



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФСИН РОССИИ)

П Р И К А З

Москва

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 51700

от "26" июля 2018 г.

4 июля 2018 г.

№ 570

Об утверждении норм и порядка обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

В соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42, ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 13, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636, № 31, ст. 5029, № 44, ст. 6133, № 51, ст. 7403; 2017, № 2 (ч. 1), ст. 368, № 21, ст. 3024) **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить:

нормы обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 1);

порядок обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2).

2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора ФСИН России действительного государственного советника юстиции Российской Федерации 2 класса Степаненко Р.А.

Директор

Г.А. Корниенко

Приложение № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом ФСИН России
от 4 июля 2018 г. № 570

**Нормы
обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой,
продукцией общехозяйственного назначения и имуществом
продовольственной службы**

Норма № 1

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых, пищеблоков учреждений, исполняющих наказания в виде лишения свободы и принудительных работ, следственных изоляторов и подразделений, осуществляющих медико-санитарное обеспечение осужденных и лиц, содержащихся под стражей

I. Столовая посуда и столовые приборы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Столовые, пищеблоки									
			ИК, КП, ЛИУ, ИЦ, УФИЦ ¹		СИЗО ² , тюрем		больниц и стационаров медицинских частей ³		ВК ⁴		оборудованные линиями раздачи пищи, количество предметов на 1 человека	
			Количество предметов	Количество питающихся (человек)	Количество предметов	Количество питающихся (человек)	Количество предметов	Количество питающихся (человек)	Количество предметов	Количество питающихся (человек)		
4	5	6	7	8	9	10	11	12				
1.	Бачок (кастрюля) 4,5 – 6 л	шт.	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Бачок (кастрюля) 8 л	шт.	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Вилка столовая алюминиевая	шт.	-	-	-	-	-	-	11	10	1 ⁵	-
4.	Кастрюля 3 – 4,5 л	шт.	-	-	-	-	2	4	2	4	-	-
5.	Кружка емкостью до 0,5 л из нержавеющей стали	шт.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6.	Клеенка настольная на одно посадочное место ⁶ (м ²) (при отсутствии столов с гигиеническим покрытием)	м ²	0,6 на одно посадочное место									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7.	Ложка столовая алюминиевая	шт.	11	10	1	1	11	10	11	10	1
8.	Ложка чайная алюминиевая	шт.	-	-	-	-	1	1	1	1	1 ⁷
9.	Половник алюминиевый (ложка разливательная) 0,3 л	шт.	2	10	-	-	-	-	2	4	2 на линию раздачи пищи
10.	Половник алюминиевый (ложка разливательная) 0,25 л	шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	1 на линию раздачи пищи
11.	Ложка разливательная алюминиевая 0,05 л	шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	1 на линию раздачи пищи
12.	Ящик-кассета для хранения столовых приборов в вертикальном положении	шт.	1 на столовую		1 на помещение для мытья посуды			1 на столовую		1 на линию раздачи пищи	
13.	Нож столовый из нержавеющей стали с закругленным концом ⁸	шт.	-	-	1 на камеру		-	-	-	-	-
14.	Солонка алюминиевая ⁶ , пластмассовая или полуфарфоровая	шт.	2	10	2	10	1	4	1	4	1 на стол
15.	Прибор стеклянный для воды, (комплект, графин или кувшин, два стакана, тарелка мелкая под графин)	шт.	-	-	-	-	1 на обеденный зал		-	-	-
16.	Подставка алюминиевая или пластмассовая под бачок, кастрюлю, чайник	шт.	3	10	-	-	3	4	3	4	-
17.	Поднос алюминиевый или пластмассовый	шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	1
18.	Тарелка глубокая ⁹ из нержавеющей стали	шт.	11	10	11	10	11	10	11	10	1
19.	Тарелка мелкая для вторых блюд ⁹ из нержавеющей стали	шт.	20	10	20	10	20	10	20	10	2
	для хлеба из нержавеющей стали	шт.	1 на стол		-	-	1 на стол		1 на стол		-
20.	Чайник алюминиевый 5 л	шт.	1	10	-	-	-	-	-	-	-
21.	Чайник алюминиевый 3 л	шт.	-	-	-	-	1	8	1	8	-

¹ИК, КП, ЛИУ, ИЦ, УФИЦ – исправительные колонии, колонии-поселения, лечебные исправительные учреждения, исправительные центры, изолированные участки, функционирующие как исправительные центры.

²СИЗО – следственные изоляторы.

³ Больницы и стационары медицинских частей – подразделения, осуществляющие медико-санитарное обеспечение осужденных и лиц, содержащихся под стражей.

⁴ВК – воспитательные колонии.

⁵Разрешается использовать только в воспитательных колониях.

⁶Разрешается использовать только в обеденных залах исправительных учреждений, больниц и стационаров медицинских частей, а также в помещениях приема пищи для осужденных, оставленных для выполнения работ по хозяйственному обслуживанию.

⁷Разрешается использовать только в воспитательных колониях, больницах и стационарах медицинских частей.

⁸ Выдается только на время приема пищи.

⁹ Лицам, находящимся в следственных изоляторах, выдается только на время приема пищи.

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на столовую, пищеблок при количестве питающихся (человек)				
			до 300	301 – 500	501 – 1000	1001 – 2000	более 2000
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Кастрюля 4,5 – 10 л	шт.	5	7	10	12	15
2.	Котел наплитный 20 – 40 л	шт.	3	4	5	7	12
3.	Котел наплитный 50 – 60 л	шт.	2	3	5	8	10
4.	Сотейник 10 – 15 л	шт.	1	2	3	4	5
5.	Ведро эмалированное с крышкой	шт.	2	3	4	5	7
6.	Ведро оцинкованное	шт.	2	3	5	8	10
7.	Черпак 0,4 – 1,5 л	шт.	2	2	3	4	5
8.	Черпак 2,0 л	шт.	3	3	3	3	3
9.	Дуршлаг	шт.	1	1	2	2	3
10.	Шумовка	шт.	2	2	3	3	4
11.	Сковорода	шт.	3	3	4	5	6
12.	Комплект ножей специальных поварских «Поварская тройка»	шт.	комплект из 3-х ножей на штатного повара, но не менее 3-х комплектов на столовую				
13.	Нож для очистки овощей с дозирующим лезвием	шт.	10	15	20	30	36
14.	Нож хлебoreзный	шт.	2	2	2	3	3
15.	Топор для рубки мяса	шт.	1	1	1	1	1
16.	Вилка для вынимания мяса	шт.	1	1	2	2	2
17.	Вилка транжирная	шт.	1	1	2	2	2
18.	Бак для воды	шт.	2	2	4	4	5
19.	Бак с крышкой для пищевых отходов	шт.	1	2	3	5	7
20.	Противень	шт.	6	8	10	12	14
21.	Сито металлическое	шт.	1	2	2	3	3
22.	Совок металлический	шт.	1	1	1	2	2
23.	Нож консервный или консервовскрыватьель	шт.	2	2	3	5	7

1	2	3	4	5	6	7	8	
24.	Терка	шт.	1	1	1	1	1	
25.	Лопатка поварская	шт.	1	2	3	3	4	
26.	Доска для разделки продуктов	шт.	12	12	12	16	20	
27.	Колода для рубки мяса с подставкой или со столом	шт.	1	1	1	1	1	
28.	Веселка деревянная	шт.	2	3	3	4	5	
29.	Котломер	шт.	1 на каждый тип котла и каждый вид блюда					
30.	Толкушка деревянная	шт.	2	2	3	3	4	
31.	Щетка для мытья котлов пищеvarочных	шт.	2	2	3	3	4	
32.	Щетка для мытья посуды	шт.	1	1	2	2	2	
33.	Щетка-душ для обмывания мяса	шт.	1	1	1	1	1	
34.	Металлическая сетка (емкость) с ручками для ополаскивания посуды в горячей воде ¹	шт.	2	1	1	1	1	
35.	Комплект емкостей для обработки яиц (4 ед.)	шт.	1	1	1	1	1	
36.	Металлическая сетка с ручками для обработки яиц	шт.	1	1	1	1	1	
37.	Емкость для замачивания и дезинфекции (кипячения) щеток и ветоши	шт.	1	1	1	1	1	

¹Выдается при ручной мойке посуды.

III. Оборудование

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на столовую, пищеблок при количестве питающихся (человек)				
			до 300	301 – 500	501 – 1000	1001 – 2000	более 2000
1	2	3	4	5	6	7	8
Технологическое оборудование							
1.	Машина для очистки картофеля производительностью: 125 – 150 кг/час 300 – 350 кг/час или 600 кг/час	шт.	1	1	-	-	-
2.	Машина овощерезательная	шт.	-	-	1	1	1
3.	Машина шинковальная	шт.	-	-	1	1	1
4.	Машина для резки вареных овощей ¹	шт.	-	-	1	1	1
5.	Машина универсальная кухонная общего назначения	шт.	1	1	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8
6.	Машина (протилочная)	шт.	1	1	1	1	1
7.	Автомат котлетный	шт.	-	1	1	1	1
8.	Мясорубка механическая производительностью (мясной цех): до 150 кг/час до 350 кг/час	шт.	- -	- -	1 -	- 1	- 1
9.	Мясорубка ручная	шт.	1	1	1	1	1
10.	Приспособление для очистки рыбы	шт.	-	-	1	1	1
11.	Хлеборезка механическая	шт.	1	1	1	2	2
12.	Кипятильник непрерывного действия для приготовления чая производительностью: 50 л/час 100 л/час	шт.	3 -	1 2	- 5	- 8	- 10
13.	Плита электрическая или газовая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,51 м ²	шт.	2	2	4	6	8
14.	Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 м ² 0,45 м ²	шт.	1 -	- 2	- 3	- 4	- 5
15.	Котел пищеварочный газовый, паровой, электрический для приготовления: первых блюд вторых блюд третьих блюд	шт.	из расчета 1,0 л на 1 человека из расчета 0,6 л на 1 человека из расчета 0,3 л на 1 человека				
16.	Водонагреватель для мытья посуды и столовых приборов	шт.	1	1	обеспечиваются посудомоечными машинами		
17.	Машина посудомоечная производительностью: 700 тарелок в час 1000 тарелок в час 2000 тарелок в час	шт.	- - -	1 - -	- 1 -	- - 1	- - 1
18.	Шкаф жарочный электрический с площадью противней: 0,34 м ² 0,51 м ² 0,85 м ²	шт.	1 - -	- 1 -	- - 2	- 1 2	- - 4
19.	Пароконвектомат объемом до 10 гастрономических емкостей ²	шт.	1	2	3	4	5
20.	Линия раздачи пицци	шт.	1	1	2	2	3
21.	Овоскоп	шт.	1	1	1	2	2
22.	Сушилка для рук электрическая	шт.	4	6	8	10	12
23.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования				
24.	Локальная вытяжная система	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования				
25.	Бактерицидная лампа (переносная)	шт.	1 на столовую, пищеблок				

