



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

29.07.2016

м. Київ

№ 390

**Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
16 вересня 2016 р. за № 1259/29389**

***Про затвердження Норм забезпечення столово-кухонним посудом,
обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил
України на мирний час***

Відповідно до пункту 8 Положення про Міністерство оборони України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 26 листопада 2014 року № 671, та з метою належного забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити такі, що додаються:

- 1) Норми забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час;
- 2) Порядок застосування Норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час.

2. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

**Міністр оборони України
генерал армії України**

С. Т. Полторак

ПОГОДЖЕНО:

**Тимчасово виконуючий
обов'язки Міністра освіти
і науки України**

Р. В. Греба

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства оборони України
29 липня 2016 року N 390

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
16 вересня 2016 р. за N 1259/29389

НОРМИ
забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та
мийними засобами Збройних Сил України на мирний час

НОРМА N 1
Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем
військових частин, установ, військових навчальних закладів, підприємств
та організацій Міністерства оборони України

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів для стола на 6 осіб | Кількість предметів для стола на 4 особи |
|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Тарілка глибока напівфарфорова або фаянсова* | 7 | 5 |
| Тарілка мілка напівфарфорова або фаянсова, 240 мм** | 9 | 7 |
| Тарілка мілка для холодних закусок напівфарфорова, 200 мм | 6 | 4 |
| Кухоль напівфарфоровий або фаянсовий | 6 | 4 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі*** | 8 | 6 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 6 | 4 |
| Ложка розливна алюмінієва або з нержавіючої сталі | 2 | 2 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 6 | 4 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 6 | 4 |
| Набір для спецій напівфарфоровий або фаянсовий | 1 | 1 |
| Бачок алюмінієвий або каstrуля з нержавіючої сталі, 4,5 л | 1 | - |
| Бачок алюмінієвий або каstrуля з нержавіючої сталі, 3 л | 1 | 2 |
| Чайник алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 3 л | 1 | 1 |
| Стакани чайні скляні**** | 6 | 4 |
| Графин або глечик скляні**** | 1 | 1 |
| Підставка алюмінієва або з нержавіючої сталі під бачок та чайник | 2 | 2 |

| | | |
|-------------------|--|--|
| Серветки паперові | 3 шт. на кожную особу, яка харчується, на день | |
|-------------------|--|--|

* У тому числі на кожний стіл одна тарілка глибока для подачі м'яса з соусом.

** У тому числі на кожний стіл одна тарілка для подачі хліба. Крім того, додатково видається одна тарілка для сиру твердого та одна тарілка для булочок.

*** У тому числі на кожний стіл одна ложка для роздачі м'яса із соусом та одна ложка для роздачі холодної закуски.

**** Видаються тільки для забезпечення старшин і матросів строкової служби екіпажів підводних човнів при харчуванні їх в їдальнях берегових баз та плавучих казарм.

Примітки:

1. Забезпечення військових частин та підрозділів національного контингенту столовим посудом здійснюється відповідно до контингенту, покладених завдань та умов виконання завдань за окремими розпорядженнями начальника Тилу Збройних Сил України.

В окремих випадках, якщо під час виконання завдань національним контингентом неможливо використовувати столовий посуд згідно з цією Нормою, дозволяється забезпечувати ці частини та підрозділи столовим посудом одноразового використання.

2. Для зберігання в речовому мішку та використання для організації харчування тільки в польових умовах видаються:

на одного військовослужбовця строкової військової служби, військовослужбовця військової служби за контрактом та військовозобов'язаним (у тому числі прапорщикам та офіцерам) - ложка столова алюмінієва - 1 шт., кухоль емальований - 1 шт.;

для всіх військовослужбовців та військовозобов'язаних (у тому числі прапорщиків та офіцерів) військових частин високомобільних десантних військ Збройних Сил України, військових частин спеціального призначення та розвідки - столовий набір НК-1 (ложка столова алюмінієва, виделка алюмінієва, консервовідкривач з нержавіючої сталі) - 1 компл., кухоль емальований - 1 шт.

3. Списання ложок столових алюмінієвих, кухлів емальованих та столових наборів НК-1, які зберігаються в речовому мішку, проводиться за фактичним зносом у встановленому порядку, але не раніше двох строків експлуатації.

4. При переміщенні військовослужбовців до іншого місця служби ложка столова алюмінієва, кухоль емальований та столовий набір НК-1 заносяться в продовольчий атестат за формою, затвердженою Міністерством оборони України, а при їх звільненні в запас ложка столова алюмінієва, кухоль емальований та столовий набір НК-1 здаються на склад військової частини в установленому порядку.

5. До повного використання у військах алюмінієвих столових приборів (ложка столова алюмінієва, ложка чайна алюмінієва, виделка столова алюмінієва, кухоль емальований,

таця алюмінієва) дозволяється їх видача згідно з цією Нормою взамін столових приборів з нержавіючої сталі, таці пластмасової та кухлів напівфарфорових.

6. У разі відсутності посуду напівфарфорового або фаянсового дозволяється забезпечувати посудом фарфоровим, пластмасовим, мелалітовим, алюмінієвим, з нержавіючої сталі або скляним (ударостійким загартованим), дозволеним Міністерством охорони здоров'я України для використання в громадському харчуванні.

