Приспособление (печь) для розжига твердого топлива	штука	4
132.	Ящик (лоток) для хлеба	штука	3
133.	Ящик перфорированный пластиковый вместимостью до 60 кг	штука	3
134.	Ящик из нержавеющей стали с крышкой	штука	4