1	2	3	4	5	6	7	8	
Холодильное оборудование								
26.	Шкаф холодильный среднетемпературный ³ : объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	2 -	2 -	2 -	1 1	- 2	
27.	Шкаф холодильный низкотемпературный: объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	3 -	3 -	1 2	1 -	1 -	
28.	Камера холодильная низкотемпературная объемом 3 м ³	шт.	-	-	-	2	2	
29.	Холодильник бытовой объемом до 100 л (для хранения суточных проб пищи)	шт.	1	1	1	1	1	
Весозмерительные приборы								
30.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные ³	шт.	6	6	6	6	6	
31.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные	шт.	5	5	5	5	5	
32.	Весы электронные для уголка контроля	шт.	1	1	1	1	1	
Немеханическое оборудование								
33.	Стол производственный	шт.	13	13	14	24	24	
34.	Стол для переборки круп	шт.	1	1	1	1	1	
35.	Стол для доочистки картофеля	шт.	1	1	2	2	2	
36.	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд ⁴	шт.	1	1	2	2	2	
37.	Стеллаж передвижной для производственных цехов ³	шт.	5	5	7	7	7	
38.	Стол для сбора остатков пищи	шт.	1	1	2	2	2	
39.	Стеллаж для сушки и хранения столовой посуды	шт.	3	4	5	6	7	
40.	Стеллаж для сушки и хранения кухонной посуды	шт.	2	3	3	4	4	
41.	Стеллаж для хранения продуктов	шт.	2	3	4	6	6	
42.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	шт.	2	3	4	6	6	
43.	Стойка для подвешивания мясных туш	шт.	1	1	1	1	1	
44.	Стеллаж (стойка) для хранения кухонного инвентаря	шт.	1	1	1	2	2	
45.	Ванна для мытья посуды: трехсекционная двухсекционная	шт.	3 2	3 2	3 2	3 2	3 2	
46.	Ванна односекционная ³ (производственная)	шт.	6	7	8	8	8	
47.	Ванна передвижная ³	шт.	5	5	5	5	5	
48.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	шт.	по 1 на каждое производственное и подсобное помещение столовой					

1	2	3	4	5	6	7	8
49.	Подставка подсобная под котлы наплитные	шт.	7	7	11	13	15
50.	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	шт.	по числу оборудования в столовой				
51.	Комплект тары для продуктов	шт.	1	1	1	1	1
52.	Ящик-носилки для мяса	шт.	1	1	1	2	2
53.	Ящик-носилки для рыбы	шт.	1	1	1	2	2
54.	Ящик-носилки для овощей	шт.	3	3	4	6	6
55.	Контейнер (ларь) для хранения картофеля и овощей	шт.	1	1	3	3	3
56.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды ⁴	шт.	2	4	6	8	10
57.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды ТПУ-60 ⁴	шт.	12	18	36	-	-
58.	Тележка грузовая	шт.	-	1	1	2	2
59.	Маслоделитель	шт.	1	1	1	2	2
60.	Резиновый коврик	шт.	по числу электрооборудования в столовой				
61.	Деревянная решетка	шт.	по числу электрооборудования в столовой				

¹Выдается при наличии холодного цеха.

²Разрешается использовать в исправительных учреждениях и следственных изоляторах только взамен шкафов жарочных электрических.

³При наличии холодного цеха норма обеспечения увеличивается на 1 ед.

⁴Выдается в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи.

Норма № 2

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых образовательных организаций высшего образования, профессиональных образовательных организаций, организаций дополнительного образования уголовно-исполнительной системы

I. Столовая посуда и столовые приборы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на 100 человек питающихся	Для линий раздачи пищи на 1 человека
1	2	3	4	5
1.	Тарелка глубокая (миска) полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из ударопрочного стекла	шт.	120	1 + 1 (на стол)
2.	Тарелка мелкая полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из ударопрочного стекла, или компакт-поднос ¹	шт.	200	2
3.	Поднос алюминиевый или пластмассовый ²	шт.	100	1

1	2	3	4	5
4.	Кружка полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из ударопрочного стекла	шт.	200	2
5.	Тарелка пирожковая полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из ударопрочного стекла	шт.	100	-
6.	Тарелка десертная полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из ударопрочного стекла	шт.	100	-
7.	Чайник для заварки чая	шт.	4	-
8.	Ложка столовая из нержавеющей стали	шт.	100	1
9.	Ложка чайная из нержавеющей стали	шт.	100	1
10.	Половник (ложка разливательная) 0,3 л	шт.	25	4 на линию раздачи пищи
11.	Половник (ложка разливательная) 0,25 л	шт.	-	1 на линию раздачи пищи
12.	Половник (ложка разливательная) 0,05 л	шт.	-	1 на линию раздачи пищи
13.	Вилка столовая из нержавеющей стали	шт.	100	1
14.	Нож столовый из нержавеющей стали	шт.	100	1
15.	Прибор для специй (прибор для специй универсальный)	шт.	25	1 (на стол)
16.	Кастрюля (бачок) 3 – 4,5 л	шт.	50	-
17.	Чайник	шт.	25	-
18.	Графин (кувшин) стеклянный	шт.	25	-
19.	Подставка под бачок и чайник алюминиевая или пластмассовая	шт.	50	-
20.	Салфетница (ваза для салфеток) ³	шт.	25	1 (на стол)
21.	Полотно скатертное льняное и пленка полиэтиленовая или клеенка на основе (м ²)	м ²	0,6 на одно посадочное место	
22.	Салфетка льняная ⁴	шт.	300	3
23.	Кольцо для салфеток	шт.	100	1
24.	Ящик-кассета для хранения столовых приборов в вертикальном положении	шт.	1 на всех питающихся	1 на линию раздачи пищи

¹Выдается только в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи, при этом тарелки глубокие (миски), мелкие, пирожковые и десертные, а также кружки, не входящие в комплект компакт-подноса, не выдаются.

²Не выдается при наличии компакт-подносов.

³ Не выдается при наличии приборов для специй универсальных.

⁴Салфетки льняные разрешается заменять салфетками бумажными из расчета три салфетки бумажных на одного питающегося в день, при этом кольца для салфеток не выдаются.

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на столовую при количестве питающихся (человек)				
			до 250	251 – 500	501 – 1000	1001 – 1500	более 1500
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Кастрюля 8 – 10 л	шт.	8	10	12	14	16
2.	Котел наплитный 20 – 40 л	шт.	4	5	6	7	8
3.	Котел наплитный 50 – 60 л	шт.	5	6	7	8	9
4.	Сотейник 10 – 15 л	шт.	4	5	6	7	8
5.	Ведро эмалированное с крышкой	шт.	4	5	6	7	8
6.	Ведро	шт.	4	5	7	8	10
7.	Таз	шт.	4	5	6	7	8
8.	Черпак 0,4 – 1,5 л	шт.	2	3	4	6	8
9.	Черпак 2 л	шт.	2	2	3	4	6
10.	Дуршлаг	шт.	2	3	4	5	6
11.	Шумовка	шт.	2	3	3	4	5
12.	Сковорода	шт.	6	8	10	12	14
13.	Комплект ножей специальных поварских «Поварская тройка»	шт.	комплект из 3-х ножей на штатного повара, но не менее 3-х комплектов на столовую				
14.	Нож для очистки овощей с дозирующим лезвием	шт.	14	18	24	28	32
15.	Нож хлебoreзный	шт.	1	2	2	2	3
16.	Настенный (магнитный) держатель для ножей	шт.	по 1 на каждое производственное помещение столовой				
17.	Консервовскрыватель	шт.	1	1	1	1	1
18.	Секач	шт.	1	1	1	1	1
19.	Вилка для вынимания мяса	шт.	1	2	2	2	2
20.	Вилка транжирная	шт.	1	2	2	2	2
21.	Бак для пищевых отходов	шт.	1	2	3	3	4
22.	Противень	шт.	6	8	10	12	14
23.	Экстрактор для заварки чая	шт.	1	1	2	2	3
24.	Лист кондитерский	шт.	4	8	16	24	32
25.	Сито	шт.	2	2	3	3	4
26.	Совок	шт.	2	3	3	4	4
27.	Терка	шт.	2	3	3	4	4
28.	Тяпка для отбивания мяса	шт.	2	3	3	3	3
29.	Лопатка поварская	шт.	2	3	3	4	4
30.	Сковородник	шт.	1	2	2	3	3
31.	Топор для рубки мяса	шт.	-	1	1	1	1
32.	Колода для рубки мяса с подставкой или со столом	шт.	-	1	1	1	1
33.	Доска для разделки продуктов	шт.	12	12	12	16	20
34.	Веселка деревянная	шт.	2	3	4	5	6
35.	Котломер	шт.	1 на каждый тип котла и каждый вид блюда				
36.	Венчик металлический	шт.	2	2	2	3	3
37.	Толкушка деревянная	шт.	2	2	2	3	3
38.	Скалка деревянная	шт.	2	3	3	4	4

1	2	3	4	5	6	7	8
39.	Щетка для мытья котлов пищеварочных	шт.	2	2	2	3	3
40.	Щетка для мытья посуды	шт.	1	1	2	2	2
41.	Щетка-душ для обмывания мяса	шт.	1	1	1	1	1
42.	Металлическая сетка (емкость) с ручками для ополаскивания посуды в горячей воде ¹	шт.	1	1	1	1	1
43.	Комплект емкостей для обработки яиц (4 ед.)	шт.	1	1	1	1	1
44.	Металлическая сетка с ручками для обработки яиц	шт.	1	1	1	1	1
45.	Емкость для замачивания и дезинфекции (кипячения) щеток и ветоши	шт.	1	1	1	1	1

¹Выдается при ручной мойке посуды.

III. Оборудование

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Кол-во предметов (шт.) на столовую при количестве питающихся (человек)				
			до 250	251 – 500	501 – 1000	1001 – 1500	более 1500
1	2	3	4	5	6	7	8
Технологическое оборудование							
1.	Машина для очистки картофеля	шт.	1	1	2	3	4
2.	Машина овощерезательная	шт.	1	1	1	2	2
3.	Машина универсальная кухонная общего назначения	шт.	1	1	1	1	1
4.	Машина протирочная	шт.	1	1	1	2	2
5.	Машина для резки вареных овощей	шт.	1	1	1	1	2
6.	Мясорубка электрическая производительностью (мясной цех): до 150 кг/час до 350 кг/час	шт.	1	1	1	-	-
			-	-	-	1	1
7.	Мясорубка электрическая производительностью (рыбный цех): до 150 кг/час до 350 кг/час	шт.	1	1	1	-	-
			-	-	-	1	1
8.	Мясорубка ручная	шт.	1	1	1	1	1
9.	Приспособление для очистки рыбы	шт.	-	-	1	1	1
10.	Автомат котлетный	шт.	-	2	2	2	2
11.	Хлеборезка механическая	шт.	1	1	1	2	2
12.	Кипятильник непрерывного действия производительностью 100 л/час	шт.	2	2	-	-	-
13.	Плита электрическая или газовая с площадью жарочной поверхности 0,51 м ²	шт.	2	4	6	8	10
14.	Мармит электрический ¹	шт.	6	6	6	6	6