7. Військовим частинам та підрозділам Збройних Сил України, що задіяні у ліквідації наслідків стихійного лиха, техногенної катастрофи та у проведенні антитерористичної операції, перебувають у районах виконання спеціальних (особливих) завдань, у польових умовах, на полігонах та в навчальних центрах, виконують ремонт приміщень стаціонарних їдалень, використовують для приготування їжі польові технічні засоби та не можуть використовувати столовий посуд згідно з цією Нормою, дозволяється забезпечувати особовий склад столовим посудом одноразового використання з розрахунку на одного військовослужбовця на добу:

тарілка глибока - 1 шт.;

тарілка мілка - 3 шт.;

тарілка десертна - 3 шт.;

ложка столова - 1 шт.;

виделка столова - 3 шт.;

стакан - 3 шт.

II. Забезпечення столово-кухонним посудом їдалень, які обладнані лініями роздачі їжі

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) | | | | |
|--|----------------------------|-----------|---|----------|-----------|
| | на 1 особу, яка харчується | на 1 стіл | на 1 лінію роздачі їжі з кількістю осіб, які харчуються | | |
| | | | до 50 | 51 - 150 | 151 - 500 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Тарілка глибока напівфарфорова або фаянсова | 1 | - | - | - | - |
| Тарілка мілка напівфарфорова або фаянсова | 1 | - | - | - | - |
| Тарілка мілка для холодних закусок напівфарфорова або фаянсова | 1 | - | - | - | - |
| Кухоль напівфарфоровий або фаянсовий | 1 | - | - | - | - |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 1 | - | - | - | - |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 1 | - | - | - | - |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 1 | - | - | - | - |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 1 | - | - | - | - |
| Набір для спецій напівфарфоровий або фаянсовий | - | 1 | - | - | - |
| Таця пластмасова | 1 | - | - | - | - |
| Казан наплитний алюмінієвий, 20 - 40 л* | - | - | 3 | 1 | - |
| Казан наплитний алюмінієвий, 50 - 60 л* | - | - | - | 3 | 7 |
| Ополоник алюмінієвий* | - | - | 2 | 3 | 3 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | - | 1 | 1 | 1 |

* Нарахування посуду проводиться додатково до передбаченого за цією Нормою.

Примітка. Передбачений за цією Нормою аналогічний посуд, а також чайники, бачки для першої та другої страв, підставки під бачки та чайники, ложки розливні, візки для підвезення їжі та збирання посуду не видаються.

III. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на їдальню при кількості осіб, які харчуються | | | | | | | |
|--|---|---------|--|-----------|-----------|-----------|------------|-------------|
| | до 15 | 16 - 50 | 51 - 150 | 151 - 300 | 301 - 500 | 501 - 750 | 751 - 1000 | 1001 - 1500 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Каструля алюмінієва, 4,5 - 8 л | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 20 - 40 л | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 50 - 60 л | - | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сотейник, 10 - 15 л | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Відро емальоване з кришкою | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Відро оцинковане | 2 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Таз оцинкований | 2 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Черпак алюмінієвий | - | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 |
| Друшляк алюмінієвий | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | 1 | 1 | один набір на штатного кухаря, але не менше 3 наборів на їдальню | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|----|
| Ніж овочевий | 2 | 6 | 11 | 14 | 17 | 21 | 26 | 32 |
| Ніж хліборізний | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Сокира для рубання м'яса | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка для виймання м'яса | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Фляги (бідон) для олії, 10 - 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 |
| Фляга для молока | - | видається одна на 50 осіб | | | | | | |
| Бак для харчових відходів | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| Екстрактор для заварювання чаю | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Деко | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| Лист кондитерський | 1 | 2 | 3 | 6 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Сито металеве | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Совок металевий | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Тертушка металева | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лопатка кухарська | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Дошка для розбирання продуктів | 2 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 10 | 12 |
| Колода для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Копистка дерев'яна | - | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| Котломір металевий | - | - | по одному на кожний тип казана | | | | | |
| Товкач | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Качалка дерев'яна | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Щітка для миття казанів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Маслорозподільувач | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

IV. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на їдальню при кількості осіб, які харчуються | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-------------|
| | до 15 | 16 - 50 | 51 - 150 | 151 - 300 | 301 - 500 | 501 - 750 | 751 - 1000 | 1001 - 1500 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Технологічне устаткування | | | | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Машина овочерізальна | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Машина універсальна кухонна загального призначення | - | - | 1 | - | - | - | - | - |
| Машина для нарізання варених овочів | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка механічна | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Шафа пекарська | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Автомат котлетний | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Плита електрична або газова | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| Казан електричний для варіння їжі, 60 л | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сковорода електрична | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Машина посудомийна, 500 тар/год | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - |
| 1000 тар/год | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - |
| 2000 тар/год | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| Шафа холодильна | - | - | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вимірювальні прилади | | | | | | | | |
| Ваги настільні | 2 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Ваги товарні | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Немеханічне устаткування | | | | | | | | |
| Стіл виробничий | 2 | 4 | 7 | 12 | 14 | 18 | 20 | 22 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стіл пересувний для видачі першої та другої страв | - | - | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стіл для встановлення хліборізок | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Стелаж для зберігання продуктів | - | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| Стелаж для зберігання хліба в лотках | - | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Шафа-стелаж для зберігання цукру в тарілках | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання хліба на тарілках | - | - | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Ванна для миття посуду: | | | | | | | | |
| двосекційна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| трисекційна | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Ванна для миття м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Ванна для розморожування риби | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Комплект тари для продуктів | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для риби | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для овочів | - | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Контейнер для зберігання картоплі | - | - | - | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Візок для підвезення їжі та збирання посуду | - | - | 1 | 2 | 4 | 6 | 6 | 8 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються їдальні для організації харчування військовослужбовців строкової військової служби та військовослужбовців військової служби за контрактом військових частин, вищих військових навчальних закладів, навчальних центрів та установ Міністерства оборони України та Збройних Сил України.

