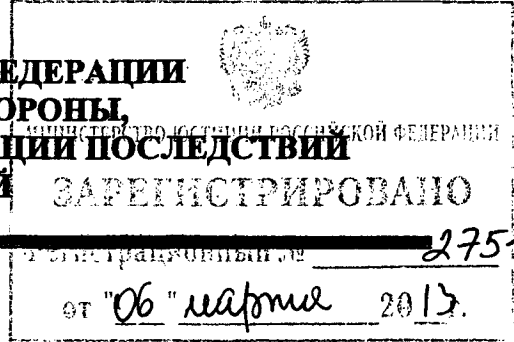




**МИНИСТЕРСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО ДЕЛАМ ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЫ,  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И ЛИКВИДАЦИИ ПОСЛЕДСТВИЙ  
СТИХИЙНЫХ БЕДСТВИЙ**



**П Р И К А З**

19.02.2013

г. Москва

№ 98

**Об обеспечении техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы системы Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий**

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»<sup>1</sup> п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

нормы обеспечения спасательных воинских формирований, учреждений и организаций, находящихся в ведении МЧС России, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (далее – организации) согласно приложениям №№ 1-14;

порядок обеспечения организаций техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы согласно приложению № 15.

2. Директору Департамента тыла и вооружения организовать обеспечение организаций техникой и имуществом продовольственной службы за счет средств федерального бюджета в пределах установленных лимитов бюджетных обязательств.

Министр

В.А. Пучков

Верно  
Заместитель директора Административного  
департамента



071788

<sup>1</sup>Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526.

НОРМА № 1  
обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы  
столовых спасательных воинских формирований МЧС России, учебных  
центров федеральной противопожарной службы Государственной  
противопожарной службы

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование	Количество предметов, шт.			
	на стол с числом питающихся, чел.			для линий самообслуживания на 1 чел.
	4	6	10	
Тарелка глубокая фарфоровая <sup>1</sup>	5	7	12	1
Тарелка мелкая фарфоровая <sup>2</sup>	8	10	14	1
Тарелка пирожковая фарфоровая	4	6	10	1
Поднос пластмассовый	—	—	—	1
Кружка фарфоровая	4	6	10	1
Ложка столовая из нержавеющей стали <sup>3</sup>	5	7	12	1
Ложка чайная из нержавеющей стали	4	6	10	1
Вилка столовая из нержавеющей стали	4	6	10	1
Нож столовый из нержавеющей стали	4	6	10	1
Половник (ложка разливательная) 0,4 л из нержавеющей стали	1	1	1	3 на линию самообслуживания
Половник (ложка разливательная) 0,6 л из нержавеющей стали	1	1	1	1 на линию самообслуживания
Полотно скатертное, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Прибор для специй	1	1	1	1 (на стол)
Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	—	—	1	—
Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	—	1	1	—
Кастрюля 3-4,5 л из нержавеющей стали	2	1	—	—

Наименование	Количество предметов, шт.			
	на стол с числом питающихся, чел.			для линий самообслуживания на 1 чел.
	4	6	10	
Чайник 5 л из нержавеющей стали	–	–	1	–
Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	1	–	–
Подставка под бачок и чайник из нержавеющей стали	3	3	3	–
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Салфетки бумажные	по одной (на каждый прием пищи на 1 чел.)			
Салфетница из нержавеющей стали	1	1	1	1 (на стол)

<sup>1</sup> В том числе одна тарелка (миска) для подачи мяса с соусом на стол (для 10-местных столов – 2 тарелки (миски)).

<sup>2</sup> В том числе для каждого питающегося одна тарелка мелкая для второго блюда и одна тарелка для холодных закусок, а также на стол: одна тарелка мелкая для подачи хлеба и масла коровьего и одна тарелка для подачи сахара (для 10-местных столов – 2 тарелки).

<sup>3</sup> В том числе одна ложка столовая (для 10-местных столов – 2 ложки) для раздачи холодных закусок и мяса с соусом.

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51-150	151-300	301-500
Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали с крышкой	3	3	4	5
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали с крышкой	3	4	5	5
Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	2	3	6	6
Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	1	3	5	5
Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	2	2	3
Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	1	1	2

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51-150	151-300	301-500
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	1	2	2	2
Дуршлаг из нержавеющей стали	2	2	2	2
Шумовка из нержавеющей стали	2	2	2	3
Чумичка 0,6 л из нержавеющей стали	2	3	3	4
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	1	3	4	4
Сковорода металлическая (чугун, сталь нержавеющая)	1	1	3	3
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) из нержавеющей стали	7			
Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	1	11	14	17
Нож хлебрезный	1	1	1	1
Ножницы для рыбы	1	2	3	3
Консервовскрывать механический	1	1	1	1
Котломер из нержавеющей стали	1 на каждый вид котла			
Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1
Скалка деревянная	1	2	2	3
Мерная емкость объемом 1 л	1	2	3	3
Экстрактор для заварки чая	1	1	1	1
Противень из нержавеющей стали	3	6	6	8
Сито из нержавеющей стали	1	1	1	2
Венчик из нержавеющей стали	1	1	1	2
Ведро эмалированное с крышкой	1	2	3	4
Совок из нержавеющей стали	1	1	1	1
Терка из нержавеющей стали	1	1	1	2
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1
Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	2	2	3

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51-150	151-300	301-500
Ложка соусная из нержавеющей стали емкостью 100 г	1	2	2	3
Лист кондитерский из нержавеющей стали	3	6	9	12
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	2
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1	2
Кассета для варки яиц	1	1	2	2
Колода для рубки мяса	1	1	1	1
Картофелемялка	1	2	—	—
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	6	8	8	8
Веселка деревянная	1	2	2	3
Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	1	1	2	2
Топор для рубки мяса	1	1	1	1
Щетка для мытья котлов	1	2	2	2
Ведро пластмассовое	2	3	4	5
Таз пластмассовый	2	2	3	3
Бак для пищевых отходов с крышкой из полипропилена емкостью 30-60 л	из расчета 1 бак на 50 человек питающихся			

### III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51 - 150	151-300	301-500
<b>Технологическое оборудование</b>				
Машина для очистки картофеля	1	1	1	1
Машина овощерезательная	—	—	1	1

Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Посудомоечная машина (встраиваемая)	1	1
Подставка для хранения разделочных досок	по одной на каждое производственное помещение	1
Подставка для хранения крышек из-под котлов, кастрюль из нержавеющей стали	по одной на каждое помещение для мытья и хранения кухонной посуды	—
Подставка под пароконвектомат	1	—
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу котлов	—
Подставка под весы товарные, шкафы холодильные	по числу оборудования	
Слайсер	1	—
Стеллаж для хранения продуктов питания	2	2
Стойка для кухонного инвентаря	1	—
Стойка для уборочного инвентаря	по одной на каждое производственное и подсобное помещение	—
Стол производственный <sup>1</sup>	3	1
Стеллаж для хранения кухонной посуды <sup>1</sup>	1	1
Стеллаж для хранения столовой посуды <sup>1</sup>	1	1
Шкаф холодильный	1	—
Холодильник бытовой электрический общим объемом до 300 л	1	1

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51 - 150	151- 300	301- 500
Котлы специальные пищеварочные	<p>обеспечение котлами осуществляется из расчета приготовления на одного питающегося:</p> <p>первого блюда – 1,0 л, второго блюда – 0,45 л, третьего блюда – 0,3 л, холодных закусок – 0,3 л, кипятка – 0,6 л.</p> <p>Кроме того, на кухню иметь резерв 1-2 котла, в том числе для ошпаривания посуды и инвентаря.</p>			
Кулер для воды	1	2	3	3
Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 кв. м, 0,45 кв. м	1 –	– 1	– 1	– 1
Машина посудомоечная универсальная производительностью: до 300 тарелок/час, до 700 тарелок/час	1 –	1 –	– 1	– 1
Линия раздачи пицци, комплект	1	1	1	2
Электрополотенце	1	2	3	4
Хлебрезка механическая	1	1	1	1
Охлаждаемая витрина для холодных закусок или охлаждаемый салат-бар «Шведский стол»: на 8 гастроемкостей GN 1/1, на 12 гастроемкостей GN 1/1	1 –	2 –	3 –	– 4
Холодильное оборудование:				
Шкаф холодильный	1	1	2	3
Ларь морозильный	1	1	2	3

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51 - 150	151- 300	301- 500
Холодильник бытовой электрический общим объемом до 300 л	1	1	1	1
<b>Весозмерительные приборы:</b>				
Весы настольные до 10 кг	5	7	9	11
Весы товарные до 100 кг	1	2	3	4
<b>Немеханическое оборудование:</b>				
Стол производственный	6	8	13	15
Стол для доочистки картофеля	1	1	2	2
Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд <sup>2</sup>	1	1	2	2
Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	2
Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	1	1	1
Стеллаж для хранения столовой посуды	2	2	4	4
Стеллаж для хранения универсальных подносов из нержавеющей стали (емкостью 50 подносов)	2	3	6	10
Стеллаж для хранения продуктов	2	2	2	3
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	2	3
Ванны для мытья посуды: односекционные, двухсекционные, трехсекционные	1 1 1	1 1 1	1 1 1	1 1 1
Ванна передвижная	1	1	2	2
Стойка для уборочного инвентаря или шкаф	по одной на каждое производственное и подсобное помещение столовой			
Стойка для кухонного инвентаря	1	1	1	1
Стойка для столовых приборов и подносов	по одной на каждую линию самообслуживания			



Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51 - 150	151- 300	301- 500
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу оборудования в столовой			
Подставка под пароконвектомат	1	-	1	1
Подставка под весы товарные, шкафы холодильные	по числу оборудования в столовой			
Подставка (полка) для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	по одной на каждое производственное помещение			
Подставка (полка) для хранения крышек из-под котлов из нержавеющей стали	по две на каждое помещение для мытья и хранения кухонной посуды			
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали с крышкой	2	2	2	2
Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	-	-	1	1
Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	-	-	1	1
Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	2	3	3
Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	-	1	1
Стеллаж передвижной универсальный <sup>2</sup>	5	5	12	18
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	5	5	12	18
Тележка для сбора использованной посуды и подносов универсальных из нержавеющей стали <sup>2</sup>	2	2	4	4

<sup>1</sup> Выдается вместо шкафов жарочных электрических 1, 2 и 3-х секционных.

<sup>2</sup> Не выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

**Примечания:**

1. Потребность в посуде определяется в соответствии с фактическим наличием 4, 6 и 10-местных столов, линий самообслуживания, установленных в столовых, с учетом фактического количества питающихся, а также на подвижные станции связи в зависимости от численности экипажей, но применительно к 4- или 6- местным столам соответственно.

2. Не допускается использование в одной столовой посуды различных видов.

3. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления кипятка для чая взамен кипятильников электрических разрешается использовать специально выделенные для этой цели котлы пищеварочные.