1	2	3	4	5	6	7	8
15.	Котел пищеварочный газовый, паровой, электрический емкостью: до 60 л до 100 л до 160 л до 250 л	шт.	1 4 - -	2 2 3 -	- 3 3 4	- - 3 8	- - 4 10
16.	Машина универсальная посудомоечная производительностью: 500 тарелок в час 1000 тарелок в час	шт.	1 -	1 -	1 1	1 2	1 2
17.	Машина тестомесильная с одной дежой емкостью 140 л	шт.	1	1	1	1	1
18.	Шкаф пекарский	шт.	1	1	1	1	1
19.	Шкаф жарочный электрический	шт.	1	1	1	2	2
20.	Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,45 м ²	шт.	1	1	2	3	4
21.	Линия раздачи пищи	шт.	1	2	2	2	3
22.	Пароконвектомат объемом до 10 гастрономических емкостей ²	шт.	1	2	3	4	5
23.	Конвейер ленточный или конвейер гибкий для сбора использованной посуды ³	шт.	-	-	2	2	2
24.	Овоскоп	шт.	1	1	1	2	2
25.	Сушилка для рук электрическая	шт.	4	6	8	10	12
26.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования				
27.	Локальная вытяжная система	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования				
28.	Бактерицидная лампа (переносная)	шт.	1 на столовую				
Холодильное оборудование							
29.	Шкаф холодильный среднетемпературный: объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	4 -	4 -	1 3	- 4	- 2
30.	Шкаф холодильный низкотемпературный объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	2 -	1 1	- 1	- -	- -
31.	Камера холодильная среднетемпературная объемом 3 м ³	шт.	-	-	-	-	2
32.	Камера холодильная низкотемпературная: объемом 3 м ³ объемом 4 – 6 м ³	шт.	- -	- -	1 -	1 1	1 1
33.	Холодильник бытовой объемом до 100 л (для хранения суточных проб пищи)	шт.	1	1	1	1	1
Весоизмерительные приборы							
34.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные ⁴	шт.	6	6	6	6	6
35.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные	шт.	5	5	5	5	5

1	2	3	4	5	6	7	8
36.	Весы электронные для уголка контроля	шт.	1	1	1	1	1
Немеханическое оборудование							
37.	Стол производственный	шт.	13	13	14	24	24
38.	Стол для переборки круп	шт.	1	1	1	1	1
39.	Стол для доочистки картофеля	шт.	1	1	2	3	3
40.	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	шт.	1	1	2	3	3
41.	Стол для сбора остатков пищи	шт.	1	1	2	2	3
42.	Стеллаж передвижной для производственных цехов ⁴	шт.	5	5	7	7	7
43.	Стеллаж для сушки и хранения столовой посуды	шт.	3	4	5	6	7
44.	Стеллаж для сушки и хранения кухонной посуды	шт.	2	2	3	3	4
45.	Стеллаж для хранения продуктов	шт.	2	3	4	6	6
46.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	шт.	2	3	5	8	10
47.	Стойка для подвешивания мясных туш	шт.	-	1	1	1	1
48.	Ванна для мытья посуды: трехсекционная двухсекционная	шт.	3	3	3	3	3
		шт.	2	2	2	2	2
49.	Ванна односекционная (производственная) ⁴	шт.	6	7	8	8	8
50.	Ванна передвижная ⁴	шт.	5	5	5	5	5
51.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	шт.	по 1 на каждое производственное и подсобное помещения столовой				
52.	Подставка подсобная под котлы наплитные	шт.	6	8	10	12	14
53.	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	шт.	по числу оборудования в столовой				
54.	Комплект тары для продуктов	шт.	1	1	1	1	1
55.	Ящик-носилки для мяса	шт.	1	1	1	2	2
56.	Ящик-носилки для рыбы	шт.	1	1	1	2	2
57.	Ящик-носилки для овощей	шт.	3	3	4	6	6
58.	Контейнер (ларь) для хранения картофеля и овощей	шт.	1	1	2	3	3
59.	Шкаф металлический сушильный	шт.	1	1	2	3	3
60.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	шт.	3	4	5	6	7
61.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	шт.	12	18	36	-	-
62.	Тележка грузовая	шт.	1	1	2	2	2
63.	Маслоделитель	шт.	1	1	1	2	2
64.	Резиновый коврик	шт.	по числу электрооборудования в столовой				
65.	Деревянная решетка	шт.	по числу электрооборудования в столовой				

¹Выдается в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи, при этом столы передвижные для выдачи первых и вторых блюд не выдаются.

²Разрешается использовать только взамен шкафов жарочных электрических.

³Выдается в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи.

⁴При наличии холодного цеха норма обеспечения увеличивается на 1 ед.

Норма № 3

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем санаторно-оздоровительных и стационарных медицинских учреждений уголовно-исполнительной системы для персонала и членов их семей

1. Столовая посуда и столовые приборы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерений	Количество предметов на 100 человек	
			санаторно-оздоровительные медицинские учреждения	стационарные медицинские учреждения
1	2	3	4	5
1.	Тарелка глубокая фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	200	150
2.	Миска из нержавеющей стали	шт.	10	-
3.	Тарелка мелкая фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	300	150
4.	Тарелка мелкая из нержавеющей стали	шт.	10	-
5.	Тарелка пирожковая фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	250	150
6.	Тарелка десертная фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	250	150
7.	Салатник однопорционный фарфоровый или из ударопрочного стекла	шт.	130	110
8.	Селедочница фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	30	-
9.	Масленка фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	30	30
10.	Сахарница фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	30	30
11.	Полоскательница фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	-	30
12.	Блюдце для варенья фарфоровое или из ударопрочного стекла	шт.	130	-
13.	Креманка из нержавеющей стали	шт.	130	-
14.	Блюдце чайное фарфоровое или из ударопрочного стекла	шт.	130	200
15.	Чайник для заварки чая фарфоровый или из ударопрочного стекла	шт.	30	15
16.	Кружка фарфоровая или из ударопрочного стекла	шт.	300	200
17.	Стакан чайный стеклянный	шт.	400	225
18.	Стакан стеклянный для сока емкостью 100 – 150 г	шт.	150	120
19.	Подстаканник из нержавеющей стали или алюминия	шт.	130	120
20.	Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	130	110

1	2	3	4	5
21.	Ложка чайная алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	250	110
22.	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	10	10
23.	Вилка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	130	110
24.	Нож столовый из нержавеющей стали	шт.	130	110
25.	Прибор для специй	шт.	30	30
26.	Чайник из нержавеющей стали или алюминиевый 5 л	шт.	12	10
27.	Кофейник металлический	шт.	10	5
28.	Графин (кувшин) стеклянный	шт.	25	25
29.	Поднос алюминиевый или пластмассовый	шт.	4	4
30.	Подставка под бачок и чайник алюминиевая или пластмассовая	шт.	12	10
31.	Ваза для фруктов стеклянная	шт.	30	-
32.	Ваза для салфеток	шт.	30	-
33.	Полотно скатертное льняное (м ²)	м ²	0,6 на одно посадочное место	
34.	Салфетка льняная	шт.	300	300
35.	Салфетка бумажная	шт.	300 (на 1 день)	300 (на 1 день)
36.	Кольцо для салфеток	шт.	130	110

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерений	Количество предметов на число коек					
			до 50	51 – 100	101 – 300	301 – 500	501 – 800	более 800
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Кастрюля алюминиевая или из нержавеющей стали емкостью 4,5 л	шт.	4	8	12	14	20	24
2.	Кастрюля алюминиевая или из нержавеющей стали емкостью 8 – 10 л	шт.	6	12	16	19	25	30
3.	Котел наплитный алюминиевый или из нержавеющей стали емкостью 20 – 40 л	шт.	4	8	13	17	25	30
4.	Котел наплитный алюминиевый или из нержавеющей стали емкостью 50 – 60 л	шт.	1	3	4	6	9	11
5.	Сотейник из нержавеющей стали или алюминиевый 10 – 15 л	шт.	1	2	4	5	8	10
6.	Ведро эмалированное с крышкой	шт.	3	5	7	8	10	12
7.	Ведро оцинкованное	шт.	3	6	8	10	12	14
8.	Таз оцинкованный	шт.	1	2	3	5	7	10
9.	Черпак алюминиевый или из нержавеющей стали	шт.	1	2	3	4	6	8
10.	Дуршлаг алюминиевый или из нержавеющей стали	шт.	1	2	4	5	7	9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
11.	Шумовка алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	2	2	3	4	6	8
12.	Чумичка алюминиевая или из нержавеющей стали	шт.	3	5	8	9	12	14
13.	Сковорода алюминиевая или чугунная	шт.	4	8	13	17	20	24
14.	Настенный (магнитный) держатель для ножей	шт.	по 1 на каждое производственное помещение столовой					
15.	Комплект ножей специальных поварских «Поварская тройка» (комплект из 3-х ножей)	шт.	комплект из 3-х ножей на штатного повара, но не менее 3-х комплектов на столовую					
16.	Нож для очистки овощей с дозирующим лезвием	шт.	4	6	8	10	15	20
17.	Нож хлебрезный	шт.	1	2	3	4	5	6
18.	Консервовскрыватьель	шт.	1	2	3	4	5	6
19.	Топор для рубки мяса	шт.	-	1	1	1	1	1
20.	Секач	шт.	1	1	1	1	1	1
21.	Вилка для вынимания мяса	шт.	1	2	2	2	2	2
22.	Вилка транжирная	шт.	1	1	1	2	2	3
23.	Бак для пищевых отходов	шт.	1	2	3	4	5	6
24.	Противень	шт.	3	5	10	12	15	20
25.	Лист кондитерский	шт.	2	2	3	4	5	6
26.	Форма кондитерская (комплект)	шт.	1	1	2	2	2	3
27.	Форма для заливных блюд	шт.	30	120	300	500	600	800
28.	Щипцы кондитерские	шт.	1	2	3	5	7	8
29.	Ложка гарнирная	шт.	1	2	3	5	7	8
30.	Сито металлическое	шт.	1	2	2	3	4	5
31.	Совок металлический	шт.	1	2	2	3	4	5
32.	Терка металлическая	шт.	2	2	3	4	5	6
33.	Тяпка для отбивания мяса	шт.	1	1	1	2	2	3
34.	Лопатка поварская	шт.	1	2	3	4	5	6
35.	Лопатка для твердых жиров	шт.	1	2	2	2	3	4
36.	Сковородник	шт.	2	2	2	2	3	3
37.	Доска для разделки продуктов	шт.	12	12	12	12	14	16
38.	Колода для рубки мяса с подставкой или со столом	шт.	-	1	1	1	1	2
39.	Веселка деревянная	шт.	1	2	2	3	4	5
40.	Котломер	шт.	1 на каждый тип котла и каждый вид блюда					
41.	Венчик металлический	шт.	1	1	2	2	2	3
42.	Толкушка деревянная	шт.	1	2	2	3	4	5
43.	Скалка деревянная	шт.	1	2	2	3	4	5
44.	Щетка для мытья котлов пищеварочных	шт.	1	2	2	3	4	5
45.	Щетка для мытья посуды	шт.	1	1	1	1	2	2
46.	Щетка-душ для обмывания мяса	шт.	1	1	1	1	1	1
47.	Металлическая сетка (емкость) с ручками для ополаскивания посуды в горячей воде	шт.	1	1	1	1	1	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
48.	Комплект емкостей для обработки яиц (4 ед.)	шт.	1	1	1	1	1	1
49.	Металлическая сетка с ручками для обработки яиц	шт.	1	1	1	1	1	1
50.	Емкость для замачивания и дезинфекции (кипячения) щеток и ветоши	шт.	1	1	1	1	1	1