2. Нарахування столового посуду здійснюється відповідно до фактичної наявності 6-місних та 4-місних столів, установлених у їдальнях, з урахуванням штатної чисельності осіб, які харчуються.

3. Для організації харчування в польових умовах додатково до норми з розрахунку на 100 військовослужбовців строкової військової служби видаються:

| | |
|----------------------------|------------|
| миска алюмінієва | - 100 шт.; |
| тарілка мілка алюмінієва | - 100 шт.; |
| ложка столова алюмінієва | - 100 шт.; |
| виделка столова алюмінієва | - 100 шт.; |
| кухоль емальований | - 100 шт. |

4. За наявності у їдальні декількох обідніх зал додатково видаються на кожну залу (для місця контролю) ваги настільні циферблатні в кількості 1 од.

5. Шафами-стелажми для зберігання цукру в тарілках забезпечуються їдальні, не обладнані лініями роздачі їжі.

НОРМА N 2

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем надводних та підводних кораблів Військово-Морських Сил України

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| | для надводних кораблів, на 6 осіб | для підводних човнів, на 6 осіб | для кают-компанії, на 4 особи |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тарілка глибока напівфарфорова* | 8 | - | - |
| Тарілка глибока з нержавіючої сталі | - | 6 | - |
| Тарілка глибока фарфорова | - | - | 4 |
| Тарілка мілка напівфарфорова** | 8 | - | 1 |
| Тарілка мілка з нержавіючої сталі | - | 6 | - |
| Тарілка мілка фарфорова*** | - | - | 6 |
| Тарілка десертна фарфорова | - | - | 4 |
| Тарілка пиріжкова фарфорова | - | - | 4 |
| Тарілка десертна напівфарфорова (для холодних закусок)**** | 7 | - | - |
| Каструля з нержавіючої сталі | - | - | 2 |
| Салатник однопорційний фарфоровий | - | - | 4 |
| Оселедниця фарфорова | - | - | 1 |
| Маслянка фарфорова | - | - | 1 |
| Цукорниця фарфорова | - | - | 1 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | - | - | 1 |
| Блюдце для варення фарфорове | - | - | 4 (тільки для підводних човнів) |
| Кухоль напівфарфоровий | 6 | - | - |
| Кухоль фарфоровий | - | 6 | 4 |
| Стакан чайний скляний | 6 | 6 | 8 |
| Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий | - | 6 | 4 |

| | | | |
|--|---------------|---|--------------------|
| Ложка столова з нержавіючої сталі**** | 8 | 6 | 4 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 6 | 6 | 4 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 1 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 6 | 6 | 4 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 6 | 6 | 4 |
| Ніж хліборізний | - | - | 1 на кают-компанію |
| Набір для спецій напівфарфоровий | 1 | - | - |
| Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | - | 1 | 1 |
| Бачок алюмінієвий, 5 л, або каструля з нержавіючої сталі, 4,5 л | 2 | - | - |
| Судок з 2 кастрюль алюмінієвий | - | 1 | 1 |
| Чайник алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 3 л | 1 | 1 | 1 на 8 осіб |
| Кавник металевий | - | - | 1 на 8 осіб |
| Графин або глечик скляний | - | - | 1 на 8 осіб |
| Підставка алюмінієва або з нержавіючої сталі під бачок та чайник | 2 | - | 1 на 8 осіб |
| Таця пластмасова | 1 на 24 особи | - | 1 на 12 осіб |
| Ваза для фруктів скляна | - | - | 1 |
| Серветка льяна***** | - | - | 12 |
| Полотно скатеркове льяне, м | - | - | 4,8 |

* У тому числі на кожний стіл одна тарілка для м'яса із соусом та одна тарілка для холодної закуски.

** У тому числі на кожний стіл одна тарілка мілка для хліба та одна тарілка мілка для цукру. Для кают-компаній одна тарілка мілка під графин.

*** У тому числі одна тарілка для хліба та одна тарілка для холодних закусок.

**** У тому числі на кожний стіл одна тарілка для закусок та масла тваринного.

***** У тому числі одна ложка для роздачі м'яса та одна ложка для роздачі холодної закуски.

***** Серветки льяні дозволяється замінювати серветками паперовими з розрахунку три серветки паперові на одну особу, яка харчується, на день, при цьому кільця для серветок не видаються.

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на камбуз при кількості осіб, які харчуються | | | | | | | Для підводних човнів | |
|------------------------|--|---------|----------|-------|-------|-----------|------------|----------------------|--------------|
| | до 15 | 16 - 50 | 51 - 150 | 151 - | 301 - | 501 - 750 | 751 - 1000 | кількість предметів | на кількість |