НОРМА № 2

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы  
столовых аварийно-спасательных и поисково-спасательных формирований МЧС  
России, военизированных горноспасательных частей и Государственной  
инспекции по маломерным судам МЧС России

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование предмета	Количество предметов на одного питающегося, шт.	Количество предметов на стол, шт.
Блюдце (розетка) для варенья фарфоровое	1	-
Тарелка глубокая фарфоровая	1	-
Тарелка мелкая фарфоровая	1	1
Тарелка десертная фарфоровая	1	-
Тарелка пирожковая фарфоровая	1	-
Салатник однопорционный	1	-
Кружка фарфоровая	1	-
Стакан стеклянный	1	-
Ложка столовая из нержавеющей стали	1	-
Ложка чайная из нержавеющей стали	1	-
Вилка столовая из нержавеющей стали	1	-
Нож столовый из нержавеющей стали	1	-
Салфетка бумажная	по одной на каждый прием пищи на каждого питающегося	
Салфетка льняная, виниловая	-	4
Селедочница	-	1
Масленка фарфоровая	-	1
Сахарница фарфоровая	-	1
Чайник для заварки чая фарфоровый	-	1
Прибор для специй	-	1

Наименование предмета	Количество предметов на одного питающегося, шт.	Количество предметов на стол, шт.
Графин (кувшин) стеклянный	-	1
Поднос	1	-
Ваза для фруктов стеклянная	-	1
Ваза (подставка) под салфетки	-	1
Ваза для цветов стеклянная	-	1
Полотно скатертное, кв. м	0,6 на одно посадочное место	
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место	

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Бак для пищевых отходов	1	2	3
Ведро эмалированное с крышкой	2	3	4
Венчик из нержавеющей стали	2	2	2
Ведро пластмассовое	4	6	8
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2	2
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1
Веселка деревянная из твердых пород дерева	1	2	3
Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	2	2
Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	на каждого сотрудника и работника, входящего в состав дежурной смены		
Доска, для разделки продуктов из твердых пород дерева	6	8	10

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2
Сковорода из нержавеющей стали	3	4	6
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) из нержавеющей стали	один комплект на штатного повара		
Нож для очистки овощей	2	4	6
Нож хлеботорезный	1	1	1
Ножницы для рыбы	1	2	2
Ложка соусная емкостью 100 мл из нержавеющей стали	2	2	3
Лопатка поварская из нержавеющей стали	2	2	3
Лист кондитерский из нержавеющей стали	3	6	9
Лопатка для твердых жиров из нержавеющей стали	1	1	2
Мерная емкость 1 л	1	1	1
Картофелемялка	1	1	1
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали с крышкой	4	8	9
Кастрюля 15 л из нержавеющей стали	1	3	3
Кастрюля 4-6 л из нержавеющей стали с крышкой	3	6	9
Казан 15-30 л	2	3	4
Кофейник металлический	1	1	1
Котломер из нержавеющей стали	один на каждый тип котла		
Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	2	5	8
Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	2	5	8

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Консервовскрывать	1	1	1
Колода для рубки мяса	1	1	1
Секач из нержавеющей стали	1	1	1
Противень из нержавеющей стали	5	8	12
Сито из нержавеющей стали	1	2	2
Скалка деревянная	1	2	2
Сковородник из нержавеющей стали	1	1	1
Совок из нержавеющей стали	1	2	2
Таз пластмассовый	3	6	9
Толкушка деревянная	1	2	2
Топор для рубки мяса	1	1	1
Терка из нержавеющей стали	2	2	3
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	2	2	2
Фляга для воды 60 л	1	3	6
Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	3	4	6
Чайник 3 л из нержавеющей стали	2	4	6
Чумичка 0,6 л из нержавеющей стали	2	4	6
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	2	4	6
Щипцы для измельчения чеснока	1	1	1
Шумовка из нержавеющей стали	1	2	3
Щетка для мытья котлов	3	3	4
Щетка и душ для обмывания мяса	1	1	1
Щипцы кондитерские	1	1	2

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Щипцы - лопатка из нержавеющей стали	1	1	2
Экстрактор для заварки чая	1	1	1

### III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
<b>Технологическое оборудование</b>			
Блендер	1	1	1
Блинница электрическая	1	2	4
Машина для очистки картофеля	–	1	1
Машина посудомоечная универсальная производительностью: до 300 тарелок/час, до 700 тарелок/час	1 –	1 –	– 1
Машина овощерезательная	1	1	1
Машина универсальная кухонная общего назначения	1	2	2
Кипятильник электрический 50-100 л	2	2	2
Слайсер	1	1	1
Кулер для воды	1	2	3
Комбайн кухонный бытовой	1	2	2
Кофемолка электрическая	1	1	2
Кофеварка электрическая	1	1	2
Машина для приготовления картофельного пюре	1	1	1
Мармит электрический для 1 и 2-х блюд	по три мармита на каждую линию самообслуживания		
Миксер электрический	1	1	1
Мясорубка электрическая	1	1	1
Мясорубка ручная	1	1	1
Плита электрическая площадью жарочной поверхности: 0,24-0,34 кв. м, 0,48-0,51 кв. м	1 1	– 2	1 2

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Котлы специальные пищеварочные электрические	<p>обеспечение котлами осуществляется из расчета приготовления на одного питающегося:</p> <p>первого блюда – 1,0 л,  второго блюда – 0,45 л,  третьего блюда – 0,3 л,  холодных закусок – 0,3 л,  кипятка – 0,6 л.</p> <p>Кроме того, на кухню иметь резерв 1-2 котла, в том числе для ошпаривания посуды и инвентаря</p>		
Печь СВЧ	1	1	2
Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 кв. м, 0,45 кв. м	1 –	1 –	– 1
Термопот 5-10 л	1	2	3
Шкаф жарочный (пекарский) электрический с площадью противней: 0,34 кв. м, 0,51 кв. м	– –	1 –	– 1
Пароконвектомат с количеством гастроемкостей: 10 шт., 20 шт.	1 –	– 1	1 1
Хлеборезка электрическая	-	1	1
Электрополотенце	1	2	3
Машина тестомесильная	-	1	1
Фритюрница электрическая	1	1	1
<b>Холодильное оборудование</b>			
Шкаф холодильный	1	2	3
Охлаждаемая витрина для холодных закусок или охлаждаемый салат-бар «Шведский стол»: на 8 гастроемкостей GN1/1, на 12 гастроемкостей GN1/1	1 –	2 –	– 3
Холодильник бытовой электрический общим объемом 160-300 л	1	1	1



Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Ларь морозильный	1	1	1
<b>Весоизмерительные приборы</b>			
Весы настольные	5	7	9
Весы товарные	1	1	1
<b>Немеханическое оборудование</b>			
Стол производственный	9	9	12
Стол для доочистки картофеля	–	1	1
Стол для сбора остатков пищи	1	1	1
Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	2	2
Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2	3
Стеллаж для хранения продуктов	1	2	3
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3
Стеллаж передвижной	1	3	4
Ванны из нержавеющей стали: односекционные, двухсекционные, трёхсекционные	1 1 1	– 2 1	– 1 2
Ванна передвижная	1	2	2
Подставка под пароконвектомат	1	–	1
Стойка для кухонного инвентаря	1	1	1
Стойка для столовых приборов и подносов	по одной на каждую линию самообслуживания		
Стойка для уборочного инвентаря	по одной на каждое производственное и подсобное помещение столовой		
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу оборудования в столовой		
Подставка под весы товарные, шкафы холодильные	по числу оборудования в столовой		
Подставка (полка) для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	по одной на каждое производственное помещение		
Подставка (полка) для хранения крышек из-под котлов из нержавеющей стали	по две на каждое помещение для мытья и хранения кухонной посуды		

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали	2	2	2
Контейнер для хранения картофеля и овощей	–	1	1
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды из нержавеющей стали	2	4	6
Тележка из нержавеющей стали для сбора использованной посуды	2	2	4
Тележка из нержавеющей стали грузовая	1	2	2
Термос типа ТН-36	–	2	4
Термос типа Т-15К, ТВН-12 <sup>1</sup>	1	3	5
Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	-	-	1
Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	-	-	1
Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	1	2	2

<sup>1</sup> термосы типа Т-15К, ТВН-12 применяются с учетом следующего объема пищи: первое блюдо – 1 л, второе блюдо – 0,6 л и чай или сладкое блюдо – 0,3 л на каждого питающегося.

НОРМА № 3

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы столовых образовательных учреждений высшего профессионального образования МЧС России

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование	Количество предметов на 100 чел. питающихся, шт.	Для линий самообслуживания, шт. на 1 чел.
Тарелка глубокая фарфоровая <sup>1</sup>	125	1
Тарелка мелкая фарфоровая <sup>2</sup>	125	1
Тарелка десертная фарфоровая	100	—
Салатник однопорционный	100	1
Тарелка пирожковая фарфоровая	100	2
Кружка для чая фарфоровая	200	2
Стакан	100	1
Сахарница с крышкой фарфоровая	одна на стол	—
Масленка фарфоровая	одна на стол	—
Чайник для заварки чая фарфоровый	один на стол	—
Ложка столовая из нержавеющей стали	125	1
Ложка чайная из нержавеющей стали	100	1
Половник (ложка разливательная) 0,4 л из нержавеющей стали	50	—
Половник (ложка разливательная) 0,6 л из нержавеющей стали	25	—
Вилка столовая из нержавеющей стали	100	1
Нож столовый из нержавеющей стали	100	1
Прибор для специй	один на стол	один на стол
Кастрюля 3-4,5 л из нержавеющей стали	50	—

Наименование	Количество предметов на 100 чел. питающихся, шт.	Для линий самообслуживания, шт. на 1 чел.
Чайник 3 л из нержавеющей стали	25	–
Поднос	100	1
Графин (кувшин)	один на стол	–
Подставка под бачок и чайник из нержавеющей стали	75	–
Ваза для фруктов одноярусная	одна на стол	одна на стол
Ваза для цветов стеклянная	одна на стол	одна на стол
Салфетница	одна на стол	одна на стол
Полотно скатертное, кв. м	0,6 на одно посадочное место	
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место	
Салфетка бумажная (в день)	300	3
Салфетка льняная	200	2
Стакан пластиковый одноразовый 250 мл (в день)	в зависимости от количества питающихся в столовой <sup>3</sup>	

<sup>1</sup> В том числе одна тарелка глубокая на 4 питающихся для подачи мяса с соусом на стол.

<sup>2</sup> В том числе для каждого питающегося одна тарелка мелкая для второго блюда, а также, на стол: одна тарелка мелкая на 4 питающихся для подачи хлеба и одна тарелка для подачи холодных закусок.

<sup>3</sup> Количество стаканов пластиковых одноразовых шт. на столовую при количестве питающихся: до 250 чел. – 500 шт.; 251-500 чел. – 1000 шт.; 501-1000 чел. – 2000 шт.