III. Оборудование

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на число коек					
			до 50	51 – 100	101 – 300	301 – 500	501 – 800	более 800
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Технологическое оборудование								
1.	Машина для очистки картофеля	шт.	-	1	1	1	2	2
2.	Машина овощерезательная	шт.	-	1	1	1	1	1
3.	Машина универсальная кухонная общего назначения	шт.	1	1	1	1	1	1
4.	Машина универсальная кухонная для мясных и рыбных цехов	шт.	-	-	1	1	1	1
5.	Машина для резки вареных овощей	шт.	-	1	1	1	1	1
6.	Машина для приготовления картофельного пюре	шт.	-	1	1	1	1	1
7.	Мясорубка электрическая	шт.	-	2	2	2	2	2
8.	Мясорубка ручная	шт.	1	1	1	1	1	1
9.	Автомат котлетный	шт.	-	-	-	1	1	1
10.	Машина для нарезки гастрономических продуктов слайсер (кухонный комбайн)	шт.	1	1	1	2	2	3
11.	Приспособление для очистки рыбы	шт.	-	1	1	1	1	2
12.	Хлеборезка механическая	шт.	-	1	1	1	1	2
13.	Маслоделитель	шт.	-	1	1	1	1	2
14.	Машина тестомесильная с одной дежой	шт.	-	1	1	1	1	1
15.	Кипятильник непрерывного действия	шт.	2	2	4	6	8	10
16.	Плита электрическая или газовая с площадью жарочной поверхности 0,51 м ²	шт.	1	2	3	4	5	6
17.	Котел пищеварочный электрический емкостью 60 л	шт.	1	1	1	1	1	1
18.	Котел пищеварочный газовый, паровой, электрический для приготовления: первых блюд вторых блюд третьих блюд	шт.	из расчета 1,0 л на 1 человека из расчета 0,6 л на 1 человека из расчета 0,3 л на 1 человека					

1	2	3	4	5	6	7	8	9
19.	Мармит электрический: для первых блюд для вторых блюд	шт.	- -	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2
20.	Фритюрница электрическая	шт.	-	1	1	1	1	1
21.	Сковорода электрическая	шт.	1	1	2	2	3	3
22.	Шкаф жарочный электрический	шт.	1	1	1	1	2	2
23.	Шкаф пекарский	шт.	-	1	1	1	2	2
24.	Машина посудомоечная производительностью: 500 тарелок в час 1000 тарелок в час 2000 тарелок в час	шт.	- - -	1 - -	- 1 -	- 1 -	- - 1	- - 1
25.	СВЧ-печь	шт.	для санаторно-оздоровительных учреждений – 2 шт. на обеденный зал					
26.	Пароконвектомат объемом до 10 гастрономических емкостей ¹	шт.	1	2	2	3	4	4
27.	Овоскоп	шт.	1	1	1	2	2	2
28.	Сушилка для рук электрическая	шт.	1	2	2	4	8	10
29.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования					
30.	Локальная вытяжная система	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования					
31.	Бактерицидная лампа (переносная)	шт.	1 на столовую					
Холодильное оборудование								
32.	Шкаф холодильный среднетемпературный: объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	1 1	1 1	3 1	2 3	- 5	- 5
33.	Шкаф холодильный низкотемпературный: объемом 0,4 – 0,8 м ³ объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	2 -	2 -	1 1	1 1	- 1	- -
34.	Камера холодильная низкотемпературная: объемом до 3 м ³	шт.	-	-	-	-	1	2
35.	Холодильник бытовой электрический	шт.	2	2	-	-	-	-
36.	Холодильник бытовой объемом до 100 л (для суточных проб пищи)	шт.	1	1	1	1	1	1
Весозмерительные приборы								
37.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные	шт.	4	4	5	5	6	6
38.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные	шт.	1	1	1	2	2	2
Немеханическое оборудование								
39.	Стол производственный	шт.	6	8	10	12	14	16
40.	Стол для переборки круп	шт.	-	1	1	1	1	1
41.	Стол для доочистки картофеля	шт.	-	1	1	2	2	3
42.	Стол для сбора остатков пищи	шт.	-	1	1	1	2	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9
43.	Стол для установки хлеборезки	шт.	-	1	1	1	1	2
44.	Стол-шкаф для чистки посуды	шт.	-	1	1	1	1	1
45.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	шт.	1	2	2	2	3	3
46.	Стеллаж для хранения столовой посуды	шт.	1	2	2	3	3	4
47.	Стеллаж передвижной	шт.	-	2	2	2	3	3
48.	Стеллаж для хранения продуктов	шт.	1	1	1	1	1	2
49.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	шт.	1	1	2	3	5	6
50.	Шкаф для хранения сахара на тарелках	шт.	1	1	2	3	5	6
51.	Стойка для хранения кухонного инвентаря	шт.	1	1	1	1	2	3
52.	Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш	шт.	-	1	1	1	1	1
53.	Ванна для посуды: двухсекционная трехсекционная	шт.	1 1	1 1	2 1	2 2	2 2	2 3
54.	Ванна односекционная (производственная)	шт.	1	1	2	2	2	2
55.	Ванна передвижная	шт.	-	1	1	2	2	3
56.	Комплект тары для продуктов	шт.	1	1	1	1	1	1
57.	Ящик-носилки для мяса	шт.	1	1	1	1	2	2
58.	Ящик-носилки для рыбы	шт.	1	1	1	1	2	2
59.	Ящик-носилки для овощей	шт.	1	2	3	3	4	4
60.	Контейнер для хранения картофеля	шт.	1	2	3	3	4	4
61.	Тележка подвоза пищи и сбора посуды	шт.	1	4	6	10	12	14
62.	Резиновый коврик	шт.	по числу электрооборудования в столовой					
63.	Деревянная решетка	шт.	по числу электрооборудования в столовой					

¹Разрешается использовать только взамен шкафов жарочных электрических.

Норма № 4

обеспечения оборудованием и инвентарем продовольственных складов и раздаточных кладовых учреждений уголовно-исполнительной системы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на раздаточную кладовую	Количество предметов на продклад при количестве питающихся (человек)			
				до 500	501 – 1000	1001 – 2000	более 2000
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле	шт.	-	1	2	2	3
2.	Бочка стальная емкостью 200 л для растительного масла	шт.	-	2	4	6	8
3.	Фляга для растительного масла 20 – 38 л	шт.	-	1	2	3	6

1	2	3	4	5	6	7	8
4.	Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла	шт.	-	1	1	1	1
5.	Ведро эмалированное с крышкой	шт.	1	1	2	3	5
6.	Ведро	шт.	1	1	2	3	5
7.	Таз	шт.	1	1	2	3	5
8.	Рукомойник алюминиевый однососковый (при отсутствии водопровода)	шт.	1	1	1	1	1
9.	Топор для рубки мяса	шт.	1	1	1	1	1
10.	Нож хозяйственный	шт.	1	1	1	1	1
11.	Колода для рубки мяса с подставкой или со столом	шт.	1	1	1	1	1
12.	Доска для разделки продуктов	шт.	2	-	-	-	-
13.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные	шт.	2	2	2	2	2
14.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные	шт.	1	3	3	3	3
15.	Машина шинковальная	шт.	-	-	1	1	2
16.	Тележка грузовая	шт.	-	2	2	4	5
17.	Приборы учета температурно-влажностного режима, в том числе и электронные (переносные)	шт.	Стационарные по 1 на каждое отдельное помещение хранения, в том числе и складские помещения для хранения продовольствия, расположенные в столовых и пищеблоках. Переносные по 1 на каждую штатную единицу заведующего складом или кладовщика				
18.	Шкаф холодильный среднетемпературный объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	-	1 ¹	-	-	-
19.	Шкаф холодильный низкотемпературный объемом 1,2 – 1,4 м ³	шт.	-	1	-	-	-
20.	Камера холодильная среднетемпературная: объемом 3 м ³ объемом 4 – 6 м ³ объемом 7 – 12 м ³ объемом 13 – 18 м ³	шт.	- - - -	1 ² - - -	1 1 - -	- 2 - -	- 1 1 -
21.	Камера холодильная низкотемпературная: объемом 3 м ³ объемом 4 – 6 м ³ объемом 7 – 12 м ³ объемом 13 – 18 м ³ объемом 19 – 22 м ³ или холодильная установка для стационарного холодильника на 5 – 30 т	шт.	- - - - -	- 2 ³ - - -	1 - 2 - -	1 - - 2 -	- 1 - - 2
22.	Стол производственный	шт.	1	3	3	3	5

1	2	3	4	5	6	7	8
23.	Стеллаж для хранения хлеба	шт.	2	2	3	4	5
24.	Комплект оборудования для поддержания температурно-влажностного режима	шт.	по фактической потребности с учетом возможности установки оборудования				
25.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	шт.	по фактической потребности с учетом установленного количества переходящих запасов продовольствия				
26.	Напольный стеллаж	шт.	по фактической потребности с учетом установленного количества переходящих запасов продовольствия				
27.	Полочный стеллаж	шт.	по фактической потребности с учетом установленного количества переходящих запасов продовольствия				
28.	Поддон (палета)	шт.	по фактической потребности с учетом установленного количества переходящих запасов продовольствия				
29.	Комплект тары для продуктов	шт.	-	1	1	1	1
30.	Ящик-носилки для мяса	шт.	-	1	1	2	2
31.	Ящик-носилки для рыбы	шт.	-	1	1	2	2
32.	Ящик-носилки для овощей	шт.	-	3	4	6	6
33.	Овоскоп	шт.	1	1	1	2	2
34.	Нитратомер	шт.	-	1	1	1	1
35.	Мерная емкость	шт.	1	1	1	1	1
36.	Комплект приборов, инструментов для определения качества продовольствия	шт.	1	1	1	1	1
37.	Щетка сметка	шт.	1	1 на каждое хранилище продовольственного склада			
38.	Совок бакалейный	шт.	3	3	3	3	3
39.	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	шт.	1	1	1	1	1

¹При количестве питающихся до 300 человек норма увеличивается на 1 ед.

²При количестве питающихся до 300 человек камера холодильная среднетемпературная объемом 3 м³ не выдается.

³При количестве питающихся до 300 человек выдаются камеры холодильные низкотемпературные объемом 3 м³.