| | | | | 300 | 500 | | | (од.) | осіб |
|--|---|---|---|-----|-----|----|----|-------|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Каструля алюмінієва, 4,5 - 8 л | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 2 | 2 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 20 - 40 л | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 1 | 25 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 50 - 60 л | - | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | - | - |
| Сотейник алюмінієвий, 10 - 15 л | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | - | - |
| Відро емальоване з кришкою | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | на камбуз |
| Відро оцинковане | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | - | - |
| Таз оцинкований | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | - | - |
| Черпак алюмінієвий | - | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | на камбуз |
| Друшляк алюмінієвий | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 35 |
| Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 35 |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | на камбуз |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | 1 | один набір на штатного кока, але не менше 3 наборів на камбуз | | | | | | 1 | 35 |
| Ніж овочевий | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 | 4 | 35 |
| Ніж хліборізний | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 35 |
| Консервовідкривач | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 1 | 6 |
| Маслорозподілювач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сокира для рубання м'яса | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Фляга (бідон) для олії, 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Фляга для молока | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 6 | 1 | 25 |
| Екстрактор для заварювання чаю | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | на камбуз |
| Бак для харчових відходів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | - | - |
| Виделка для виймання м'яса | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Деко | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 2 | на камбуз |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|----|---|-----------|
| Лист кондитерський | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | на камбуз |
| Сито металеве | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Совок металевий | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | на камбуз |
| Тертушка металева | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | на камбуз |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Лопатка кухарська | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | на камбуз |
| Дошка для розбирання продуктів | 2 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 10 | 6 | на камбуз |
| Колода для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Копистка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | на камбуз |
| Котломір металевий | по одному на кожний тип казана | | | | | | | - | - |
| Товкач | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 | на камбуз |
| Качалка дерев'яна | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | на камбуз |
| Щітка для миття казанів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | на камбуз |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на їдальню при кількості осіб, які харчуються | | | | | | | Для підводних човнів | |
|--|---|---------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|---------------------------|-------------------|
| | до 15 | 16 - 50 | 51 - 150 | 151 - 300 | 301 - 500 | 501 - 750 | 751 - 1000 | кількість предметів (од.) | на кількість осіб |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Технологічне обладнання | | | | | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - |
| Машина овочерізальна | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Машина універсальна кухонна загального призначення | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | на камбуз |
| Машина для | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | на |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------|
| нарізання варених овочів | | | | | | | | | камбуз |
| М'ясорубка механічна | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Шафа жарова електрична | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| Холодильне обладнання | | | | | | | | | |
| Холодильна шафа | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | - | - |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | на камбуз |
| Ваговимірювальні прилади | | | | | | | | | |
| Ваги настільні | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 | на камбуз |
| Ваги товарні | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |

IV. Немеханічне обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.), які повинні встановлюватися на один камбуз при кількості осіб, які харчуються | | | |
|---|--|---------|----------|-----------|
| | до 15 | 16 - 50 | 51 - 200 | 201 - 350 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Стіл виробничий (з бортиком) | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Стелаж з полицями | - | 1 | 1 | 2 |
| Стіл з бортиком та полицею або: | 1 | 1 | 1 | 1 |
| стіл нейтральний; | - | - | 1 | 1 |
| стіл з бортиком без полиці | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Стіл з мийкою | - | 1 | 2 | 3 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | - | 2 | 3 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | 1 | 2 | 3 |
| Стелаж (шафа) для зберігання кухонного посуду | 1 | 1 | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|-------|
| Стелаж (шафа) для зберігання столового посуду | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Стелаж (шафа) для зберігання продуктів | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Стелаж (шафа) для зберігання хліба | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Ванни для миття посуду: | 1 | 1 | 1 | 1 |
| односекційна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| двосекційна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| трисекційна | - | - | 1 | 2 |
| Полички навісні | 3 | 3 | 5 | до 10 |
| Комплект тари для продуктів | 1 | 1 | 2 | 3 |

Примітки:

1. За цією Нормою для організації харчування безкоштовно видаються:

за графою "для надводних кораблів, на 6 осіб" - матросам, старшинам строкової військової служби та військовослужбовцям, які проходять військову службу за контрактом (офіцерам);

за графою "для кают-компанії, на 4 особи" - офіцерам, військовослужбовцям, які проходять військову службу за контрактом, інженерно-технічному складу, працівникам Військово-Морських Сил Збройних Сил України (надводних кораблів), харчування яких організовано через кают-компанії;

на каюту офіцерам, військовослужбовцям, які проходять військову службу за контрактом, та інженерно-технічному складу надводних кораблів - один графин або глечик скляний та два стакани скляні;

за графою "для підводних човнів, на 6 осіб" - матросам та старшинам строкової військової служби підводних човнів, а також офіцерам, військовослужбовцям, які проходять військову службу за контрактом, підводних човнів, які не мають кают-компаній.

2. Під час виходу кораблів, які заходять в іноземні порти, дозволяється забезпечувати столовими, кавовими, чайними сервізами та винно-горілчаними наборами посуду на дванадцять персон у кількості 5 комплектів. Зберігання наборів здійснюється на продовольчих складах військових частин, до яких кораблі прикріплені на продовольче забезпечення.

3. Для надводних кораблів замість одного бачка для першої та одного для другої страви дозволяється видавати один судок із трьох каструль алюмінієвий або з нержавіючої сталі.

4. Кораблі Військово-Морських Сил Збройних Сил України, які будуються або ремонтуються, забезпечуються технологічним і холодильним устаткуванням постійного та змінного струму для використання його на об'єктах продовольчої служби (камбузи, продовольчі комори, кают-компанії тощо) суднобудівними (судноремонтними) підприємствами відповідно до проектно-кошторисної документації через установи Міністерства оборони України.

У разі виходу з ладу в період експлуатації технологічне та холодильне устаткування на кораблях та суднах замінюється:

безкоштовно в кількості, що відповідає цій Нормі, у тому разі, якщо технологічне та холодильне устаткування з електродвигунами змінного струму є однотипним з аналогічним устаткуванням берегових частин та за умови видачі його за нарядами продовольчої служби безпосередньо на кораблі та судні;

управлінням озброєння та судноремонту Військово-Морських Сил Збройних Сил України - на кораблях, які перебувають на капітальному ремонті, замість того, що вийшло з ладу, - за номенклатурою устаткування, яке є однотипним з устаткуванням їдалень берегових частин, а також у тих випадках, коли встановлене на кораблях устаткування має енергоджерела постійного струму або не передбачене цією Нормою.

Забезпечення немеханічним обладнанням кораблів та суден Військово-Морських Сил Збройних Сил України здійснюється суднобудівними (судноремонтними) підприємствами відповідно до проектно-кошторисної документації через установи Міністерства оборони України.