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали с крышкой	3	4	5	5	6	7
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали с крышкой	4	5	5	7	7	9

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	3	4	4	5	6	7
Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	2	3	3	4	5	6
Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	1	2	2	3	4
Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	2	3	4	4	6
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2	2	3	3	4
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4
Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3	3	3	4
Чумичка 0,6 л из нержавеющей стали	3	3	4	4	5	6
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	3	4	4	4	5	6
Сковорода металлическая (чугун, сталь нержавеющая)	2	3	3	4	5	6
Сотейник из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) с ручками из нержавеющей стали	один комплект на штатного повара, но не менее 3-х комплектов на столовую					
Нож для очистки овощей из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	2	4	6	6	8	10
Нож хлебрезный	1	1	1	1	1	1
Ножницы для рыбы	1	1	1	2	2	2
Консервовскрывать механический	1	1	1	1	1	2
Секач из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2
Скалка деревянная	1	1	2	3	4	4
Экстрактор для заварки чая	1	1	1	1	2	2

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151- 300	301- 500	501- 750	751- 1000	1001- 1500
Противень из нержавеющей стали	6	6	8	8	10	12
Сито из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2
Венчик из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2
Совок из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2
Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	на каждого курсанта, входящего в состав дежурной смены					
Топор для рубки мяса	1	1	1	1	2	2
Терка из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3
Тяпка из нержавеющей стали с ручкой для отбивания мяса	1	1	1	1	1	1
Лопатка поварская из нержавеющей стали	2	2	3	3	4	5
Ложка соусная из нержавеющей стали	1	1	2	2	3	4
Лист кондитерский из нержавеющей стали	3	6	9	9	12	12
Мерная емкость 1 л	1	1	2	2	3	3
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2
Кассета для варки яиц	1	1	2	3	4	4
Котломер из нержавеющей стали	по одному на каждый вид котла					
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	8	8	8	8	10	12
Веселка деревянная из твердых пород дерева	2	2	3	3	4	5
Толкушка деревянная или из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4
Щетка для мытья котлов	2	3	3	4	5	5

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Ведро эмалированное с крышкой	3	4	5	7	8	9
Ведро пластмассовое	4	4	6	6	8	10
Таз	2	3	3	4	5	6
Бак для пищевых отходов с крышкой из полипропилена емкостью 60 л	из расчета 1 бак на 50 человек питающихся					

### III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
<b>Технологическое оборудование</b>						
Машина для очистки картофеля	1	1	1	2	2	3
Машина для резки вареных овощей	–	–	–	1	1	1
Машина универсальная кухонная общего назначения	1	–	–	–	–	–
Машина овощерезательная	–	1	1	1	1	1
Мясорубка ручная	1	1	1	1	1	1
Слайсер	1	1	1	1	1	1
Мясорубка механическая	1	1	1	1	1	1
Кипятильник электрический 100 л	2	2	2	–	–	–
Пароконвектомат с количеством гастроемкостей <sup>1</sup> :						
10 шт.,	1	–	1	1	–	–
20 шт.	–	1	1	2	3	5
Блинница электрическая	1	1	2	2	2	3

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Плита электрическая с площадью жарочной поверхности: 0,24-0,34 кв. м, 0,48-0,51 кв. м	1	—	1	—	—	—
	1	2	2	4	4	5
Печь СВЧ	1	1	1	1	1	1
Комбайн кухонный бытовой	1	1	—	—	—	—
Кулер для воды	2	4	4	4	4	4
Мармит электрический	по три мармита на каждую линию самообслуживания					
Машина тестомесильная	-	1	1	1	1	1
Миксер электрический	1	1	—	—	—	—
Шкаф жарочный (пекарский) электрический с площадью противней: 0,34 кв. м, 0,51 кв. м, 0,85 кв. м	1	1	—	1	—	—
	—	—	1	1	—	—
	—	—	—	—	2	2
Шкаф расстоечный	-	1	1	1	2	3
Котлы специальные пищеварочные	<p>обеспечение котлами осуществляется из расчета приготовления на одного питающегося:</p> <p>первого блюда — 1,0 л,  второго блюда — 0,45 л,  третьего блюда — 0,3 л,  холодных закусок — 0,3 л,  кипятка — 0,6 л.</p> <p>Кроме того, на кухню иметь резерв 1-2 котла, в том числе для ошпаривания посуды и инвентаря</p>					
Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 кв. м, 0,45 кв. м	1	1	—	—	—	—
	—	—	1	1	2	3



Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Машина посудомоечная универсальная производительностью: до 300 тарелок/час, до 700 тарелок/час, до 1000 тарелок/час	1 – –	1 – –	– 1 –	– 1 –	– – 1	– – 2
Охлаждаемая витрина для холодных закусок или охлаждаемый салат-бар «Шведский стол» на 12 гастроремкостей GN1/1	1	1	2	2	2	2
Электрополотенце	1	2	4	6	6	6
Хлеборезка механическая	1	1	2	2	2	2
Холодильное оборудование:						
Шкаф холодильный	3	3	3	3	3	4
Весоизмерительные приборы:						
Весы настольные	5	7	9	11	11	11
Весы товарные	1	2	2	2	2	2
Немеханическое оборудование:						
Стол производственный	7	12	14	18	20	22
Стол для доочистки картофеля	1	2	2	3	3	3
Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд <sup>2</sup>	1	2	2	3	3	3
Стол для сбора остатков пицци	1	1	2	2	2	2
Стол для установки хлеборезки	1	1	2	2	2	2
Стол производственный специальный	1	3	3	4	5	6
Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	1	2	2	2	3

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Стеллаж для хранения столовой посуды	2	3	3	4	6	7
Стеллаж передвижной	1	2	2	2	2	3
Стеллаж для хранения универсальных подносов из нержавеющей стали (емкостью 50 подносов)	3	6	10	15	20	20
Стеллаж для хранения продуктов	2	2	3	3	4	6
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3	3	4	6
Стойка для уборочного инвентаря или шкаф	по одной на каждое производственное и подсобное помещение столовой					
Стойка для кухонного инвентаря	одна на горячий цех					
Ванна передвижная	1	2	2	2	4	4
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу оборудования в столовой					
Ванны для мытья посуды: односекционные, двухсекционные, трехсекционные	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	2	2	2
	1	2	2	2	2	2
Подставка под пароконвектомат	1	-	1	1	-	-
Подставка для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	одна на каждое производственное помещение					
Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	по числу оборудования в столовой					
Подставка для хранения крышек от кастрюль и котлов из нержавеющей стали	по две на каждое помещение для мытья посуды и хранения кухонной посуды					
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали с крышкой	2	2	2	2	2	2

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.					
	150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
Колода для рубки мяса	1	1	1	1	2	2
Контейнер для хранения картофеля и овощей	–	1	1	2	2	2
Стеллаж передвижной универсальный	5	12	18	27	36	42
Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	-	1	1	1	1	2
Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	-	1	1	1	1	2
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды из нержавеющей стали <sup>2</sup>	5	7	10	12	15	18
Термосы Т-15К, ТВН-12 <sup>3</sup>	3	6	9	12	18	26
Термосы ТН-36 <sup>3</sup>	2	4	6	8	10	16
Тележка для сбора использованной посуды и подносов универсальных из нержавеющей стали <sup>2</sup>	1	2	4	6	8	10
Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	3	3	4	4	6

<sup>1</sup> Выдается вместо шкафов жарочных электрических 1, 2 и 3 секционных.

<sup>2</sup> Не выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

<sup>3</sup> Термосы типа Т-15К, ТВН-12, ТН-36 применяются с учетом следующего объема пищи: первое блюдо – 1 л, второе блюдо – 0,6 л и чай или сладкое блюдо – 0,3 л на каждого питающегося.

НОРМА № 4  
обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы  
столовых авиационно-спасательных центров МЧС России

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование предмета	Количество предметов на 100 питающихся чел., шт.	Количество предметов на стол, шт.
Блюдце чайное фарфоровое	100	-
Блюдце (розетка) для варенья фарфоровое	100	-
Тарелка глубокая фарфоровая	100	1
Тарелка мелкая фарфоровая	100	1
Тарелка десертная фарфоровая	100	-
Тарелка пирожковая фарфоровая	100	-
Салатник однопорционный фарфоровый	100	-
Селедочница фарфоровая	-	1
Масленка фарфоровая	-	1
Сахарница фарфоровая	-	1
Чайник для заварки чая фарфоровый	15	1
Кружка фарфоровая	100	-
Ложка столовая из нержавеющей стали	100	-
Ложка чайная из нержавеющей стали	100	-
Ложка разливательная из нержавеющей стали	10	2
Вилка столовая из нержавеющей стали	100	-
Нож столовый из нержавеющей стали	100	-
Прибор для специй	-	1
Чайник 3 л	-	1

Наименование предмета	Количество предметов	
	на 100 питающихся чел., шт.	на стол, шт.
Графин (кувшин)	–	1
Поднос	100	-
Подставка под бачок и чайник из нержавеющей стали	–	1
Ваза для фруктов	–	1
Ваза для цветов	–	1
Салфетница	–	1
Полотно скатертное, кв. м	0,6 на одно посадочное место	
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место	
Салфетка бумажная	600 (на день)	-
Салфетка льняная, виниловая	100	4
Креманка	–	1
Стакан	200	-
Чашка с блюдцем чайная фарфоровая	100	-

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование предмета	Количество предметов, шт., на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-250
Бак для пищевых отходов с крышкой из полипропилена емкостью 30-60 л	из расчета 1 бак на 50 чел. питающихся		
Ведро эмалированное с крышкой	2	3	4
Венчик из нержавеющей стали	2	2	3
Ведро пластмассовое	4	6	8
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2	2
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева	6	10	12
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1

Наименование предмета	Количество предметов, шт., на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-250
Веселка деревянная из твердых пород дерева	1	2	3
Сотейник из нержавеющей стали	1	2	2
Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	на каждого военнослужащего, сотрудника и работника, входящего в состав дежурной смены		
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2
Ложка соусная 100 г из нержавеющей стали	2	2	3
Сковорода из нержавеющей стали	3	4	6
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) из нержавеющей стали	один комплект на штатного повара		
Нож для очистки овощей	2	4	6
Нож хлеботорезный	1	1	1
Ножницы для рыбы	1	2	3
Лопатка поварская из нержавеющей стали	2	2	3
Лист кондитерский из нержавеющей стали	3	6	9
Лопатка для твердых жиров из нержавеющей стали	1	1	2
Мерная емкость 1 л	1	1	1
Картофелемялка	1	1	1
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали с крышкой	3	5	7
Кастрюля 15 л из нержавеющей стали	1	3	3
Кастрюля 4-6 л из нержавеющей стали с крышкой	3	4	6
Котломер из нержавеющей стали	один на каждый тип котла		
Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	2	5	8
Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	2	5	8
Консервовскрыватель	1	1	1
Колода для рубки мяса	1	1	1
Секач из нержавеющей стали	1	1	1