Норма № 5
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
подразделений конвоирования

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов при самостоятельном приготовлении пищи		Примечания
			Эшелонное конвоирование	Плановое (сквозное) конвоирование	
1	2	3	4	5	6
1.	Тарелка глубокая (миска) из нержавеющей стали или пластмассовая, мелкая из нержавеющей стали или пластмассовая или комплект одноразовой посуды из расчета трехразового питания в сутки	шт.	1 1 3	1 1 3	на 1 человека на 1 человека на 1 человека
2.	Тарелка мелкая из нержавеющей стали или пластмассовая для хлеба и масла	шт.	8 – 10	4	на караул
3.	Комплект столовых приборов из нержавеющей стали (ложка столовая, вилка, ложка чайная, нож столовый)	шт.	1	1	на каждого человека
4.	Миска пластмассовая для салатов 2 – 3 л	шт.	-	2	на караул
5.	Противень стальной	шт.	3	2	на каждого человека
6.	Котел наплитный 20 – 50 л	шт.	2	-	на эшелон
7.	Кастрюля из нержавеющей стали 4,5 – 10 л	шт.	4	3	на караул
8.	Кастрюля из нержавеющей стали 1,5 л	шт.	-	2	на караул
9.	Сковорода	шт.	5	3	на караул
10.	Черпак поварской из нержавеющей стали	шт.	4	1	на эшелон
11.	Шумовка из нержавеющей стали	шт.	1	1	на караул
12.	Венчик для взбивания	шт.	1	1	на караул
13.	Лопатка из нержавеющей стали	шт.	2	2	на караул
14.	Топор для рубки мяса	шт.	1	1	на караул
15.	Масленка из нержавеющей стали	шт.	1	1	на караул
16.	Сахарница из нержавеющей стали	шт.	1	1	на караул
17.	Хлебница из нержавеющей стали или пластиковая	шт.	1	1	на караул
18.	Подставка под бачок, кастрюлю, чайник, сковороду	шт.	3	3	на караул

1	2	3	4	5	6
19.	Терка	шт.	1	1	на караул
20.	Чайник из нержавеющей стали 3 – 5 л	шт.	5	3	на караул
21.	Термос объемом 36 л	шт.	2	-	на эшелон
22.	Ведро оцинкованное	шт.	3	1	на вагон
23.	Ведро эмалированное	шт.	2	1	на вагон
24.	Бак для воды оцинкованный или из нержавеющей стали с краном	шт.	1	1	на вагон
25.	Комплект ножей специальных поварских «Поварская тройка» (комплект из 3-х ножей)	шт.	-	1	на вагон
			2	-	на эшелон
26.	Нож для очистки овощей с дозирующим лезвием	шт.	25	2	на караул
27.	Нож хлебрезный	шт.	5	1	на вагон
28.	Нож хозяйственный	шт.	6	2	на эшелон
29.	Нож консервный (консервовскрывать)	шт.	6	2	на вагон
30.	Кружка из нержавеющей стали или термостекла емкостью до 0,5 л	шт.	1	1	на 1 человека
31.	Фляга армейская алюминиевая	шт.	1	1	на 1 человека
32.	Чехол к фляге армейской	шт.	1	1	на 1 человека
33.	Таз оцинкованный	шт.	2	1	на вагон
34.	Прибор для специй металлический или пластмассовый	шт.	4	1	на караул
35.	Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	шт.	4	1	на караул
36.	Рукомойник однососковый алюминиевый	шт.	4	-	на эшелон
37.	Стол производственный	шт.	2	-	на эшелон
38.	Кухня переносная емкостью 150 л	шт.	7	-	на эшелон
39.	Ложка разливательная из нержавеющей стали емкостью 0,25 л	шт.	6	2	на караул
40.	Ванна моечная металлическая	шт.	1	-	на вагон
41.	Весы настольные электронные	шт.	1	1	на вагон
42.	Доска для разделки продуктов	шт.	3 – 5	3 – 5	на караул
43.	Кипятильник переносной	шт.	1	-	на эшелон
44.	Клеенка столовая	м ²	0,6	0,6	на 1 человека
45.	Фляга для молока емкостью 36 – 38 л	шт.	5	-	на эшелон
46.	Контейнер пластиковый герметичный 1 – 3 л	шт.	-	10	на караул
47.	Покрывало тканевое 1,2x1,5 м	м.	-	1	на караул
48.	Ящик для посуды	шт.	4	1	на караул
49.	Ящик для хлеба	шт.	4	1	на караул
50.	Ящик для продуктов	шт.	4	1	на караул

1	2	3	4	5	6
51.	Щетка для мытья посуды	шт.	1	1	на караул
Вагон – продовольственный склад					
52.	Весы настольные электронные	шт.	1	-	на вагон
53.	Весы товарные электронные	шт.	1	-	на вагон
54.	Ящик для хлеба	шт.	1	-	на каждые 100 человек
55.	Совок	шт.	2	-	на вагон

Норма № 6

обеспечения имуществом продовольственной службы кухонь служебных собак и других штатных животных

№ п/п	Наименование имущества	Единица измерения	Количество предметов на одну кухню (шт.)	
			до 50 животных	свыше 50 животных
1	2	3	4	5
1.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные	шт.	1	1
2.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные	шт.	1	1
3.	Ванна моечная металлическая	шт.	1	1
4.	Ведро оцинкованное	шт.	2	3
5.	Вилка поварская котловая ¹	шт.	1	1
6.	Доска разделочная ¹	шт.	2	2
7.	Черпак поварской алюминиевый емкостью 2 л ¹	шт.	1	1
8.	Веселка деревянная ¹	шт.	1	1
9.	Котел пищеварочный или плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,48 – 0,51 м ²	шт.	из расчета 3 л емкости на одну собаку	
		шт.	1	0
10.	Котел наплитный алюминиевый 20 – 50 л ²	шт.	3	3
11.	Кормушка-поилка или бачок алюминиевый литой емкостью 5 л	шт.	Две на одну собаку	
12.	Мешок льняной	шт.	4	5
13.	Нож хозяйственный	шт.	2	3
14.	Нож для очистки овощей ¹	шт.	1	2
15.	Терка ¹	шт.	1	1
16.	Рукомойник алюминиевый однососковый	шт.	1	1
17.	Стеллаж для посуды и инвентаря	шт.	1	1
18.	Стол производственный	шт.	1	1
19.	Таз оцинкованный	шт.	3	4
20.	Топор для рубки мяса ¹	шт.	1	1
21.	Колода для рубки мяса с подставкой или со столом ¹	шт.	1	1
22.	Емкость для хранения круп и овощей	шт.	3	5

1	2	3	4	5
23.	Шкаф холодильный ¹ (допускается к использованию из числа выслуживших срок службы, но пригодный к эксплуатации)	шт.	1 ³	1 ³
24.	Мешки льняные для перевозки и хранения зернофуража для лошадей	шт.	1 (на каждую лошадь) при переходящем запасе до 30 суток	

¹Данным оборудованием и имуществом обеспечиваются только кухни, на которых приготовление пищи организовано из натуральных продуктов.

²Данным имуществом обеспечиваются кухни, оборудованные плитами электрическими.

³При использовании шкафов холодильных, из числа выслуживших срок службы, норма увеличивается до 2 ед.

Норма № 7
обеспечения столовых, пищеблоков, хлебопекарен учреждений
уголовно-исполнительной системы моющими, чистящими
и дезинфицирующими средствами

I. Для мытья столово-кухонной посуды и инвентаря

№ п/п	Вид моющих средств	На 100 человек питающихся, г			
		При машинной мойке столовой посуды и приборов в сутки	При ручной мойке столовой посуды и приборов в сутки	При ручной мойке кухонной посуды и инвентаря в сутки	При чистке посуды в месяц
1.	Порошкообразные моющие средства или жидкие моющие средства	360	280	530	-
		180	190	350	-
2.	Чистящие средства	-	-	-	5250

II. Для пароконвектоматов

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 1 пароконвектомат (таблеток в месяц)	
		для мытья	для ополаскивания
1.	Специальные моющие средства	50	25

III. Для приготовления рабочих растворов, используемых при обработке яиц

№ п/п	Наименование	Рабочий раствор
1.	Кальцинированная сода	15 г на 1 л воды
2.	Хлорамин	5 г на 1 л воды

IV. Для приготовления рабочего раствора, используемого при обработке хлебных лотков и полок шкафов, предназначенных для хранения хлеба

№ п/п	Наименование	Рабочий раствор
1.	Уксусная кислота 70%	14 мл на 986 мл воды

Норма № 8

обеспечения хозяйственным материалом, инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами для уборки и обработки объектов продовольственной службы учреждений уголовно-исполнительной системы

I. Для уборки и обработки зала для приема пищи

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1.	Ведро пластиковое	2 шт/год
2.	Ведро эмалированное	1 шт/2 года
3.	Совок пластмассовый для мусора	1 шт/год
4.	Щетка-швабра	2 шт/год
5.	Щетка для кафеля	2 шт/год
6.	Веник	2 шт/6 мес.
7.	Ветошь бельевая для уборки	3 кг/мес.
8.	Салфетка техническая	6 м ² /мес.
9.	Перчатки резиновые	4 пары/мес.
10.	Пакет для мусора	30 шт/мес.
11.	Отбеливатель	4 л/мес.
12.	Жидкость для чистки стекол	1 л/мес.
13.	Моющее средство жидкое для мытья полов	2 л/мес.
14.	Моющее средство порошкообразное	0,75 кг/мес.
15.	Чистящее средство для инвентаря	0,8 кг/мес.
16.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.

II. Для уборки и обработки производственных помещений столовых, пищеблоков, пекарен, участков по производству макаронных изделий и оборудования продовольственной службы
(норма на 1 производственное помещение)

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1	2	3
1.	Ведро пластмассовое	1 шт/год
2.	Ведро эмалированное	1 шт/2 года
3.	Совок пластмассовый для мусора	1 шт/год
4.	Щетка-швабра	1 шт/год
5.	Щетка для кафеля	1 шт/год
6.	Губка	4 шт/мес.
7.	Веник	1 шт/6 мес.

1	2	3
8.	Ветошь бельевая для уборки	1,5 кг/мес.
9.	Ветошь	0,5 кг/мес.
10.	Салфетка техническая	2 м ² /мес.
11.	Перчатки резиновые	4 пары/мес.
12.	Пакет для мусора	30 шт/мес.
13.	Мыло туалетное	0,4 кг/мес.
14.	Отбеливатель	0,2 л/мес.
15.	Жидкость для чистки стекол	0,1 л/3 мес.
16.	Моющее средство жидкое для мытья полов	0,2 л/мес.
17.	Моющее средство порошкообразное	0,2 кг/мес.
18.	Чистящее средство для оборудования и инвентаря	0,3 кг/мес.
19.	Моющее средство для оборудования и инвентаря	0,3 кг/мес.
20.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.
21.	Антинакипин	1 л/мес.

III. Для уборки санузла и душа в столовых, пищеблоках
(норма на 1 унитаз, 1 умывальник и 1 душ)

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1.	Ведро пластмассовое	2 шт/год
2.	Ведро эмалированное	2 шт/год
3.	Щетка-швабра	2 шт/год
4.	Щетка для кафеля	2 шт/год
5.	Ерш туалетный	1 шт/6 мес.
6.	Перчатки резиновые	4 пары/мес.
7.	Ветошь	3 кг/мес.
8.	Губка	7 шт/мес.
9.	Освежитель воздуха	2 флакона/мес.
10.	Мыло туалетное	1,2 кг/мес.
11.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.
12.	Моющее средство для обработки полов	3 л/мес.
13.	Чистящее средство	0,5 кг/мес.

IV. Для уборки и обработки умывальника (помещение) при обеденном зале

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1.	Ведро пластиковое (для мусора)	1 шт/год
2.	Губка для обработки раковины	4 шт/мес.
3.	Пакет для мусора	30 пак/мес.
4.	Ветошь	0,5 кг/мес.
5.	Мыло туалетное жидкое (для дозатора)	10 кг/мес.
6.	Чистящее средство	0,5 кг/мес.
7.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.