У разі виходу з ладу немеханічного устаткування під час експлуатації на кораблях та суднах його заміна здійснюється за рішенням Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України за заявками військових частин, погодженими командуванням Військово-Морських Сил Збройних Сил України.

5. В окремих випадках за умови виконання завдань національного контингенту, якщо військові частини не можуть використовувати столовий посуд згідно з цією Нормою, дозволяється забезпечувати ці військові частини столовим посудом одноразового використання.

НОРМА N 3

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем їдалень офіцерських, льотного та інженерно-технічного складу авіації

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на 100 осіб, які харчуються |
|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 |
| Тарілка глибока фарфорова | 125 |
| Тарілка мілка фарфорова | 125 |
| Тарілка десертна фарфорова | 100 |
| Тарілка пиріжкова фарфорова | 100 |
| Салатник порційний фарфоровий | 100 |
| Оселедниця фарфорова | 25 |
| Маслянка фарфорова | 25 |
| Цукорниця фарфорова | 25 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | 4 |
| Стакан чайний скляний | 300 |

| | |
|---|-----|
| Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий | 100 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 100 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 100 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 4 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 100 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 100 |
| Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | 25 |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 15 |
| Кавник металевий | 10 |
| Графин або глечик скляні | 25 |
| Таця пластмасова | 4 |
| Підставка під бачок і чайник алюмінієва або з нержавіючої сталі | 20 |
| Ваза для фруктів скляна (тільки для льотного складу) | 25 |
| Ваза для серветок | 25 |
| Полотно скатеркове лляне, м | 120 |
| Серветка лляна* | 300 |
| Кільце для серветок | 100 |

* Серветки лляні дозволяється замінювати серветками паперовими з розрахунку три серветки на добу на одну особу, що харчується.

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кухню при кількості осіб, які харчуються | | | |
|--|---|----------|-----------|-----------|
| | до 50 | 51 - 125 | 126 - 250 | 251 - 500 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Каструля алюмінієва, 4,5 - 8 л | 4 | 6 | 9 | 12 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 20 - 40 л | 3 | 5 | 6 | 7 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 50 - 60 л | 1 | 4 | 5 | 6 |
| Сотейник, 10 - 15 л | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Відро емальоване з кришкою | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Відро оцинковане | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Таз оцинкований | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Черпак алюмінієвий | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Друшляк алюмінієвий | 1 | 2 | 2 | 3 |

| | | | | |
|--|-------------------------------|----|----|----|
| Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Ополоник алюмінієвий або з нержавіючої сталі | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 3 | 4 | 6 | 8 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | один набір на штатного кухаря | | | |
| Ніж овочевий | 6 | 14 | 16 | 18 |
| Ніж хліборізний | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Консервовідкривач | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Маслорозподілювач | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сокира для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка для виймання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка транжирна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Фляга (бідон) для олії, 10 - 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Фляга для молока | 1 | 2 | 4 | 6 |
| Бак для харчових відходів | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Жаровня | 4 | 6 | 8 | 10 |
| Лист кондитерський | 1 | 2 | 2 | 4 |
| Сито металеве | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Совок металевий | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Тертушка металева | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Лопатка кухарська | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дошка для розробки продуктів | 6 | 6 | 6 | 8 |
| Колода для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лопатка дерев'яна | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Котломір металевий | один на кожний вид казана | | | |
| Вінчик металевий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Товкач | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Качалка дерев'яна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Щітка для миття казанів | 1 | 1 | 2 | 2 |

III. Обладнання

| | |
|------------------------|--|
| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кухню при |
|------------------------|--|

| 1 | кількості осіб, які харчуються | | | |
|--|--------------------------------|----------|-----------|-----------|
| | до 50 | 51 - 125 | 126 - 250 | 251 - 500 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Технологічне устаткування | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина овочерізальна | - | - | - | 1 |
| Машина універсальна кухонна загального призначення | 1 | 1 | 1 | - |
| Машина універсальна кухонна для м'ясо-рибних цехів | - | - | 1 | 1 |
| Машина для нарізання варених овочів | - | - | - | 1 |
| Машина для приготування картопляного пюре | - | - | 1 | 1 |
| М'ясорубка механічна | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | - | - | 1 | 1 |
| Кип'ятильник електричний або газовий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Плита електрична або газова | 1 | 3 | 3 | 4 |
| Казан для приготування їжі електричний, 60 л | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Марміт електричний для перших страв | - | 1 | 1 | 1 |
| Марміт електричний для других страв | - | 1 | 1 | 1 |
| Фритюрниця електрична | - | 1 | 1 | 1 |
| Сковорода електрична | - | 1 | 1 | 1 |
| Шафа жарова електрична | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Шафа пекарська | - | - | - | 1 |
| Машина посудомийна продуктивністю: | | | | |
| 500 тар/год | - | 1 | 1 | - |
| 1000 тар/год | - | - | - | 1 |
| Холодильне устаткування | | | | |
| Шафа холодильна | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ваговимірювальні прилади | | | | |
| Ваги настільні | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Ваги товарні | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Немеханічне устаткування | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|----|----|
| Стіл виробничий | 4 | 7 | 10 | 12 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | 1 | 1 | 1 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | 1 | 1 | 1 |
| Стіл для встановлення хліборізки | - | - | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Стелаж для зберігання продуктів | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання хліба в лотках | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш | - | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття посуду: | | | | |
| двосекційна | 1 | 2 | 3 | 3 |
| трисекційна | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття м'яса | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ванна для розморожування риби | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Набір тари для продуктів | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для м'яса | - | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для риби | - | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для овочів | 1 | 3 | 3 | 3 |
| Контейнер для зберігання картоплі | - | - | 1 | 1 |
| Візок для підвезення їжі та збирання посуду | 1 | 4 | 6 | 10 |