Наименование предмета	Количество предметов, шт., на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-250
Противень из нержавеющей стали	5	8	12
Сито из нержавеющей стали	1	2	2
Скалка деревянная	1	2	2
Совок из нержавеющей стали	1	2	2
Таз пластмассовый	3	4	6
Топор для рубки мяса	1	1	1
Терка из нержавеющей стали	2	2	3
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	2	2	3
Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	3	4	6
Чайник 3 л из нержавеющей стали	2	4	6
Чумичка 0,6 л из нержавеющей стали	2	4	6
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	2	4	6
Щипцы для измельчения чеснока	1	1	1
Шумовка из нержавеющей стали	1	2	3
Щетка для мытья котлов	1	2	2
Щетка и душ для обмыва мяса	1	1	1
Щипцы кондитерские	1	1	2
Щипцы - лопатка из нержавеющей стали	1	1	2
Экстрактор для заварки чая	1	1	1

### III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
<b>Технологическое оборудование</b>			
Блинница электрическая	1	2	3
Машина для очистки картофеля	—	1	1

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Машина посудомоечная универсальная производительностью: до 300 тарелок/час, до 700 тарелок/час	1 –	1 –	– 1
Машина овощерезательная	1	1	1
Машина универсальная кухонная общего назначения	1	1	1
Слайсер	1	1	1
Кипятильник электрический производительностью 50-100 л/час	2	2	2
Кулер для воды	2	2	3
Комбайн кухонный бытовой	1	2	–
Кофемолка электрическая	1	1	2
Кофеварка электрическая	1	1	2
Котлы специальные пищеварочные электрические ёмкостью: до 60 л, до 100 л, до 200 л	2 1 –	1 2 –	1 2 1
Мармит электрический для 1 и 2-х блюд	1	1	2
Мармит электрический с 2-мя и более гастрономическими формами	1	2	3
Мясорубка механическая	1	1	1
Мясорубка ручная	1	1	1
Миксер электрический	1	1	2
Охлаждаемая витрина для холодных закусок или охлаждаемый салат-бар «Шведский стол»: на 8 гастроемкостей GN1/1, на 12 гастроемкостей GN1/1	1 –	2 –	– 3
Плита электрическая площадью жарочной поверхности: 0,24-0,34 кв.м, 0,48- 0,51 кв.м	1 1	– 2	1 2
Печь СВЧ	1	1	2



Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 кв.м, 0,45 кв.м	1 –	1 –	– 1
Термопот 5-10 л	1	2	3
Шкаф жарочный (пекарский) электрический с площадью противней: 0,34 кв.м, 0,51 кв.м	– –	1 –	– 1
Пароконвектомат с количеством гастроемкостей: 10 шт., 20 шт.	1 –	– 1	1 1
Хлебрезка механическая	–	1	1
Электрополотенце	2	2	3
<b>Холодильное оборудование</b>			
Шкаф холодильный	2	2	3
Холодильник бытовой электрический общим объемом 160-300 л	1	1	1
Ларь морозильный	1	2	2
<b>Весомизмерительные приборы</b>			
Весы настольные	5	7	9
Весы товарные	1	1	1
<b>Немеханическое оборудование</b>			
Стол производственный	4	6	9
Стол для доочистки картофеля	–	1	1
Стол для сбора остатков пищи	1	1	1
Стол для установки хлебрезки	–	1	1
Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	2	3
Стеллаж для хранения столовой посуды	2	3	5
Стеллаж для хранения продуктов	1	2	3
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	2
Стеллаж передвижной	1	3	4

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Ванны для мытья посуды: односекционные, двухсекционные, трёхсекционные	1 1 1	– 1 1	– 1 1
Ванна передвижная	1	2	2
Стойка для уборочного инвентаря	по одной на каждое производственное и подсобное помещение столовой		
Стойка для кухонного инвентаря	1	1	1
Стойка для столовых приборов и подносов	по одной на каждую линию самообслуживания		
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу оборудования в столовой		
Подставка под весы товарные, шкафы холодильные	по числу оборудования на кухне		
Подставка под пароконвектомат	1	-	1
Подставка (полка) для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	по одной на каждое производственное помещение		
Подставка (полка) для хранения крышек из-под котлов из нержавеющей стали	по две на каждое помещение для мытья и хранения кухонной посуды		
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали	2	2	2
Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	-	-	1
Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	-	-	1
Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	1	2	3
Контейнер для хранения картофеля и овощей	–	1	1
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды из нержавеющей стали	1	4	6
Тележка для сбора использованной посуды из нержавеющей стали	2	3	4

Наименование предмета	Количество предметов, шт. на кухню при количестве питающихся, чел.		
	50	51-125	126-300
Термос Т-15К, ТВН-12 <sup>1</sup>	2	3	6
Термос ТН-36 <sup>1</sup>	1	2	3

---

<sup>1</sup> Термосы типа Т-15К, ТВН-12, ТН-36 применяются с учетом следующего объема пищи: первое блюдо – 1 л, второе блюдо – 0,6 л и чай или сладкое блюдо – 0,3 л на каждого питающегося.

НОРМА № 5

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы медицинских, оздоровительных, детских дошкольных учреждений МЧС России, лазаретов образовательных учреждений высшего профессионального образования и спасательных воинских формирований МЧС России.

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование	Медицинские, оздоровительные, детские дошкольные учреждения МЧС России		Лазареты образовательных учреждений высшего профессионального образования и спасательных воинских формирований МЧС России	
	количество предметов, шт.	на сколько человек	количество предметов, шт.	на сколько человек
Тарелка глубокая фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка мелкая фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка десертная фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка пирожковая фарфоровая	1	1	1	1
Салатник однопорционный	1	1	1	1
Сахарница фарфоровая	1	4	1	4
Стакан стеклянный	1	1	1	1
Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	1	1

Наименование	Медицинские, оздоровительные, детские дошкольные учреждения МЧС России		Лазареты образовательных учреждений высшего профессионального образования и спасательных воинских формирований МЧС России	
	количество предметов, шт.	на сколько человек	количество предметов, шт.	на сколько человек
Ложка разливательная из нержавеющей стали	одна на стол или 6 шт. на каждую линию раздачи			
Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	1	1
Прибор для специй	1	4	1	4
Графин (кувшин)	1	4	1	4
Поднос пластмассовый	1	1	1	1
Ваза для фруктов	1	4	1	4
Салфетница	1	4	1	4
Полотно скатертное льняное, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Салфетка бумажная (на один день)	6	1	6	1
<b>ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ ДЛЯ КОМНАТ ПРОЖИВАНИЯ ОТДЫХАЮЩИХ И ПАЛАТ БОЛЬНЫХ</b>				
Наименование	На комнату для проживания отдыхающих		На палату больных	
	количество предметов, шт.	на сколько человек	количество предметов, шт.	на сколько человек
Тарелка мелкая	одна на комнату		одна на палату	
Стакан	1	1	1	1
Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	1	1
Графин (кувшин)	один на комнату		один на палату	

Наименование	Медицинские, оздоровительные, детские дошкольные учреждения МЧС России		Лазареты образовательных учреждений высшего профессионального образования и спасательных воинских формирований МЧС России	
	количество предметов, шт.	на сколько человек	количество предметов, шт.	на сколько человек
Поднос пластмассовый	один на комнату		один на палату	

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
Бак для пищевых отходов с крышкой из полипропилена емкостью 60 л	из расчета 1 бак на 50 человек питающихся		
Венчик из нержавеющей стали	1	1	2
Веселка деревянная	1	2	2
Ведро пластмассовое	3	6	8
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2
Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	6	6	8
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	4
Картофелемялка деревянная	1	1	1
Кассета для варки яиц	1	1	1
Кастрюля 4,5 – 6 л из нержавеющей стали с крышкой	4	8	12
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали с крышкой	6	12	16
Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	4	8	13
Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	1	3	4
Консервовскрыватель	1	1	1
Котломер из нержавеющей стали	по одному на каждый тип котла		

Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	2	3
Ложка соусная из нержавеющей стали	1	1	2
Мерная емкость 1 л	1	1	1
Противень из нержавеющей стали	3	5	10
Скалка деревянная	1	1	1
Секач из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	1	1
Сито из нержавеющей стали	1	2	2
Совок из нержавеющей стали	1	2	2
Сковорода из нержавеющей стали	3	4	5
Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	2	4
Таз пластмассовый	3	6	8
Терка из нержавеющей стали	1	2	3
Топор для рубки мяса	1	1	1
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	1	1	1
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) с ручками из нержавеющей стали	один комплект на штатного повара, но не менее 3-х комплектов на столовую		
Ножницы для рыбы	1	1	1
Щетка для мытья котлов	1	2	2
Нож для очистки овощей из нержавеющей стали с ручкой из нержавеющей стали	2	4	6
Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3
Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3
Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	3	5	8
Чумичка 0,6 л из нержавеющей стали	3	5	8
Чумичка 0,25 л из нержавеющей стали	3	5	8
Экстрактор для заварки чая	1	1	1

## III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
<b>Технологическое оборудование</b>			
Машина для очистки картофеля	–	1	1
Машина овощерезательная	–	1	1
Машина универсальная кухонная общего назначения (комбайн)	1	1	2
Машина для резки вареных овощей	–	1	1
Машина протирочная	–	1	1
Мясорубка ручная	1	1	1
Мясорубка механическая	1	1	1
Кипятильник электрический: 50 л, 100 л	1 –	– 1	– 1
Шкаф жарочный электрический с площадью противней: 0,34 кв. м, 0,51 кв. м	1 –	1 –	– 1
Пароконвектомат с количеством гастроемкостей 10 шт. <sup>1</sup>	1	1	1
Плита электрическая с площадью жарочной поверхности 0,24 – 0,34 кв. м, 0,48 – 0,51 кв. м.	– 1	– 2	1 2
Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок /час	1	1	1
Линия самообслуживания, комплект	по одному комплекту на столовую		



Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
Котлы специальные пищеварочные	<p>обеспечение котлами осуществляется из расчета приготовления на одного питающегося:</p> <p>первого блюда – 0,6 л, второго блюда – 0,45 л, третьего блюда – 0,3 л, холодных закусок – 0,3 л, кипятка – 0,6 л.</p> <p>Кроме того, на кухню иметь резерв 1-2 котла, в том числе для ошпаривания посуды и инвентаря</p>		
Сковорода электрическая с площадью пода чаши: 0,25 кв. м, 0,45 кв. м	1 –	1 –	1 1
Кулер для воды	1	1	2
Электрополотенце	2	2	3
<b>Холодильное оборудование</b>			
Шкаф холодильный	1	2	2
Холодильник бытовой электрический	1	1	2
<b>Весоизмерительные приборы</b>			
Весы настольные	4	5	7
Весы товарные	1	1	2
<b>Немеханическое оборудование</b>			
Стол производственный	6	8	10
Стол для доочистки картофеля	–	1	1
Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	1	2
Стол для сбора остатков пищи	1	1	1
Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	1	2
Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1

Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
Ванны для мытья посуды: односекционные, двухсекционные, трехсекционные	1 2 1	1 2 2	1 2 3
Стойка для уборочного инвентаря или шкафа	по одной на каждое производственное и подсобное помещение столовой		
Стойка для кухонного инвентаря	1	1	1
Стойка для столовых приборов и подносов	по одной на каждую линию самообслуживания		
Подставка подсобная под котлы наплитные	по числу оборудования в столовой		
Подставка под весы товарные, шкафы холодильные	по числу оборудования в столовой		
Подставка под пароконвектомат	1	1	1
Подставка (полка) для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	по одной на каждое производственное помещение		
Подставка (полка) для хранения крышек из- под котлов из нержавеющей стали	по две на каждое помещение для мытья и хранения кухонной посуды		
Колода для рубки мяса	1	1	1
Контейнер для хранения картофеля и овощей	–	1	2
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали с крышкой	1	2	2
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды <sup>2</sup>	2	2	2
Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	–	–	1
Стеллаж передвижной универсальный	–	1	2

Наименование	Количество предметов, шт., на число коек		
	50	51 – 100	101 – 300
Ящик-носилки для рыбы из нержавеющей стали	–	–	1
Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	1	2	3

<sup>1</sup> Выдается вместо шкафов жарочных электрических 1, 2 и 3 секционных.