V. Для уборки и обработки кухонь для служебных собак и других штатных животных

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1.	Ведро пластмассовое	1 шт/год
2.	Ведро эмалированное	1 шт/ 2 года
3.	Совок пластмассовый для мусора	1 шт/год
4.	Щетка-швабра	1 шт/год
5.	Щетка для кафеля	1 шт/год
6.	Губка	4 шт/мес.
7.	Веник	1 шт/год.
8.	Ветошь бельевая для уборки	1 кг/мес.
9.	Ветошь	0,5 кг/мес.
10.	Перчатки резиновые	2 пары/мес.
11.	Пакет для мусора	30 шт/мес.
12.	Мыло туалетное	200 г/мес.
13.	Моющее средство жидкое для мытья полов	0,5 л/мес.
14.	Моющее средство порошкообразное	0,3 кг/мес.
15.	Чистящее средство для инвентаря	0,5 кг/мес.
16.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.

VI. Для уборки и обработки помещений продовольственных складов и овощехранилищ

№ п/п	Наименование	Количество и срок службы
1.	Ведро пластмассовое	1 шт/год
2.	Ведро эмалированное	1 шт/2 года
3.	Совок пластмассовый для мусора	1 шт/год
4.	Щетка-швабра	1 шт/год
5.	Щетка для кафеля	1 шт/год
6.	Губка	4 шт/мес.
7.	Веник	1 шт/6 мес.
8.	Ветошь бельевая для уборки	1,5 кг/мес.
9.	Ветошь	0,5 кг/мес.
10.	Салфетка техническая	2 м ² /мес.
11.	Перчатки резиновые	4 пары/мес.
12.	Пакет для мусора	30 шт/мес.
13.	Мыло туалетное	0,4 кг/мес.
14.	Жидкость для чистки стекол	0,5 л/6 мес.
15.	Моющее средство жидкое для мытья полов	1,5 л/мес.
16.	Моющее средство порошкообразное	0,5 кг/мес.
17.	Чистящее средство для инвентаря	0,45 кг/мес.
18.	Дезинфицирующее средство порошкообразное	0,5кг/мес.

Норма № 9

обеспечения вывесками, стендами, табличками и документацией объектов продовольственной службы учреждений уголовно-исполнительной системы

№ п/п	Наименование документации	Количество (шт.)
1	2	3
1.	Вывески «Столовая», «Пищеблок», «Продовольственный склад», «Овощехранилище»	по 1 (на каждый вход)
2.	Вывеска «Распорядок приема пищи»	по 1 (на каждый вход в столовую)
3.	Вывеска (световое табло) «Меню на текущий день» или устройство, предназначенное для воспроизведения видеосигнала и визуального отображения информации (монитор, телевизор)	1 (на каждый вестибюль столовой)
4.	Стенды вестибюля: нормы продовольственных пайков, обеспечения столово-кухонной посудой, раскладки продуктов, план закрепления столов за отрядами (подразделениями)	1 (на каждый вестибюль столовой)
5.	Стенд «Уголок контроля»: оценочные показатели столовой; нормы питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых; нормы выхода мясных и рыбных порций, первых блюд и каш, холодных закусок; норма выдачи хлеба, масла коровьего, сахара; обязанности должностных лиц по контролю за питанием; порядок оценки качества пищи; график контроля должностными лицами; плакат «Контроль за питанием»	1 (на каждый обеденный зал)
6.	Стенды для поваров:	
6.1.	Горячий цех: тепловая обработка основных видов продуктов; нормы выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций; санитарные требования при обработке продуктов питания; нормы залива воды, закладки соли и продолжительность варки каш, бобовых и макаронных изделий; инструкции по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при эксплуатации оборудования	1
6.2.	Мясной цех: санитарные требования при обработке продуктов; обработка мяса в столовой; таблица средних норм отходов при обработке мяса и выхода полуфабрикатов; инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе с оборудованием	1
6.3.	Рыбный цех: таблица средних норм отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов; санитарные требования при обработке продуктов; инструкция по вымачиванию соленой рыбы; обработка рыбы в столовой	1

1	2	3
6.4.	<p>Овощной цех: первичная обработка картофеля и овощей в столовой; форма нарезки овощей; инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе с оборудованием</p>	1
6.5.	<p>Моечные столовой и кухонной посуды: инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе на посудомоечной машине (при наличии); порядок сбора пищевых отходов и костей</p>	1
6.6.	<p>Помещение для нарезки хлеба: плакаты по правилам эксплуатации хлеборезки механической и маслоделителя и требованиям безопасности; обязанности и правила личной гигиены хлебореза; нормы выдачи хлеба и масла коровьего</p>	1
6.7.	<p>Класс подготовки поваров: технологическое и холодильное оборудование столовых; классификация круп, пищевых жиров; классификация пищевых жиров; химический состав, пищевая ценность молока, молочных продуктов; техника безопасности при работе с оборудованием, электроприборами и другими механизмами; технология обработки продуктов, приготовление пищи</p>	1
7.	<p>Журналы, книги: санитарного состояния пищеблока; медицинского осмотра поваров; учета контроля за качеством приготовления пищи; учета проведения генеральных уборок; учета аварийных ситуаций; складского учета или учета наличия и движения материальных средств; учета обработки хлебных лотков и полок шкафов, предназначенных для хранения хлеба; бракеражный</p>	1
8.	<p>Стенды для пекарен: выпечка хлеба; приготовление жидких дрожжей; дефекты хлеба; деление и расстойка теста; хранение, черствение и болезни хлеба; приготовление теста из муки пшеничной безопасным способом; приготовление теста из муки пшеничной опарным способом; приготовление теста из муки ржаной обойной на закваске; приготовление теста из муки ржаной обойной опарным способом; ускоренные способы приготовления хлеба</p>	1

1	2	3
9.	Таблички на оборудование и имущество	по 1 на 1 единицу
10.	Таблички с указанием назначения помещений столовых пищеблоков, складских помещений, участков по производству хлебобулочных и макаронных изделий	1 на каждое помещение
11.	Стенды для овощехранилища и продовольственного склада: документация заведующего хранилищем; хранение, переработка и транспортировка продовольствия; меры борьбы с вредителями; хранение картофеля и овощей; требования к качеству заготавливаемой овощной продукции; болезни картофеля и овощей	1 на каждое отдельно стоящее складское помещение

Норма № 10

обеспечения оборудованием и инвентарем объектов продовольственной службы учреждений уголовно-исполнительной системы

1. Овощехранилища учреждений уголовно-исполнительной системы обеспечиваются оборудованием и инвентарем по фактической потребности с учетом установленного количества переходящих запасов продовольствия согласно перечню:

Перечень оборудования и инвентаря для овощехранилищ

№ п/п	Наименование оборудования и инвентаря
1.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции
2.	Оборудование для поддержания температурно-влажностного режима
3.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные
4.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные
5.	Приборы учета температурно-влажностного режима, в том числе и электронные
6.	Контейнер для хранения картофеля и овощей
7.	Напольный стеллаж
8.	Полочный стеллаж
9.	Поддон (палета)
10.	Ларь
11.	Нитратомер
12.	Тележка грузовая
13.	Мерная емкость
14.	Комплект приборов, инструментов для определения качества продовольствия
15.	Щетка сметка
16.	Ведра оцинкованные
17.	Ведра эмалированные
18.	Рукомойник алюминиевый однососковый

2. Участки по производству хлебобулочных и макаронных изделий учреждений уголовно-исполнительной системы обеспечиваются оборудованием и инвентарем по фактической потребности с учетом их суточной производительности согласно перечню:

Перечень оборудования и инвентаря для хлебопекарен

№ п/п	Наименование оборудования и инвентаря
1.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные
2.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные
3.	Кипятильники непрерывного действия
4.	Автомукомеры дозировочные
5.	Бачки автоматические водомерные
6.	Бачки автоматические солемерные
7.	Вагонетки лотковые
8.	Вагонетки полочные
9.	Дежи емкостью 140 – 330 л
10.	Машины тестомесильные
11.	Машины мешковыбивальные
12.	Подъемоопрокидыватели для деж
13.	Мукопросеиватели
14.	Печи хлебопекарные
15.	Расточные шкафы
16.	Солерастворители
17.	Тестоделители
18.	Овоскоп
19.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции
20.	Приборы учета температурно-влажностного режима, в том числе и электронные
21.	Бочки стальные для растительного масла
22.	Ведра оцинкованные
23.	Ведра эмалированные
24.	Кастрюли алюминиевые емкостью 1,5 – 15 л
25.	Ножи хлебрезные
26.	Насосы (помпы) ручные для растительного масла
27.	Стеллажи для готового изделия
28.	Стол производственный металлический
29.	Тазы оцинкованные
30.	Тележки грузовые
31.	Комплект хлебных форм
32.	Комплект хлебных лотков
33.	Прочий инвентарь

Перечень оборудования и инвентаря для участков по производству макаронных изделий

№ п/п	Наименование оборудование и инвентаря
1	2
1.	Весы товарные с комплектом гирь или электронные
2.	Весы настольные с комплектом гирь или электронные
3.	Кипятильники непрерывного действия
4.	Для приготовления теста и формования макаронных изделий
5.	Для резки и раскладки макаронных изделий

1	2
6.	Для сушки макаронных изделий
7.	Для фасовки, упаковки макаронных изделий
8.	Машины мешковыбивальные
9.	Овоскоп
10.	Комплект приточно-вытяжной механической вентиляции
11.	Ведро оцинкованные
12.	Ведро эмалированные
13.	Кастрюли алюминиевые емкостью 1,5 – 15 л
14.	Стеллажи для готового изделия
15.	Стол производственные металлические
16.	Тазы оцинкованные
17.	Тележки грузовые
18.	Прочий инвентарь

УТВЕРЖДЕНО
приказом ФСИН России
от 4 июля 2018г. № 540

**Порядок
обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой,
продукцией общехозяйственного назначения и имуществом
продовольственной службы**

1. Настоящий порядок определяет правила обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы (далее – УИС) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы.

2. Техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы обеспечиваются учреждения УИС (комплексы помещений, предназначенных для обработки, хранения продуктов, приготовления и приема пищи подозреваемыми, обвиняемыми, осужденными, содержащимися в учреждениях УИС, а также сотрудниками, пенсионерами УИС и членами их семей, обеспечение питанием которых осуществляется за счет средств федерального бюджета, мытья и хранения столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря (далее – объекты продовольственной службы).

Помещения на производственных объектах, оборудованные для приема пищи, столовыми не считаются и техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы не обеспечиваются.

3. Столовые исправительных центров, изолированных участков, функционирующих как исправительные центры, обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы по фактической потребности исходя из условий организации приготовления и приема пищи по норме № 1.

4. Столовые домов ребенка исправительных учреждений обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы по фактической потребности.

5. Столовые санаторно-оздоровительных и стационарных медицинских учреждений УИС для персонала и членов их семей, а также столовые больниц, стационаров медицинских частей, исправительных учреждений, следственных изоляторов, в которых содержатся подозреваемые, обвиняемые, осужденные, больные туберкулезом, для стерилизации столовой посуды дополнительно обеспечиваются пищеварочными котлами.

6. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления чая взамен кипятильников непрерывного действия разрешается использовать специально выделенные для этой цели пищеварочные котлы.

7. При невозможности организации питания через столовую и необходимости доставки готовой пищи до места приема пищи учреждения УИС обеспечиваются термосами необходимого объема (6, 12, 18, 24 и 36 л), из расчета 2 л на одного человека. Для групп питающихся малой численности (до 10 человек) учреждения УИС обеспечиваются судками из трех кастрюль (алюминиевые) с емкостью кастрюль 4, 5 и 7 л из расчета 1 комплект на группу питающихся.