Примітки:

1. Для приймання їжі льотним та інженерно-технічним складом авіації на аеродромах додатково до

норм видаються

з розрахунку на

100 осіб, що

харчуються:

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| миски з нержавіючої сталі | - 50 шт.; |
| тарілки мілкі з нержавіючої сталі | - 100 шт.; |
| кухлі фарфорові | - 50 шт.; |
| ложки столові з нержавіючої сталі | - 50 шт.; |
| ложки чайні з нержавіючої сталі | - 50 шт.; |
| виделка з нержавіючої сталі | - 50 шт.; |
| ножі столові з нержавіючої сталі | - 50 шт. |

2. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються штатні їдальні офіцерські, льотного та інженерно-технічного складу авіації для організації харчування офіцерів та військовослужбовців військової служби за контрактом.

НОРМА N 4

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військових навчальних закладів та військових ліцеїв

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на 100 осіб, які харчуються |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Тарілка глибока фарфорова або напівфарфорова* | 125 |
| Тарілка мілка фарфорова або напівфарфорова* | 125 |
| Тарілка десертна фарфорова або напівфарфорова* | 100 |
| Тарілка пиріжкова фарфорова або напівфарфорова* | 100 |
| Маслянка фарфорова | 25 |
| Цукорниця фарфорова | 25 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | 4 |
| Стакан чайний скляний | 100 |
| Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий | 100 |
| Кухоль фарфоровий або напівфарфоровий | 100 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 100 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 100 |
| Ополоник з нержавіючої сталі | 25 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 100 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 100 |
| Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | 25 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 3 л** | 50 |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 25 |
| Графин або глечик скляний | 25 |
| Таця пластмасова | 4 |
| Підставка під бачок та чайник алюмінієва або з нержавіючої сталі | 50 |
| Ваза для серветок | 25 |
| Полотно скатеркове лляне, м | 120 |
| Серветка лляна*** | 300 |

* Для військових ліцеїв видається фарфоровий столовий посуд.

** За відсутності на постачанні кастрюль з нержавіючої сталі, 3 л, дозволяється видавати бачки алюмінієві, 3 л.

*** Серветки льняні дозволяється замінювати серветками паперовими з розрахунку три серветки паперові на добу на одну особу, що харчується.

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кухню при кількості осіб, які харчуються | | | | |
|--|---|-----------|------------|-------------|-------------|
| | до 250 | 251 - 500 | 501 - 1000 | 1001 - 1500 | більше 1501 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Кастрюля алюмінієва, 8 - 10 л | 8 | 10 | 12 | 14 | 16 |
| Казан наплитний алюмінієвий, 20 - 40 л | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Казан алюмінієвий, 50 - 60 л | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Сотейник алюмінієвий, 10 - 15 л | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Відро емальоване з кришкою | 1 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Відро оцинковане | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Таз оцинкований | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Черпак алюмінієвий | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 |
| Друшляк алюмінієвий | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ополоник алюмінієвий або з нержавіючої сталі | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | один набір на штатного кухаря, але не менше ніж три на кухню | | | | |
| Ніж овочевий | 16 | 18 | 24 | 28 | 32 |
| Ніж хліборізний | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Консервовідкривач | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сокира для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка для виймання м'яса | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Виделка транжирна | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Фляга (бідон) для олії, 10 - 20 л | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Фляга для молока | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Бак для харчових відходів | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |

| | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|----|----|----|----|
| Жаровня | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Екстрактор для заварювання чаю | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Деко кондитерське | 4 | 8 | 12 | 15 | 15 |
| Сито металеве | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Совок металевий | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Тертушка металева | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Лопатка кухарська | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Маслорозподільувач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дошка для розбирання продуктів | 10 | 12 | 16 | 16 | 16 |
| Колода для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лопатка дерев'яна | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Котломір металевий | один на кожний тип казана | | | | |
| Вінчик металевий | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Товкач | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Качалка дерев'яна | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Щітка для миття казанів | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кухню при кількості осіб, які харчуються | | | | |
|--|---|-----------|------------|-------------|-------------|
| | до 250 | 251 - 500 | 501 - 1000 | 1001 - 1500 | більше 1501 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Технологічне устаткування | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Машина овочерізальна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина універсальна кухонна для м'ясо-рибних цехів | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина для нарізання варених овочів | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Машина для приготування картопляного пюре | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| М'ясорубка механічна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|
| Автомат котлетний | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Хліборізка механічна | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Просіювач борошна механічний | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Плита електрична або газова площею жарової поверхні 0,48 м ² | 2 | 4 | 5 | 6 | 8 |
| Казан для приготування їжі електричний, 60 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Марміт електричний для перших страв* | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Марміт електричний для других страв* | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сковорода електрична | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Шафа жарова | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Шафа пекарська | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Машина посудомийна продуктивністю: | | | | | |
| 500 тар/год | 1 | - | - | - | - |
| 1000 тар/год | - | 1 | 1 | - | - |
| 2000 тар/год | - | - | - | 1 | 2 |
| Холодильне устаткування | | | | | |
| Шафа холодильна | 2 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ваговимірювальні прилади | | | | | |
| Ваги настільні | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Ваги товарні | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Немеханічне устаткування | | | | | |
| Стіл виробничий | 10 | 12 | 16 | 20 | 24 |
| Стіл для доочищення картоплі | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стіл пересувний для видачі першої та другої страв | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Стіл для збирання залишків їжі | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Стіл для встановлення хліборізки | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Стелаж для зберігання продуктів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |

кухоль емальованийий - 1 шт.