<sup>2</sup> Не выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

НОРМА № 6

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы пунктов питания учреждений и организаций федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы, спасательных воинских формирований, Государственной инспекции по маломерным судам МЧС России; аварийно-спасательных и поисково-спасательных формирований МЧС России, военизированных горноспасательных частей, образовательных, медицинских и иных учреждений и организаций, находящихся в ведении МЧС России

I. ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Наименование предмета	Для пунктов питания			
	с приготовлением пищи		без приготовления пищи	
	количество предметов, шт.	на сколько чел.	количество предметов, шт.	на сколько чел.
Ваза для фруктов стеклянная	2	на пункт питания	2	на пункт питания
Тарелка глубокая фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка мелкая фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка десертная фарфоровая	1	1	1	1
Тарелка пирожковая фарфоровая	1	1	1	1
Салатник однопорционный фарфоровый	1	1	1	1
Масленка фарфоровая	1	4	1	4
Сахарница фарфоровая	1	4	1	4
Чайник для заварки чая фарфоровый	1	4	1	4
Кружка фарфоровая	1	1	1	1
Стакан стеклянный	1	1	1	1

Наименование предмета	Для пунктов питания			
	с приготовлением пищи		без приготовления пищи	
	количество предметов, шт.	на сколько чел.	количество предметов, шт.	на сколько чел.
Чашка с блюдцем фарфоровая	1	1	1	1
Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
Ложка разливательная из нержавеющей стали	3	на пункт питания	3	на пункт питания
Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	1	1
Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	1	1
Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	1	1
Поднос пластмассовый	1	1	1	1
Полотно скатертное, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Клеенка (пленка) полиэтиленовая, кв. м	0,6 на одно посадочное место			
Прибор для специй	1	4	1	4
Салфетка бумажная, шт. на сутки	3	1	3	1
Графин (кувшин) стеклянный	1	на пункт питания	1	на пункт питания
Салфетница	1	4	1	4

## II. КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Бак для пищевых отходов	2	1
Емкость для воды 20 л	1	—
Ведро эмалированное с крышкой	2	1
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	—
Вилка транжирная	1	—
Ведро пластмассовое	3	2

Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Венчик металлический	1	–
Дуршлаг	1	–
Доска для разделки продуктов	4	4
Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	4	1
Кастрюля 8-10 л из нержавеющей стали	3	–
Консервовскрывать	1	1
Контейнер изотермический для хранения продуктов	3	3
Ложка гарнирная из нержавеющей стали	3	2
Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	–
Мерная емкость 100 мл	1	–
Мерная емкость 1 л	1	–
Противень из нержавеющей стали	4	–
Секач	1	–
Скалка деревянная	1	–
Соусник из нержавеющей стали	1	–
Сковорода	3	1
Совок металлический бакалейный	1	–
Сито из нержавеющей стали	1	–
Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	1 на 1 чел., входящего в состав дежурной смены	
Таз пластмассовый	2	2
Терка из нержавеющей стали	1	–
Термос типа Т-15К, ТВН-12, ТН-36 <sup>1</sup>	3	3
Термос из нержавеющей стали	1 на 1 чел., входящего в состав дежурной смены	
Топор для рубки мяса	1	–
Толкушка	1	–
Тяпка для отбивания мяса	1	–
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей) из нержавеющей стали	1	1
Нож для очистки овощей с ручкой из нержавеющей стали	2	–

Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Нож хлебoreзный	1	1
Ножницы для рыбы	1	–
Шумовка из нержавеющей стали	1	–
Чайник 3-5 л металлический	1	1
Черпак емкостью 0,4 л из нержавеющей стали	3	3
Чумичка из нержавеющей стали	1	–

<sup>1</sup> Термосы типа Т-15К, ТВН-12, ТН-36 применяются с учетом следующего объема пищи: первое блюдо – 1 л, второе блюдо – 0,6 л и чай или сладкое блюдо – 0.3 л на каждого питающегося.

### III. ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Ванна для мытья посуды <sup>1</sup>	1	1
Весы настольные	1	1
Весы товарные	1	–
Кофеварка электрическая	1	1
Кофемолка электрическая	1	1
Комбайн кухонный	1	–
Кулер для воды	1	1
Комплект тары для продуктов из нержавеющей стали	2	1
Мясорубка ручная	1	–
Плита электрическая	1	1
Пароконвектомат на 10 гастроемкостей	1	–
Печь СВЧ	1	1

Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, чел.			
	50	51 - 150	151- 300	301- 500
Машина универсальная кухонная общего назначения	–	1	1	–
Комбайн кухонный бытовой	1	–	–	–
Машина для резки вареных овощей	–	–	–	1
Мясорубка ручная	1	1	1	1
Мясорубка механическая	1	1	1	1
Кипятильник электрический производительностью до 100 л/час	1	2	2	2
Чайник электрический 3 л	1	–	–	–
Слайсер	1	1	1	1
Шкаф жарочный (пекарский) электрический с площадью противней: 0,34 кв. м, 0,51 кв. м	1 –	1 –	– 1	1 1
Пароконвектомат с количеством гастроёмкостей <sup>1</sup> : 10 шт., 20 шт.	1 –	– 1	1 1	1 1
Плита электрическая с площадью жарочной поверхности: 0,24-0,34 кв. м, 0,48-0,51 кв. м	1 1	– 2	1 2	– 4
Мармит электрический	по три мармита на каждую линию самообслуживания			



Наименование предмета	Для пунктов питания	
	с приготовлением пищи	без приготовления пищи
Чайник электрический	1	1
Электрополотенце	1	1

---

<sup>1</sup> При числе питающихся до 15 человек вместо указанного оборудования пункты питания разрешается обеспечивать комплектом кухонной мебели, имеющим в своем составе указанные элементы.

Норма № 7

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы пунктов питания оперативных групп, сводных мобильных отрядов и других команд организаций МЧС России, действующих вне пунктов постоянной дислокации

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек
Баллон газовый 60 л	2	на плиту
Биотуалет с кабиной разборный	1	на пункт питания
Ведро 10 л оцинкованное	3	на пункт питания
Ведро 12 л с крышкой эмалированное	3	на пункт питания
Ведро 10 л пластмассовое	3	на пункт питания
Ведро с крышкой пластмассовое	3	на пункт питания
Весы настольные	1	на пункт питания
Венчик из нержавеющей стали	1	на пункт питания
Дуршлаг из нержавеющей стали	1	на пункт питания
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	3	на пункт питания
Душ полевой разборный	1	на пункт питания
Емкость для воды 25 л	2	на пункт питания

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек
Набор столовых приборов, в том числе <sup>1</sup> :		
ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
нож столовый из нержавеющей стали	1	1
Набор кастрюль с крышками емкостью от 1,5 до 10 л из нержавеющей стали	1	на пункт питания
Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Комплект ножей поварских	1	на каждого повара
Контейнер для хранения и перевозки продуктов питания	5	на пункт питания
Контейнер для хранения кухонного инвентаря и посуды	3	на пункт питания
Контейнер для сбора мусора емкостью 60-100 л пластмассовый	2	на пункт питания
Консервовскрыватьель	1	на пункт питания
Комплект складной мебели для приема пищи	1	на пункт питания
Комплект уборочного хозяйственного инвентаря <sup>2</sup>	1	на пункт питания
Котел 20-30 л из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Комплект стеллажей разборных для хранения продовольствия	1	на пункт питания
Комплект стеллажей разборных для хранения посуды и инвентаря	1	на пункт питания
Контейнер для перевозки газовых баллонов	2	на пункт питания
Ложка соусная из нержавеющей стали	1	на пункт питания
Лопатка поварская	1	на пункт питания

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек
Машина стиральная	1	на пункт питания
Одноразовая посуда, комплект в сутки <sup>3</sup> : тарелка глубокая одноразовая, тарелка мелкая одноразовая, стакан одноразовый, ложка столовая одноразовая, ложка чайная одноразовая, вилка одноразовая, нож одноразовый	1 4 4	1 (в сутки)
Палатка типа М-10 (УСТ-56) для хранения продовольствия	1	на пункт питания
Палатка типа М-10 (УСТ-56) для приготовления пищи и первичной обработки продуктов	2	на пункт питания
Палатка типа М-30 (УСБ-56) для приема пищи	2	на пункт питания
Палатка для проживания поваров и рабочих пункта питания	2	на пункт питания
Палатка-баня с комплектом оборудования	1	на пункт питания
Палатка-шатер для кухни	1	на пункт питания
Переносная электростанция мощностью до 2 кВт в комплекте с осветительными лампами и проводами	1	на пункт питания
Поднос пластмассовый	1	2
Плита 4-комфорочная газовая или электрическая	1	на пункт питания
Средства для приготовления пищи (кухни полевые, плиты переносные, кухонные наборы)	1	на пункт питания
Сковорода из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Стол производственный складной	6	на пункт питания
Терка	1	на пункт питания

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек
Толкушка деревянная	1	на пункт питания
Таз пластмассовый	3	на пункт питания
Термос типа ТВН-12 или Т-15К <sup>4</sup>	9	на пункт питания
Термос типа ТН-36 <sup>4</sup>	3	на пункт питания
Термос емкостью до 2 л	один на 1 чел.	
Чайник емкостью 3-5 л из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Термопот 4-5 л (чайник-термос электрический)	1	на пункт питания
Черпак емкостью 0,5 л из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Черпак емкостью 0,25 л из нержавеющей стали	2	на пункт питания
Фляга пластмассовая для воды емкостью: 25 л, 40 л	2 4	на пункт питания
Бак для воды 60 л	2	на пункт питания
Шумовка из нержавеющей стали	1	на пункт питания
Умывальник с подогревом	2	на пункт питания
Холодильник бытовой электрический	2	на пункт питания
Ящик-контейнер для укладки и транспортирования посуды <sup>5</sup>	2	на пункт питания

1. При отсутствии столовых приборов из нержавеющей стали разрешается выдавать ежедневно на каждого питающегося:

ложка столовая одноразовая	– 1 шт.,
вилка столовая одноразовая	– 3 шт.,
нож столовый одноразовый	– 3 шт.,
ложка чайная одноразовая	– 2 шт.