8. В следственных изоляторах и тюрьмах каждый этаж режимного корпуса дополнительно обеспечивается:

ложками разливательными алюминиевыми или из нержавеющей стали;

тележками грузовыми грузоподъемностью 130 – 400 кг;

термосами;

машинами посудомоечными (одну на два этажа).

Перечисленные предметы выдаются по фактической потребности.

9. Лица, содержащиеся в штрафных и дисциплинарных изоляторах, помещениях камерного типа, единых помещениях камерного типа, одиночных камерах, помещениях, функционирующих в режиме следственных изоляторов, изолированных участках, функционирующих как тюрьма, транзитно-пересыльных пунктах, запираемых помещениях, обеспечиваются столовой посудой и столовыми приборами за счет текущего довольствия учреждения уголовно-исполнительной системы. При этом столовая посуда и столовые приборы (за исключением кружек, а в помещениях, функционирующих в режиме следственных изоляторов, изолированных участках, функционирующих как тюрьма, и ложек) выдаются им только на время приема пищи.

10. Базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунальные хозяйства УИС обеспечиваются холодильными камерами, в том числе и стационарными холодильными камерами с учетом возможности одновременного хранения скоропортящихся продуктов питания, в объеме не менее 60 сутодач общей потребности учреждений, подведомственных территориальному органу ФСИН России.

При отсутствии в составе территориального органа ФСИН России базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунального хозяйства УИС одно из исправительных учреждений с наиболее развитой материально-технической базой (наличие складских площадей, беспрепятственный подъезд автомобильного транспорта, территориальное расположение) обеспечивается холодильными камерами (сборно-разборными) аналогично базе материально-технического и военного снабжения УИС.

При обеспечении продовольственных складов учреждений УИС холодильными камерами, в том числе и стационарными холодильными камерами, определение их объемов (m^3) осуществляется исходя

из возможности единовременного хранения скоропортящихся продуктов питания в объеме 30 суток потребности учреждения.

11. Подразделения конвоирования УИС обеспечиваются столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем по норме № 5, при этом:

11.1. Малочисленным караулам до 5 человек для самостоятельного приготовления горячей пищи выдается кастрюля емкостью 4 – 5 л, по одному консервному, кухонному и хлебoreзному ножу, по одной кружке, ложке столовой и миске на одного человека.

11.2. Вместо термосов объемом 36 л могут выдаваться термосы-ящики Т-15 из расчета один термос-ящик на 15 человек.

11.3. Оборудование и инвентарь для вагона-продовольственного склада выдаются по распоряжению начальника подразделения конвоирования, формирующего эшелон.

11.4. Кухни, выдаваемые для обеспечения эшелонов, должны быть укомплектованы инструментом и запасными частями согласно формулярам (паспортам).

11.5. На эшелон положено иметь в резерве по 25 штук тарелок глубоких, кружек и ложек столовых.

11.6. Для содержания запаса воды, необходимого для приготовления пищи и мытья посуды, эшелон обеспечивается необходимыми емкостями.

11.7. В зависимости от длительности нахождения караула в пути следования и вида продуктов, которыми обеспечивается караул, посуда и инвентарь, в которых отсутствует потребность, не выдаются.

12. Техникoй, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы обеспечиваются:

12.1. Исправительные учреждения, следственные изоляторы – на лимит наполнения.

12.2. Образовательные организации – на штатную численность переменного состава курсантов (слушателей).

При наличии в образовательных организациях двух и более столовых обеспечение столовой посудой производится исходя из штатной численности переменного состава, а инвентарем и оборудованием:

для основной столовой – по штатной численности переменного состава;

для вспомогательных столовых – по фактическому числу питающихся.

12.3. Санаторно-оздоровительные и стационарные медицинские учреждения для персонала и членoв их семей – на лимит коек.

При наличии в санаторно-оздоровительных и стационарных медицинских учреждениях уголовно-исполнительной системы для персонала и членoв их семей двух и более столовых обеспечение кухонной посудой, оборудованием и инвентарем производится для каждой столовой по числу питающихся, но не более общего штатного количества коек.

13. Запасы техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы содержатся в следующих размерах от общей потребности:

на складах баз материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунальных хозяйств УИС:

столово-кухонная посуда, оборудование, инвентарь – 10%;

моющие, чистящие и дезинфицирующие средства – 10%;

на складах учреждений УИС, за исключением баз материально-технического и военного снабжения и жилищно-коммунальных хозяйств УИС:

столовая посуда, столовые приборы, моющие, чистящие и дезинфицирующие средства – 20%;

кухонная посуда и инвентарь – 10%.

При отсутствии в составе территориального органа ФСИН России базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунального хозяйства УИС допускается содержать запасы оборудования на складских площадях одного из исправительных учреждений с наиболее развитой материально-технической базой (наличие складских площадей, беспрепятственный подъезд автомобильного транспорта, территориальное расположение) в размере не более 10% от общей потребности учреждений.

14. Закупка и использование техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, не предусмотренных нормами обеспечения или сверх установленных норм, осуществляются только по согласованию с управлением тылового обеспечения ФСИН России.

15. Учреждения УИС обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы только при наличии условий для их установки и эксплуатации (наличие соответствующих помещений по площади и объему, кратности воздухообмена, стабильного электрогазоснабжения, водопровода, канализации, пара и других параметров, отвечающих требованиям инструкции или руководства по их эксплуатации). При невозможности обеспечить указанные условия техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы не начисляются и не выдаются.

16. Обеспечение исправительных учреждений и следственных изоляторов техникой, предназначенной для приготовления пищи в полевых условиях, осуществляется согласно лимиту наполнения.

17. Весы настольные и товарные, за исключением электронных, обеспечиваются комплектами гирь согласно приложению № 1 к настоящему Порядку.

18. Полученное учреждениями УИС оборудование должно быть установлено и введено в эксплуатацию в следующие сроки:

при строительстве новых и реконструкции действующих объектов продовольственной службы – в течение сроков, утвержденных для проведения этих работ;

при замене оборудования, вышедшего из строя, – не позднее трех месяцев со дня получения нового оборудования.

19. Преждевременная замена находящегося в эксплуатации оборудования на новое до истечения установленных сроков, а также находящегося в ремонте запрещается.

20. Нормы обеспечения моющими, чистящими и дезинфекционными средствами применяются при определении потребности, составлении заявок и отпуске их только на объекты продовольственной службы.

20.1. Количество жидких моющих средств (раздел I нормы № 7) установлено при норме расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке.

20.2. Для проведения в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды, приборов, щеток для мытья посуды учреждения УИС обеспечиваются разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами, норма расхода рассчитывается в соответствии с инструкциями по их применению.

20.3. Количество рабочих растворов, необходимых для обработки суточного объема яиц, рассчитывается из расчета объема емкости, используемой при обработке яиц, но не более 10 л в сутки для учреждений с количеством питающихся до 500 человек, с количеством питающихся более 500 человек – до 20 л в сутки.

20.4. Количество рабочего раствора, необходимого для обработки хлебных лотков и полок шкафов, рассчитывается из расчета 5 мл на 1 м².

20.5. При обеспечении учреждений УИС другими разрешенными для этих целей моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами или с иной концентрацией норма расхода рассчитывается в соответствии с инструкциями по их применению.

21. Обеспечение учреждений УИС техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется с учетом срока их использования (эксплуатации) согласно приложению № 2 к настоящему Порядку. Для техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, не указанных в приложении № 2 к настоящему Порядку, – заводом-изготовителем.

22. Сроками использования (эксплуатации) предметов, входящих в комплект техники и имущества продовольственной службы, считаются сроки использования (эксплуатации), определенные для аналогичных (однотипных) предметов. Вместо списанных предметов в комплект техники и имущества продовольственной службы включаются аналогичные (однотипные) предметы.

Приложение № 1
к Порядку обеспечения учреждений
уголовно-исполнительной системы
техникой, продукцией
общехозяйственного назначения
и имуществом продовольственной
службы

Комплект торговых и условных гирь для настольных и товарных весов

I. Весы настольные

Гири-разновесы	Пределы взвешивания, кг		
	2	10	20
от 10 г до 500 г (в комплекте гири 10, 20, 50, 50, 100 г), ГЧЗ-1	1	1	1
или от 10 г до 1 кг (в комплекте гири 10, 20, 20, 50, 100, 100, 200, 500 г, 1 кг), ГЧЗ-2	1	1	1
от 1 кг до 5 кг (в комплекте гири 1, 2, 2, 5 кг), ГЧЗ-10	-	1	-
или от 1 кг до 10 кг (в комплекте гири 1, 2, 2, 5, 10 кг), ГЧЗ-20	-	1	1

II. Весы товарные

№ п/п	Гири условные сотенные в комплекте гирь	Пределы взвешивания, кг			
		500 кг	1 т	2 т	3 т
1.	100, 200, 200, 500 г, 1, 1, 2 кг, ГУ-0,5	1			
2.	200, 200, 500 г, 1, 1, 2, 5 кг, ГУ-1		1		
3.	500, 500 г, 1, 1, 2,5 кг, ГУ-2			1	
4.	500, 500 г, 1, 1, 2, 5, 5, 5, 5, 5 кг, ГУ-3				1

Приложение № 2
к Порядку обеспечения учреждений
уголовно-исполнительной системы
техникой, продукцией
общехозяйственного назначения
и имуществом продовольственной
службы

**Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции
общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы
в учреждениях уголовно-исполнительной системы**

№ п/п	Наименование предмета	Сроки эксплуатации, указаны в годах
1	2	3
Посуда и приборы столовые		
1.	Бачок алюминиевый литой	4
2.	Блюдо для хлеба пластмассовое	2
3.	Блюдце чайное фарфоровое	2
4.	Ваза для фруктов, цветов, салфеток: фарфоровая	3
	пластмассовая	3
	стеклянная	2
	хрустальная	5
5.	Вилка столовая: алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	7
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
6.	Горчичница: фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
7.	Графин (кувшин) для воды: стеклянный	2
	хрустальный	5
8.	Кастрюля 2,5 – 10 л: алюминиевая штампованная	3
	из нержавеющей стали	5
9.	Компакт-поднос из нержавеющей стали	6
10.	Кофейник: алюминиевый	5
	латунно-никелированный	6
	фарфоровый	3
11.	Креманка: из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7

1	2	3
12.	Кружка: алюминиевая из нержавеющей стали эмалированная пластмассовая фарфоровая полуфарфоровая	3 6 2 2 1,5 1
13.	Кольцо для салфеток: алюминиевое анодированное из нержавеющей стали мельхиоровое	5 6 7
14.	Клеенка настольная на основе	1
15.	Клеенка настольная без основы (синтетическая), пленка полиэтиленовая	1
16.	Ложка столовая: алюминиевая из нержавеющей стали мельхиоровая пластмассовая	2 4 7 1
17.	Ложка десертная: из нержавеющей стали мельхиоровая	7 7
18.	Ложка кофейная мельхиоровая	7
19.	Ложка чайная: алюминиевая из нержавеющей стали мельхиоровая пластмассовая	2 7 7 1
20.	Ложка разливательная: алюминиевая штампованная алюминиевая литая из нержавеющей стали	1 3 6
21.	Миска: алюминиевая из нержавеющей стали пластмассовая	2 6 2
22.	Масленка: фарфоровая стеклянная пластмассовая	2 1,5 2
23.	Молочник фарфоровый	4
24.	Набор столовых приборов типа НС-3: алюминиевый из нержавеющей стали	2 4
25.	Нож столовый и десертный: из нержавеющей стали мельхиоровый пластмассовый	6 7 1