4. На час навчальних польових виходів додатково до норми з розрахунку на 100 курсантів дозволяється видавати:

миску алюмінієву або з нержавіючої сталі - 100 шт.;

тарілку мілку алюмінієву або з нержавіючої сталі - 200 шт.;

кухоль емальованийий - 100 шт.;

ложку столову алюмінієву або з нержавіючої сталі - 100 шт.;

виделку столову алюмінієву або з нержавіючої сталі - 100 шт.;

клейонку настільну (за відсутності столів з гігієнічним покриттям) - 0,3 м на одне посадкове місце.

У цей період дозволяється замість посуду алюмінієвого, з нержавіючої сталі та емальованого забезпечувати посудом одноразового використання.

5. За наявності та можливості раціонального використання за заявками вищих військових навчальних закладів та військових ліцеїв у кожному їдальню можуть відпускатись інші технічні засоби та майно, які виготовляються промисловістю. Придбання столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю здійснюється відповідно до виділених Міністерству оборони України асигнувань.

6. За рішенням начальника Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України за наявності устаткування та можливості раціонального його використання в кожному їдальню за заявками вищих військових навчальних закладів може видаватися й інше новітнє технологічне та холодильне устаткування (пароконвектори, морозильні скрині, шафи морозильні тощо) відповідно до виділених Міністерству оборони України асигнувань.

7. У разі встановлення ліній роздачі їжі в їдальнях військових навчальних закладів та військових ліцеїв вони забезпечуються таями пластмасовими або алюмінієвими у кількості 1 шт. на кожного, хто харчується.

НОРМА N 5

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військово-медичних клінічних центрів Міністерства оборони України, військових госпіталів усіх найменувань, медичних рот та військових (корабельних) лазаретів

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предмета | Кількість предметів на 100 ліжок | | Військові (корабельні) лазарети | |
|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| | військово-медичним клінічним центрам | військовим госпіталям, медичним ротам | кількість предметів | на кількість осіб |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| | | | | |
|---|-----|-----|---|----|
| Тарілка глибока фарфорова | 200 | 150 | 5 | 4 |
| Тарілка мілка фарфорова | 300 | 150 | 5 | 4 |
| Тарілка десертна фарфорова | 250 | 150 | 1 | 1 |
| Тарілка пиріжкова фарфорова | 250 | 150 | 1 | 1 |
| Салатник однопорційний фарфоровий | 130 | 110 | - | - |
| Оседниця фарфорова | 30 | - | - | - |
| Маслянка фарфорова | 30 | 30 | 2 | 4 |
| Цукорниця фарфорова | 30 | 30 | 1 | 4 |
| Блюдця для варення | 130 | - | - | - |
| Креманка з нержавіючої сталі | 130 | - | - | - |
| Блюдця чайні фарфорові | 130 | 200 | 1 | 1 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | 30 | 15 | 1 | 8 |
| Кухоль фарфоровий | 300 | 200 | 1 | 1 |
| Стакан чайний скляний | 400 | 225 | 2 | 1 |
| Стакан скляний для соків, 100 - 150 г | 150 | 120 | 1 | 1 |
| Підстаканник з нержавіючої сталі | 130 | 120 | - | - |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 130 | 110 | 1 | 1 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 250 | 110 | 1 | 1 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 10 | 10 | 1 | 4 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 130 | 110 | 1 | 1 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 130 | 110 | 1 | 1 |
| Набір для спецій напівфарфоровий | - | - | 1 | 4 |
| Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | 30 | 30 | - | - |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 15 | 15 | 1 | 4 |
| Чайник алюмінієвий, 5 л | 12 | 10 | - | - |
| Кавник з нержавіючої сталі | 10 | 5 | - | - |
| Графин або глечик скляні | 25 | 25 | 1 | 4 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 3 л, або бачок алюмінієвий, 3 л | - | - | 2 | 4 |
| Таця пластмасова | 4 | 4 | 1 | 25 |
| Підставка під бачок і чайник алюмінієва або з нержавіючої сталі | 12 | 10 | 1 | 4 |
| Ваза для фруктів скляна | 30 | 30 | - | - |
| Ваза для квітів скляна | 30 | - | - | - |
| Ваза для серветок | 30 | 30 | - | - |
| Полотно скатеркове лляне, м | 120 | 120 | - | - |

| | | | | |
|---|----------------|-----|---|------------|
| Серветка лляна | 300 | 300 | - | - |
| Серветка паперова (на один день) | 100 | 100 | - | - |
| Кільця для серветок | 130 | 110 | - | - |
| Судок з трьох каструль з нержавіючої сталі (у разі відсутності умов для приготування їжі) | - | - | 2 | на лазарет |
| На палату хворих | | | | |
| Тарілка мілка фарфорова | одна на палату | | | |
| Полоскальниця фарфорова | одна на палату | | | |
| Стакан скляний | 130 | 100 | 1 | 1 |
| Графин або глечик скляні | один на палату | | | |
| Ваза для фруктів скляна | одна на палату | | | |
| Полотно скатеркове лляне, м | 112,5 | 75 | - | - |
| Серветка лляна | 50 | - | - | - |
| Ваза для квітів скляна | одна на палату | | | |

Примітки:

1. Додатково на лазарети медичного пункту частини видаються:

кип'ятильник електричний (водонагрівач електричний) - 1 шт.;

чайник електричний - 1 шт.;

таз оцинкований - 2 шт.