2. Комплект уборочного хозяйственного инвентаря выдается и расходуется по норме № 14, указанной в приложении № 14 к настоящему приказу.

3. При отсутствии одноразовой посуды разрешается выдавать на каждого питающегося:

миска из нержавеющей стали	– 1 шт.,
тарелка мелкая из нержавеющей стали	– 1 шт.,
термокружка из нержавеющей стали	– 1 шт.

Выдача посуды, в том числе одноразовой в пользование команд производится на основании приказа руководителя организации.

4. Термосы типа Т-15К, ТВН-12, ТН-36 применяются с учетом следующего объема пищи: первое блюдо – 1 л, второе блюдо – 0,6 л, чай или сладкое блюдо – 0,3 л на каждого питающегося.

5. Ящики-контейнеры для укладки и транспортирования посуды, контейнеры для хранения и перевозки продуктов питания, средства для приготовления пищи, термopot емкостью до 5 л электрический, стол производственный складной, комплект складной мебели, умывальник с подогревом, палатки выдаются исходя из потребности в них и условий размещения.

Примечание:

Потребность в емкостях котлов, кастрюль для приготовления пищи определяется с учетом следующего объема пищи на одного питающегося:

первое блюдо – 1 л;
второе блюдо – 0,6 л;
чай или сладкое блюдо – 0,3 л.

НОРМА № 8  
обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы  
продовольственных складов и кладовых организаций МЧС России

Наименование предмета	Количество предметов на кладовую, шт.	Количество предметов на продовольственный склад, шт.
Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле	–	1
Ведро эмалированное с крышкой	1	5
Ведро оцинкованное	1	1 на каждое хранилище продовольственного склада
Вилка транжирная	1	1
Весы настольные	1	3
Весы товарные	1	1 на каждое хранилище продовольственного склада
Воронка пластмассовая	1	1
Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассовая	5	5
Колода для рубки мяса	1	1
Камера холодильная низкотемпературная с объемом хранения 4- 6 куб. м	–	2
Камера холодильная среднетемпературная с объемом хранения 6 куб. м	–	2

Наименование предмета	Количество предметов на кладовую, шт.	Количество предметов на продовольственный склад, шт.
Контейнеры для хранения картофеля и овощей	4	15
Ларь морозильный	1	1
Миска из нержавеющей стали 1 л	5	5
Мерная емкость 100 мл	1	1
Мерная емкость 1 л	1	1
Машинка упаковочная ручная	1	1
Ножи поварские (комплект из 3-х ножей) из нержавеющей стали	2	2
Стол производственный	1	3
Секач	1	1
Стеллаж для хранения хлеба в лотках	–	2
Стеллаж для хранения продуктов	2	6
Стойка для уборочного инвентаря	на каждое помещение кладовой	1 на каждое хранилище продовольственного склада
Совок бакалейный металлический	3	3
Противень из нержавеющей стали	2	4
Поднос	1	1
Поддоны деревянные	по расчету объема хранимого продовольствия	
Таз оцинкованный	1	1 на каждое хранилище продовольственного склада
Топор для рубки мяса	1	1
Тележка грузовая	1	2
Шкаф холодильный	–	1
Щетка-сметка	1	1 на каждое хранилище продовольственного склада
Холодильник бытовой с общим объемом хранения от 150 до 240 л	1	2



Приложение № 9  
к приказу МЧС России

от 19.02.13 № 98

### НОРМА № 9

обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы экипажей  
самолетов и вертолетов авиационно-спасательных центров МЧС России

#### СТОЛОВО-КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек штатного экипажа
Ведро с крышкой	1	на экипаж
Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1
Доска разделочная	3	на экипаж
Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1
Ложка разливательная из нержавеющей стали	3	на экипаж
Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1
Миска из нержавеющей стали	1	1
Нож столовый из нержавеющей стали	1	1
Комплект ножей поварских	1	на экипаж
Салфетка бумажная (выдаются ежедневно)	3	1
Салфетка гигиеническая (выдаются ежедневно)	3	1
Сковорода металлическая	1	на экипаж

Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек штатного экипажа
Судок индивидуальный комбинированный (из 3-х предметов) комплект	3	на экипаж
Тарелка мелкая из нержавеющей стали	2	1
Термокружка из нержавеющей стали	1	1
Прибор для специй из нержавеющей стали	1	на экипаж
Кухонный набор КН-10 (комплект)	1	на экипаж
Консервовскрывать	1	на экипаж
Термос из нержавеющей стали	1	1
Холодильник переносной	1	на экипаж
Ящик для укладки и транспортировки посуды	1	на экипаж

Примечание:

По данной норме обеспечиваются экипажи воздушных судов авиации МЧС России на мирное время при питании их на полевых аэродромах.

НОРМА № 10  
обеспечения техникой и имуществом продовольственной службы кухонь для  
служебных собак

Наименование имущества	Количество предметов на кухню, шт.	
	50 собак	свыше 50 собак
Весы товарные	–	1
Весы настольные	1	1
Ванна моечная двухсекционная из нержавеющей стали	2	3
Ведро	3	3
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2
Доска разделочная	3	5
Котел пищеварочный	из расчета 3 л емкости на одну собаку	
Котел наплитный 20 - 50 л	3	3
Кормушка-поилка или бачок емкостью до 3 л	две на одну собаку	
Нож хозяйственный	5	8
Рукомойник алюминиевый однососковый	1	1
Стеллаж для посуды и инвентаря	1	2
Стол производственный	3	3
Таз оцинкованный	3	4
Топор для рубки мяса	1	1
Колода для рубки мяса	1	1

Наименование имущества	Количество предметов на кухню, шт.	
	50 собак	свыше 50 собак
Шкаф холодильный емкостью от 180 до 240 л	1	1
Черпак поварской алюминиевый емкостью 2 л	3	3
Термос типа ТВН-12	6	9

НОРМА № 11  
обеспечения документацией столовых и пунктов питания

Наименование документации	Количество на столовую, пункт приема пищи, шт.
Вывески «Столовая» и «Распорядок приема пищи»	по 1 на каждый вход (кроме запасных выходов)
Вывеска (световое табло) «Меню на текущий день»	по 1 на каждый вестибюль
Стенды: нормы продовольственных пайков; нормы обеспечения столово-кухонной посудой; раскладки продуктов по каждой норме довольствия; план закрепления столов	1 на каждый вестибюль 1 на каждый вестибюль по 1 на каждый обеденный зал и по 1 на горячий цех 1 на каждый обеденный зал, вестибюль
Стенд «Уголок контроля»: оценочные показатели блюд; норма продовольственного пайка; нормы выхода мясных и рыбных порций, первых блюд, каш и холодных закусок; нормы выдачи хлеба, масла коровьего и сахара; обязанности должностных лиц по контролю за питанием и порядок оценки качества пищи; график контроля должностными лицами	1 на обеденный зал

Наименование документации	Количество на столовую, пункт приема пищи, шт.
<p>Стенды для поваров:  технология обработки продуктов, приготовления пищи, применяемые в столовой;  нормы залива воды для приготовления различных видов блюд;  нормы отходов при первичной обработке и выходов полуфабрикатов;  продолжительность тепловой обработки;  техника безопасности при работе с технологическим и холодильным оборудованием, электроприборами и другими механизмами</p>	<p>по 1 в каждом производственном помещении</p>
<p>Стенд «Документация», содержащий:  нормы продовольственных пайков;  нормы отходов при первичной обработке и выходов полуфабрикатов;  нормы отходов при тепловой обработке и выходов готовых блюд;  обязанности повара и старшего повара</p>	<p>1 на столовую</p>
<p>Журналы:  санитарного состояния пищеблока;  медицинского осмотра поваров;  инструктажа по мерам безопасности;  книга учета контроля за качеством приготовления пищи</p>	<p>1 на столовую</p>
<p>Таблички на оборудование:  наименование;  технические характеристики оборудования;  правила эксплуатации и меры безопасности при работе с технологическим и холодильным оборудованием;  ответственный за эксплуатацию</p>	<p>по 1 на каждую единицу</p>

НОРМА № 12

обеспечения организаций моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

Вид моющих средств	На 100 человек питающихся			
	При машинной мойке в сутки, г	При ручной мойке в сутки, г	При чистке посуды в месяц, г	При чистке пароконвектомата, табл.
Порошкообразные моющие средства или жидкие моющие средства	360 180	810 810	—	—
Чистящие средства	—	—	5250	—
Средство моющее для пароконвектомата, в месяц	—	—	—	50
Средство для ополаскивания пароконвектомата, в месяц	—	—	—	25

Примечания:

Жидкие моющие средства по данной норме установлены при их концентрации с нормой расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной концентрации.

НОРМА № 13  
обеспечения военнослужащих, сотрудников и работников организаций  
отдельными предметами общехозяйственного назначения и имущества  
продовольственной службы

Наименование	Количество предметов на одного человека, шт.
Котелок алюминиевый или котелок алюминиевый армейский комбинированный	1
Фляга алюминиевая емкостью 0,7 л	1
Чехол к фляге	1
Кружка емкостью 0,35 л	1
Ложка столовая	1
Чехол к котелкам комбинированным	1

Примечания:

1. По данной норме бесплатно обеспечивается личный состав организаций МЧС России, принимающих участие в выполнении аварийно-спасательных и других неотложных работ (далее – АСДНР), а также при несении дежурства, при отсутствии возможности использования столово-кухонной посуды.

2. Указанным лицам при выполнении АСДНР в горных условиях дополнительно выдаются во временное пользование:

посуда высокогорная типа «Татонка» - 1 комплект на команду до 6 чел.;

примус – 1 шт. на 4 чел.;

баллоны для газового примуса объемом 450 мл – 1 шт. на 1 чел. в сутки;  
термос с металлической колбой объемом до 1,5 л – 1 шт. на 1 чел.

3. Указанные предметы являются инвентарным имуществом.

4. Чехол выдается только к котелкам комбинированным.

5. Разрешается использование фляг в жаркий период.

6. Предметы, выдаваемые по данной норме, содержатся на складе организации и выдаются по указанию руководителя организации.