1	2	3
26.	Поднос столовый и подставка под графин: алюминиевый пластмассовый латунно-никелированный	2 1 6
27.	Прибор для специй: алюминиевый пластмассовый полуфарфоровый с оправой из нержавеющей стали	3 1 1 7
28.	Подстаканник: алюминиевый анодированный из нержавеющей стали мельхиоровый	5 6 7
29.	Полоскательница: пластмассовая фарфоровая стеклянная латунно-никелированная	1 2 1,5 6
30.	Подставка под бачок и чайник: алюминиевая пластмассовая	3 1
31.	Подставка под нож, вилку: алюминиевая анодированная из нержавеющей стали латунно-никелированная мельхиоровая	4 6 6 7
32.	Перечница: фарфоровая стеклянная пластмассовая	2 1,5 2
33.	Розетка (блюде) для варенья: фарфоровая стеклянная	2 1,5
34.	Рюмки (бокалы, фужеры): стеклянные алмазной грани хрустальные	4 5 5
35.	Салатник: фарфоровый стеклянный пластмассовый хрустальный	3 1,5 1 5
36.	Сахарница: фарфоровая стеклянная пластмассовая	3 1,5 1
37.	Солонка: фарфоровая стеклянная пластмассовая	3 1,5 2

1	2	3
38.	Селедочница: фарфоровая стеклянная пластмассовая	3 1,5 4
39.	Сервиз столовый, чайный и кофейный фарфоровый	5
40.	Сервиз винно-водочный: стеклянный алмазной грани или хрустальный	4 5
41.	Стакан чайный: стеклянный хрустальный пластмассовый	0,5 5 1
42.	Стакан для соков стеклянный емкостью 100 – 150 г	1
43.	Судок индивидуальный комбинированный	1,5
44.	Судок из двух и трех кастрюль: алюминиевый из нержавеющей стали	3 6
45.	Скатерть льняная	3
46.	Салфетка льняная	3
47.	Тарелка глубокая, мелкая, десертная, пирожковая: фарфоровая полуфарфоровая пластмассовая алюминиевая из нержавеющей стали	1,5 1 2 3 6
48.	Чайник: алюминиевый эмалированный латунно-никелированный	3 2 5
49.	Чайник для заварки чая: алюминиевый латунно-никелированный	3 5
50.	Чашки чайная и кофейная: фарфоровая полуфарфоровая	2 1,5
51.	Чаша суповая фарфоровая	2
Кухонная посуда и инвентарь		
52.	Бидон для растительного масла емкостью 10 л	4
53.	Бочка стальная для растительного масла	6
54.	Бак для воды оцинкованный	4
55.	Бак для пищевых отходов: оцинкованный алюминиевый из нержавеющей стали	2 2 4
56.	Бачок: алюминиевый пластмассовый	3 2
57.	Ведро: эмалированное с крышкой и оцинкованное пластмассовое	3 2

1	2	3
58.	Вилка для вынимания мяса	5
59.	Вилка транжирная	5
60.	Венчик металлический	до полного износа
61.	Веселка деревянная	до полного износа
62.	Воронка металлическая	до полного износа
63.	Дуршлаг алюминиевый (цедилка)	3
64.	Доска для разделки продуктов	1
65.	Котломер:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	5
	деревянный	2
66.	Консервовскрыватьель:	
	механический	5
	ручной	2
67.	Колода для рубки мяса деревянная	1
68.	Лист кондитерский	2
69.	Лопатка поварская:	
	алюминиевая или из нержавеющей стали	4
	деревянная	1
70.	Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла	5
71.	Настенный (магнитный) держатель для ножей	5
72.	Противень	2
73.	Нож для очистки овощей	1
74.	Нож хлебoreзный	2
75.	Ножи специальные поварские «Поварская тройка»	2
76.	Рукомойник однососковый	3
77.	Сотейник алюминиевый	4
78.	Сковорода	5
79.	Секач	5
80.	Сито металлическое	2
81.	Скалка деревянная	2
82.	Совок металлический, пластмассовый	3
83.	Сковородник	5
84.	Термосы:	
	с алюминиевой колбой	2
	с колбой из нержавеющей стали	4
85.	Газ оцинкованный, эмалированный, алюминиевый	3
86.	Топор для рубки мяса	6
87.	Терка:	
	металлическая	2
	пластмассовая	1
88.	Тяпка для отбивания мяса	5
89.	Толкушка деревянная	1
90.	Фляга алюминиевая для молока, растительного масла	4
91.	Формы для кондитерских изделий и заливных блюд	3

1	2	3
92.	Шумовка: алюминиевая из нержавеющей стали	2 7
93.	Чумичка: алюминиевая из нержавеющей стали	2 3
94.	Черпак: алюминиевый из нержавеющей стали	2 3
95.	Щетка для мытья котлов	0,5
96.	Щетка для мытья посуды	0,5
97.	Щетка-душ для обмывания мяса	2
98.	Щетка швабра	1
99.	Веник	по мере использования
100.	Губка	по мере использования
101.	Ерш туалетный	0,5
Технологическое оборудование		
102.	Автомат для приготовления газированной воды	10
103.	Автомат котлетный	8
104.	Кофемолка	8
105.	Линии раздачи пищи всех типов	8
106.	Машина для очистки картофеля	3
107.	Машины универсальные кухонные: общего назначения для овощных цехов для мясных, рыбных цехов	5 6 6
108.	Машина овощерезательная	6
109.	Машина для резки вареных овощей	6
110.	Картофелечистка механическая	4
111.	Машина протирочная	6
112.	Машина для раскатки теста	6
113.	Машина шинковальная	10
114.	Мельничный комплекс	10
115.	Машина для производства макаронных изделий	8
116.	Машина посудомоечная	5
117.	Мармит: электрический передвижной наплитный	6 8 5
118.	Мясорубка: электрическая ручная	5 4
119.	Маслоделитель	6
120.	Кипятильник: на твердом топливе электрический газовый	2 5 5
121.	Котел наплитный алюминиевый емкостью до 100 л	3

1	2	3
122.	Котел пищеварочный: электрический паровой газовый на твердом топливе	6 8 5 6
123.	Котел пищеварочный чугунный	10
124.	Конвейер для сбора использованной посуды ленточного и гибкого типа	8
125.	Приспособление для чистки рыбы	8
126.	Плита: газовая электрическая на твердом топливе	5 6 6
127.	Пароконвектомат	7
128.	Сковорода электрическая	5
129.	Установка для дозирования воды	7
130.	Фритюрница электрическая	6
131.	Хлеборезка механическая	4
132.	Шкаф жарочный электрический	6
133.	Электрочайник	6
134.	Электроплитка настольная бытовая	5
135.	Электросамовар	6
136.	Сушилка для рук электрическая	6
137.	Шкаф пекарский	6
Хлебопекарное оборудование		
138.	Печь хлебопекарная	8
139.	Автомукомер дозировочный	10
140.	Автоматический солемерный бачок	10
141.	Автомеханический водомерный бачок	10
142.	Вагонетка лотковая и полочная	10
143.	Дежа емкостью 140 – 330 л	10
144.	Машина тестомесильная	8
145.	Машина мешковыбивальная	10
146.	Подъемоопрокидыватель	10
147.	Мукопросеиватель	10
148.	Расстоечный шкаф	10
149.	Тестоделитель	10
150.	Форма для выпечки хлеба: алюминиевая стальная	2 1
151.	Солерастворитель	10
152.	Лотки хлебные	3
Весоизмерительные приборы		
153.	Весы настольные	6
154.	Весы товарные	8
155.	Разновесы и гири к весам	до полного износа
Холодильное оборудование		
156.	Холодильник бытовой электрический	8

1	2	3
157.	Холодильная установка аммиачная или фреоновая	10
158.	Шкаф холодильный в комплекте с холодильной машиной	8
159.	Камера холодильная в комплекте с холодильной машиной	10
160.	Прилавки и витрины охлаждаемые	8
Немеханическое оборудование		
161.	Брезент бунтовый, продовольственный	8
162.	Ванна для мытья посуды одно-, двух-, трехсекционная, в том числе передвижная:	
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	чугунная	6
163.	Кассета под столовую посуду	2
164.	Контейнер для хранения картофеля	до полного износа
165.	Комплект тары для продуктов:	до полного износа
	алюминиевый	до полного износа
	из нержавеющей стали	до полного износа
166.	Мешок льняной	2
167.	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	6
168.	Подставка подсобная под котлы наплитные	4
169.	Психрометр	2
170.	Стеллаж:	до полного износа
	для хранения столовой и кухонной посуды	до полного износа
	для хранения продуктов для хранения хлеба	до полного износа
171.	Стеллаж передвижной	3
172.	Стол производственный:	
	столешница из алюминия	5
	столешница нержавеющей стали	8
173.	Стол для переборки круп:	
	столешница из алюминия	5
	столешница из нержавеющей стали	8
174.	Стол для доочистки картофеля:	
	столешница из алюминия	5
	столешница из нержавеющей стали	8
175.	Стол для сбора остатков пищи:	
	столешница из алюминия	5
	столешница из нержавеющей стали	8
176.	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд:	
	столешница из алюминия	5
	столешница из нержавеющей стали	8
177.	Стол для установки хлеборезки:	
	столешница из алюминия	5
	столешница из нержавеющей стали	8
178.	Стойка для хранения кухонного инвентаря	6
179.	Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш	8
180.	Стойка для уборочного инвентаря	6

1	2	3
181.	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды	2
182.	Тележка грузовая	10
183.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды типа ТПУ-60	2
184.	Термометр	4
185.	Лифт магазинный	10
186.	Шкаф для хранения хлеба и сахара на тарелках	8
187.	Ящик – носилки для мяса, рыбы и овощей: алюминиевый из нержавеющей стали	3 6
Технические средства, предназначенные для приготовления пищи в полевых условиях		
188.	Кухня переносная	до полного износа
189.	Кухня прицепная	до полного износа
190.	Кипятильник переносной	до полного износа
191.	Плита переносная	до полного износа
192.	Печь хлебопекарная переносная	до полного износа
Документация		
193.	Вывески «Столовая», «Пищеблок», «Продовольственный склад», «Овощехранилище», «Распорядок приема пищи»	5
194.	Стенды для вестибюля	5
195.	Табло «Меню на текущий день»	5
196.	Стенд «Уголок контроля»	5
197.	Стенды для подготовки поваров	5
198.	Стенды для пекарен	5
199.	Таблички на оборудование и имущество	5
200.	Таблички с указанием назначения помещений	5
201.	Стенды для овощехранилища и продовольственного склада	5

Примечания:

1. Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы распространяются на все нормы обеспечения и начисляются с момента выдачи его на объекты продовольственной службы.

2. Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы являются минимальными и не могут служить основанием для списания имущества по формальным признакам истечения сроков использования (эксплуатации), если оно пригодно к дальнейшему использованию по назначению или требует для этой цели ремонта.