



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 62 879

от "26" марта 2021 г.

П Р И К А З

МИНИСТРА ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«16» декабря 2020 г. № 686

г. Москва

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

В соответствии с абзацем пятым подпункта «б» пункта 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2017, № 21, ст. 3024) и в целях урегулирования вопросов обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время **П Р И К А З Ы В А Ю:**

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

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

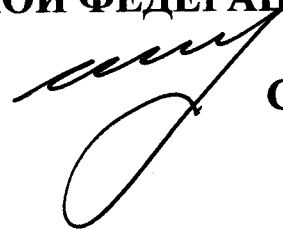
Порядок обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

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

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

МИНИСТР ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

генерал армии



С.Шойгу

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

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

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

I. Столовая посуда и приборы

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

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

II. Кухонная посуда и инвентарь

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

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

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

III. Оборудование и приборы

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

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

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

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

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

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

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

I. Столовая посуда и приборы

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

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

II. Кухонная посуда и инвентарь

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

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

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

III. Оборудование и приборы

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

Технологическое оборудование

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

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

Прочее оборудование

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

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

I. Столовая посуда и приборы

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

II. Кухонная посуда и инвентарь

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

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

III. Оборудование и приборы

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

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

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