НОРМА № 14

расхода хозяйственных материалов, инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для уборки и обработки помещений столовых и пунктов приема пищи

Наименование предмета	Ед. измер.	Количество (шт.)	Срок эксплуатации (мес.)
Совок пластмассовый для мусора <sup>1</sup>	шт.	1	12 мес.
Щетка-швабра <sup>1</sup>	шт	2	12 мес.
Щетка для кафеля <sup>1</sup>	шт.	2	12 мес.
Ведро <sup>1</sup>	шт.	2	12 мес.
Таз <sup>1</sup>	шт.	1	12 мес.
Ветошь бельевая для уборки (салфетка техническая)	кг	3	1 мес.
Перчатки резиновые	пар	2	1 мес.
Пакет для мусора до 30 л	шт	90	1 мес.
Пакет для мусора до 60 л	шт.	30	1 мес.
Мыло хозяйственное	г	500	1 мес.
Жидкость для чистки стекол	г	250	1 мес.
Моющее средство жидкое для мытья полов	мл	2400	1 мес.
Моющее средство порошкообразное	г	1200	1 мес.
Губка <sup>1</sup>	шт.	4	1 мес.
Губка металлическая	шт.	5	1 мес.
Мыло туалетное <sup>2</sup>	г	400	1 мес.
Паста для чистки фаянса <sup>2</sup>	г	500	1 мес.
Дезинфицирующее порошкообразное <sup>2</sup> средство	г	500	1 мес.

<sup>1</sup> Для каждого помещения столовой (пункта приема пищи).

<sup>2</sup> Для уборки и обработки производственных цехов и санитарных узлов столовой (пункта приема пищи).

Примечание: Данные нормы расхода хозяйственных материалов, инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств (далее – средства) определены для уборки и обработки помещений столовых и пунктов приема пищи общей площадью до 200 кв. м. Расход средств на помещения другой площади рассчитывается пропорционально приведенным выше нормам расхода.

Порядок  
обеспечения спасательных воинских формирований, учреждений и  
организаций, находящихся в ведении МЧС России, техникой, продукцией  
общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

1. Настоящий Порядок обеспечения спасательных воинских формирований, учреждений и организаций, находящихся в ведении МЧС России, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (далее – Порядок) разработан в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»<sup>1</sup> и регулирует вопросы обеспечения спасательных воинских формирований, учреждений и организаций, находящихся в ведении МЧС России (далее – организации), техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в мирное время.

2. К технике, продукции общехозяйственного назначения и имуществу продовольственной службы относятся технические средства, продукция, оборудование и имущество, предназначенные для продовольственного обеспечения деятельности системы МЧС России (далее – техника и имущество продовольственной службы), а также оборудование и аппаратура для контроля и испытаний этих средств, составные части этих средств и комплектующие изделия.

К технике продовольственной службы относятся:

а) полевые технические средства:

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

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

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

<sup>1</sup>Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст.4202; 2011, № 51, ст. 7526.

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

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

б) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники продовольственной службы;

мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

в) технологическое оборудование для камбузов судов.

3. К продукции общехозяйственного назначения относятся также продукция и оборудование, предназначенные в том числе для продовольственного обеспечения (далее – продукция).

К данной продукции относятся:

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

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

в) технологическое оборудование для столовых организаций:

механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлеборезки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);

тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипятивильники, мармиты, пароконвектоматы);

г) холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (камеры холодильные разборные, шкафы и камеры холодильные, бытовые холодильники, морозильники);

д) технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для просеивания, дозирования сырья, замеса, деления, расстойки теста, выпечки хлеба);

е) вагоны-рефрижераторы, холодильные машины, оборудование и арматура для стационарных холодильников;

ж) минихлебопекарни;

з) весоизмерительные приборы (весы настольные и товарные, гири);

и) оборудование для раздачи пищи, включая элементы теплового и холодильного оборудования, дозаторы;

к) столово-кухонная посуда и инвентарь;

л) немеханическое оборудование столовых и продовольственных складов организаций (столы и шкафы производственные, ванны моечные и производственные, стеллажи, тележки для подвоза готовой пищи и посуды);

м) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, световые табло, инструкции);

- н) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;
- о) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструмент и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;
- п) средства для мытья и чистки (дезинфекции) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов организаций;
- р) лабораторные приборы и реактивы, средства электронно-вычислительной техники для продовольственной службы организаций МЧС России;
- с) приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь, инструменты для столовых и продовольственных складов организаций;
- т) тара;
- у) стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ.

4. К имуществу продовольственной службы относятся:

- а) котелки, фляги и чехлы к ним;
- б) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;
- в) специальные материалы, приспособления, инструмент и принадлежности для эксплуатации и ремонта техники и имущества продовольственной службы;
- г) специальное программное обеспечение;
- д) специальные стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ и другое специальное оборудование для хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы;
- е) специальная тара (упаковка);
- ж) специальные посуда и инвентарь.

5. Техника и имущество продовольственной службы, предусмотренные нормами обеспечения столовых и пунктов питания, устанавливаются только в тех помещениях, которые отвечают требованиям по их эксплуатации и мерам безопасности.

6. Морские, речные суда обеспечиваются техникой и имуществом продовольственной службы согласно проектной документации.

7. В столовых, пунктах питания и лазаретах одновременно в эксплуатации должна быть однородная по материалу и оформлению столово-кухонная посуда. Не допускается одновременно эксплуатировать разнородную столово-кухонную посуду. Техника и имущество продовольственной службы используются до полного износа, а при отсутствии потребности в них – передаются по указанию довольствующего органа в другие организации.

8. Обеспечение организаций техникой и имуществом продовольственной службы осуществляется на основании планов материально-технического обеспечения, а также отчетных документов, представляемых организациями.

9. Потребность в столово-кухонной посуде и инвентаре определяется исходя из штатной численности лиц, имеющих право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета

10. При нахождении довольствующихся лиц вне мест постоянной дислокации или в случаях, когда не представляется возможным организовать их питание в стационарных столовых (пунктах питания) для приготовления пищи могут использоваться полевые технические средства продовольственной службы, а для приема пищи – одноразовая посуда или котелки, фляги, кружки и ложки.

Для приготовления пищи личному составу могут выдаваться кухонные наборы или котелки, фляги, кружки и ложки.

Изымать и использовать для работы в полевых условиях технику и имущество продовольственной службы, не эксплуатирующиеся в столовых и пунктах питания, запрещается.

При расформировании организации указанное имущество используется (передается) по указаниям довольствующего органа.

11. При командировании довольствующихся лиц в организации системы МЧС России, указанные лица обеспечиваются техникой и имуществом продовольственной службы за счет имеющихся ресурсов этих организаций.

12. Хранение техники и имущества продовольственной службы организуется на складах и в кладовых столовых и пунктов питания организаций.

13. Размеры содержания запасов текущего обеспечения столово-кухонной посуды устанавливаются для организаций не ниже 25% от годовой потребности.

14. Техническое обслуживание и ремонт техники и имущества продовольственной службы осуществляется силами самой организации или силами специализированной ремонтно-монтажной организации.

15. Монтаж, прием и сдача техники и имущества продовольственной службы в эксплуатацию должны производиться в соответствии с техническими условиями выполнения этих работ.

16. Весомизмерительные приборы подлежат обязательной государственной поверке и клеймению.

17. Сроки эксплуатации техники и имущества продовольственной службы (приложение) распространяются на все нормы обеспечения и исчисляются с момента выдачи их в эксплуатацию (фактическое пользование).

Истечение сроков эксплуатации техники и имущества продовольственной службы не могут служить основанием для их списания по формальным признакам истечения сроков эксплуатации, если оно пригодно к дальнейшему использованию по назначению или требует для этой цели текущего и капитального ремонтов.

18. Столово-кухонную посуду и инвентарь разрешается списывать ежемесячно в пределах фактического износа, но не более 1/12 количества, положенного к списанию за год. Количество посуды и инвентаря, положенного к списанию за год, рассчитывается исходя из среднего числа питающихся за год

(при этом используются сведения о количестве обернувшихся суточных дач продовольствия из отчетов 1/прод за истекший год). Списание допускается только в тех случаях, когда будет установлено их наличие в непригодном состоянии, которое не является следствием бесхозяйственного отношения или преднамеренной порчи.

По истечении установленных сроков эксплуатации техники и имущества продовольственной службы, а также в случаях их преждевременного износа, порчи или хищения, по решению руководителя организации назначается комиссия, которая определяет наличие и качественное состояние техники и имущества продовольственной службы и дает заключение об их дальнейшем использовании.

19. Определение фактического наличия техники и имущества продовольственной службы, непригодных для дальнейшего использования, производится комиссией организации не реже одного раза в год на день инвентаризации. При этом выбраковываются:

ведра, кружки и другая эмалированная посуда – при наличии отбитостей (сколов) эмалевого и грунтового слоёв на площади более 1/3 поверхности, а также при изломах ручек, не поддающихся исправлению;

посуда алюминиевая, луженая, оцинкованная и инвентарь – при невозможности их отремонтировать;

посуда стеклянная, фарфоро-фаянсовая, пластмассовая – при невозможности дальнейшего использования по прямому назначению,

ножи, вилки, ложки и другие предметы – при их полном износе и невозможности дальнейшего использования по прямому назначению.

Выбраковка осуществляется при осмотре фактически пришедших в негодность техники и имущества продовольственной службы.

Сроки  
эксплуатации техники, продукции общехозяйственного назначения и  
имущества продовольственной службы

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
<b>ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ</b>	
Бачок алюминиевый литой	48
Блюдце (розетка) для варенья фарфоровое	24
Блюдце чайное из ударопрочного стекла	36
Ваза для фруктов, цветов, салфеток:	
фарфоровая	24
из нержавеющей стали	60
из ударопрочного стекла	36
стеклянная	24
хрустальная	48
Вилка столовая:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	48
Графин для воды:	
стеклянный	24
из ударопрочного стекла	36
Кувшин для воды:	
стеклянный	24
из ударопрочного стекла	36
Кофейник:	
алюминиевый	60
латунно-никелированный	60
из нержавеющей стали	60
фарфоровый	36
Кольцо для салфеток из нержавеющей стали	72
Кружка:	
эмалированная	24
пластмассовая	12
из ударопрочного стекла	24

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
фарфоровая	18
полуфарфоровая	12
из нержавеющей стали	48
Термокружка из нержавеющей стали	48
Клеенка настольная на тканевой основе	12
Клеенка (пленка) полиэтиленовая	3
Ложка столовая:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	48
Ложка десертная:	
из нержавеющей стали	48
Ложка чайная:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	48
Ложка разливательная:	
алюминиевая штампованная	12
алюминиевая литая	36
из нержавеющей стали	48
Миска:	
алюминиевая	36
пластмассовая	12
из нержавеющей стали	48
Масленка:	
фарфоровая	24
стеклянная	18
пластмассовая	12
из ударопрочного стекла	36
Нож столовый и десертный:	
из нержавеющей стали	48
Поднос столовый и подставка под графин, чайник, вазу:	
алюминиевый	24
пластмассовый	12
латунно-никелированный	72
из нержавеющей стали	36
Прибор для специй:	
алюминиевый	24
пластмассовый	12
полуфарфоровый	12
с оправой из нержавеющей стали	36
Перечница:	



Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
фарфоровая	24
стеклянная	18
пластмассовая	24
Подставка под приборы для специй, чайник и бачок из нержавеющей стали	48
Полотно скатертное льняное	36
Подстаканник:	
алюминиевый анодированный	48
из нержавеющей стали	48
Рюмка (бокал, фужер):	
стеклянная	24
алмазной грани	36
хрустальная	48
Блюдце (розетка) для варенья:	
фарфоровая	24
стеклянная	18
из ударопрочного стекла	36
Салатник однопорционный:	
фарфоровый	24
стеклянный	18
из ударопрочного стекла	36
Сахарница:	
фарфоровая	24
стеклянная	18
из ударопрочного стекла	36
Селедочница:	
фарфоровая	48
стеклянная	18
из ударопрочного стекла	36
Стакан:	
стеклянный	6
хрустальный	48
из ударопрочного стекла	24
Стакан для соков:	
стеклянный	12
из ударопрочного стекла	24
Скатерть льняная	36
Салфетка льняная	36
Салфетка виниловая	12
Солонка:	

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
фарфоровая	36
стеклянная	18
из ударопрочного стекла	36
Сервизы столовый, чайный и кофейный фарфоровые	60
Сервиз вино-водочный:	
стеклянный	48
алмазной грани	60
хрустальный	60
Тарелка глубокая:	
фарфоровая	18
полуфарфоровая	12
алюминиевая	36
из ударопрочного стекла	24
из нержавеющей стали	48
Тарелка мелкая:	
фарфоровая	18
полуфарфоровая	12
из ударопрочного стекла	24
алюминиевая	36
из нержавеющей стали	48
Тарелка десертная:	
фарфоровая	18
полуфарфоровая	12
из ударопрочного стекла	24
алюминиевая	36
Тарелка пирожковая:	
фарфоровая	18
полуфарфоровая	12
из ударопрочного стекла	24
Чайник:	
алюминиевый литой	48
эмалированный	24
из ударопрочного стекла	24
латунно-никелированный	60
из нержавеющей стали	48
Чайник для заварки чая:	
фарфоровый	36
латунно-никелированный	60
из ударопрочного стекла	24
Чашки чайная и кофейная:	

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
фарфоровые	36
из ударопрочного стекла	24
Чаша суповая фарфоровая	24
<b>КУХОННАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ</b>	
Бак для пищевых отходов:	
оцинкованный	24
алюминиевый	24
из нержавеющей стали	36
из полиэтилена	24
Бак для воды с водоразборным краном из нержавеющей стали	48
Бидон для растительного масла алюминиевый	48
Ведро эмалированное с крышкой и оцинкованное	24
Ведро пластмассовое	12
Ведро из нержавеющей стали	48
Венчик из нержавеющей стали	36
Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	36
Вилка транжирная из нержавеющей стали	36
Венчик из нержавеющей стали	36
Веселка деревянная из твердых пород дерева	6
Воронка из нержавеющей стали	36
Дуршлаг из нержавеющей стали	24
Доска для разделки продуктов:	
деревянная	6
пластмассовая	6
Ерш (туалетный)	0,5
Емкость для воды алюминиевая	24
Емкость для воды из нержавеющей стали	48
Картофелемялка:	
деревянная, пластмассовая	6
из нержавеющей стали	60
Кастрюля 2,5-15 л:	
алюминиевая штампованная	36
из нержавеющей стали	48
Котел наплитный:	
алюминиевый	36
из нержавеющей стали	36
Котломер из нержавеющей стали	48
Кухонный набор КН-10, КН-5 (комплект)	48
Консервовскрыватель:	

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
механический	48
ручной	24
Колода для рубки мяса деревянная	12
Лист кондитерский из нержавеющей стали	24
Лопатка поварская:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	48
деревянная	12
Ложка соусная емкостью 100 мл из нержавеющей стали	48
Лопатка для твердых жиров	48
Мерная емкость 1л пластмассовая	12
Противень из нержавеющей стали	24
Нож для очистки овощей	12
Нож хлебрезный	24
Ножи специальные поварские (комплект из 3-х ножей)	24
Ножницы для рыбы	12
Сотейник из нержавеющей стали	36
Сковорода из нержавеющей стали	36
Секач из нержавеющей стали	24
Сито из нержавеющей стали	48
Скалка деревянная	24
Совок из нержавеющей стали	36
Совок пластмассовый	12
Соусник из нержавеющей стали	36
Сковородник из нержавеющей стали	48
Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	48
Судок из двух и трех кастрюль:	
алюминиевый	36
из нержавеющей стали	48
Термосы типа ТВН-12, Т-15К, ТН-36	24
Термос емкостью до 5 л с колбой из нержавеющей стали	24
Таз оцинкованный	24
Таз пластмассовый	12
Топор для рубки мяса	36
Терка:	

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
металлическая	24
пластмассовая	12
из нержавеющей стали	24
Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	36
Толкушка:	
деревянная	12
из нержавеющей стали	24
Фляга алюминиевая	48
Фляга для воды из нержавеющей стали	72
Формы для кондитерских изделий и заливных блюд	36
Шумовка:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	3
Чумичка:	
алюминиевая	24
из нержавеющей стали	36
Черпак из нержавеющей стали	36
Щипцы для измельчения чеснока металлические	36
Щипцы кондитерские	36
Щипцы-лопатка из нержавеющей стали	48
Щётка для мытья котлов	12
Щётка – душ для обмывания мяса	24
Экстрактор для заварки чая из нержавеющей стали	36
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
Автомат котлетный	60
Блинница электрическая	36
Линии самообслуживания всех типов	96
Машина для очистки картофеля	36
Машины универсальные кухонные:	
общего назначения	60
для овощных цехов	60
для мясо-рыбных цехов	60
Машина овощерезательная	60
Машина для резки вареных овощей	60
Машина протирочная	60
Машина тестомесильная	60
Машина для раскатки теста	60
Машина посудомоечная	60

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
Мармит электрический	60
Миксер электрический	60
Мясорубка:	
электрическая	48
ручная	48
Кипятильник электрический	48
Кофемолка электрическая	48
Кофеварка электрическая	48
Кулер для выдачи питьевой воды (напольный) со сменной емкостью до 60 л воды	48
Комбайн кухонный бытовой	72
Котёл до 100 л пицеварочный:	
электрический	60
паровой	96
газовый	60
Пароконвектомат	72
Печь СВЧ	60
Приспособление для чистки рыбы	72
Плита:	
электрическая	60
газовая	60
на твердом топливе	72
Плитка настольная бытовая электрическая	60
Самовар электрический	72
Слайсер	60
Сковорода электрическая	60
Кулер для воды	60
Термоконтейнер	72
Фритюрница электрическая	72
Хлеборезка электрическая	48
Чайник электрический	36
Шкаф жарочный электрический	60
Шкаф пекарский	60
Электрополотенце	60
<b>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
Холодильник бытовой электрический	96
Шкаф холодильный	72

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
Камера холодильная в комплекте с машиной	96
Прилавки и витрины охлаждаемые	96
Холодильная установка аммиачная или фреоновая	96
Ларь морозильный	72
<b>ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ</b>	
Весы настольные:	
электронные	72
механические	72
Весы товарные:	
электронные	72
механические	96
Разновесы и гири к весам	1120
<b>НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
Брезент бунтовый, продовольственный	96
Ванна для мытья посуды одно-, двух- и трех секционная:	
алюминиевая	36
из нержавеющей стали	72
Ванна для овощного цеха и ванна для мытья кухонной посуды:	
алюминиевая	36
из нержавеющей стали	72
Ванна передвижная:	
алюминиевая	36
из нержавеющей стали	72
Контейнер для хранения картофеля и овощей	36
Контейнер изотермический для хранения продуктов	48
Колода для рубки мяса	12
Комплект тары для продуктов:	
алюминиевый	36
из нержавеющей стали	72
Подставка подсобная под котлы наплитные	48

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	72
Подставка под пароконвектомат	72
Подставка (полка) для хранения разделочных досок из нержавеющей стали	72
Подставка для хранения крышек из-под котлов из нержавеющей стали	72
Рукомойник однососковый	3
Стеллаж:	
для хранения столовой и кухонной посуды	72
для хранения продуктов из нержавеющей стали	72
для хранения хлеба в лотках	72
для хранения продуктов	72
Стеллаж передвижной	36
Стеллаж передвижной универсальный	60
Стеллаж для поварского инвентаря	60
Стол производственный:	
с крышкой из алюминия	36
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол для переборки круп:	
с крышкой из алюминия	60
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол для дочистки картофеля:	
с крышкой из алюминия	60
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол для сбора остатков пищи:	
с крышкой из алюминия	60
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол для установки хлебoreзки:	
с крышкой из алюминия	60
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд:	
с крышкой из алюминия	48
с крышкой из нержавеющей стали	72
Стол производственный специальный	96
Стойка для кухонного инвентаря	72
Стойка для столовых приборов и подносов	72
Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш из нержавеющей стали	72
Стойка для уборочного инвентаря	72



Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
Тележка для подвоза пищи и сбора посуды из нержавеющей стали	24
Тележка грузовая из нержавеющей стали	120
Тележка подъемная для загрузки котлов	48
Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды из нержавеющей стали	48
Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды из нержавеющей стали	48
Шкаф для хранения хлеба	72
Ящик-носилки для мяса, рыбы или овощей:	
алюминиевый	36
из нержавеющей стали	72
<b>ПРЕДМЕТЫ СНАРЯЖЕНИЯ</b>	
Котелок алюминиевый армейский	72
Фляга армейская алюминиевая	72
Котелок комбинированный с флягой	48
Чехол к флягам армейским. Чехол к котелку комбинированному.	24
<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
Вывески «Столовая» и «Распорядок приема пищи»	60
Стенды для вестибюля	60
Табло «Меню на текущий день»	60
Стенд «Уголок контроля»	60
Стенды для подготовки поваров	60
<b>ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
Печь хлебопекарная	96
Автомукомер дозировочный	96
Автоматический солемерный бачок	96
Автомеханический водомерный бачок	96
Вагонетка лотковая и полочная	96
Дежа емкостью 140 - 330 л	96
Машина тестомесильная	96
Мукопросеиватель	96
Растоечный шкаф	96
Тестоделитель	96
Формы для выпечки хлеба:	
алюминиевые	24

Наименование предмета	Сроки эксплуатации, мес.
стальные	96
Солерастворитель	36
Лотки хлебные	12