2. Додатково на кожне медичне відділення видаються:

холодильник побутовий - 1 шт.;

кип'ятильник електричний (водонагрівач електричний) - 1 шт.;

каструля алюмінієва, 4 - 6 л - 4 шт.;

казан наплитний, 20 - 40 л - 2 шт.;

відро емальоване з кришкою - 3 шт. на 25 ліжок;

відро оцинковане - 2 шт.;

| | |
|---|----------|
| таз оцинкований | - 2 шт.; |
| ніж хліборізний | - 1 шт.; |
| ложка розливна з нержавіючої сталі | - 2 шт.; |
| таця алюмінієва або пластмасова | - 5 шт.; |
| чайник алюмінієвий, 5 л | - 2 шт.; |
| судок з 3 каструль | - 2 шт.; |
| ваги настільні | - 1 шт.; |
| візок для підвезення їжі та збирання посуду | - 1 шт.; |
| бак для харчових продуктів | - 1 шт.; |
| ванна для миття посуду трисекційна | - 1 шт.; |
| стелаж для зберігання столового посуду | - 1 шт.; |
| дошка для розбирання продуктів | - 2 шт. |

3. Додатково на кожний дво- та трикімнатний номер-люкс госпіталів видаються:

| | |
|--|-------------|
| тарілка мілка фарфорова | - 7 шт.; |
| тарілка десертна фарфорова | - 6 шт.; |
| тарілка пиріжкова фарфорова | - 6 шт.; |
| цукорниця фарфорова | - 1 шт.; |
| чайник для заварювання чаю фарфоровий | - 1 шт.; |
| кавник металевий | - 1 шт.; |
| чашка з блюдцем чайні фарфорові | - 6 шт.; |
| набір столовий (ложка столова, ложка чайна, виделка, ніж) з нержавіючої сталі або мельхіоровий | - 6 компл.; |
| консервовідкривач | - 1 шт.; |
| набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | - 1 шт.; |
| електрочайник або електросамовар | - 1 шт.; |
| холодильник побутовий електричний | - 1 компл.; |
| полотно скатеркове лляне | - 6 м; |
| серветка лляна | - 8 шт. |

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кількість ліжок | | | | | |
|---|--|----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| | до 50 | 51 - 100 | 101 - 300 | 301 - 500 | 501 - 800 | 801 і більше |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Каструля, 3 - 4,5 л з нержавіючої сталі | 4 | 8 | 12 | 14 | 20 | 24 |
| Каструля, 8 - 10 л з нержавіючої сталі | 6 | 12 | 16 | 19 | 25 | 30 |
| Казан наплитний з нержавіючої сталі, 20 - 40 л, або алюмінієвий | 4 | 8 | 13 | 17 | 25 | 30 |
| Казан наплитний з нержавіючої сталі, 50 - 60 л, або алюмінієвий | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сотейник з нержавіючої сталі, 10 - 15 л, або алюмінієвий | 1 | 2 | 4 | 5 | 8 | 10 |
| Відро емальоване з кришкою | 3 | 5 | 7 | 8 | 10 | 12 |
| Відро оцинковане | 3 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Таз оцинкований | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 10 |
| Черпак з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 |
| Друшляк з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Шумівка з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 |
| Ополоник з нержавіючої сталі | 2 | 3 | 6 | 7 | 9 | 11 |
| Сковорода | 2 | 4 | 7 | 9 | 10 | 12 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | один набір на одного штатного кухаря | | | | | |
| Ніж овочевий | 4 | 6 | 8 | 10 | 15 | 20 |
| Ніж хліборізний | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сокира для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка для виймання м'яса | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Виделка транжирна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Бідон для олії, 10 - 20 л | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| Фляга для молока | 1 | 4 | 6 | 8 | 8 | 8 |
| Бак для харчових відходів | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Деко | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 7 |
| Лист кондитерський | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Форма кондитерська (набір) | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Форма для заливання страв | 60 | 120 | 300 | 500 | 600 | 800 |
| Щипці кондитерські | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 8 |
| Ложка гарнірна | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 8 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|---|---|----|----|----|
| Сито металеве | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Совок металевий | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тертушка металева | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Лопатка кухарська | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Дошка для розбирання продуктів | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Колода для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лопатка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Котломір металевий | один на кожний вид казана | | | | | |
| Товкач дерев'яний | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Качалка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Консервовідкривач | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Щітка для миття котлів | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Маслорозподільувач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кількість ліжок | | | | | |
|--|--|----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| | до 50 | 51 - 100 | 101 - 300 | 301 - 500 | 501 - 800 | 801 і більше |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Технологічне устаткування | | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Машина овочерізальна | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина універсальна кухонна загального призначення | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина універсальна кухонна для м'ясо-рибних цехів | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина для нарізання варених овочів | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина для приготування картопляного пюре | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка механічна | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Автомат котлетний | - | - | - | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | |
|---|---|---|----|----|----|----|
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Маслорозподільувач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Кип'ятильник електричний або газовий | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Плита електрична або газова площею жарової поверхні 0,48 м ² | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| Казан для приготування їжі електричний, 100 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Марміт електричний для перших страв | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Марміт електричний для других страв | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Фритюрниця електрична | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сковорода електрична | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Шафа жарова електрична | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Шафа пекарська | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Машина посудомийна продуктивністю: 500 тар/год | - | 1 | - | - | - | - |
| 1000 тар/год | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Пристрій для чищення риби | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Холодильне устаткування | | | | | | |
| Шафа холодильна | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Ваговимірювальні прилади | | | | | | |
| Ваги настільні | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Ваги товарні | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Немеханічне устаткування | | | | | | |
| Стіл виробничий | 4 | 6 | 10 | 12 | 14 | 16 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стіл для перебирання круп | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стіл для хліборізки | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|----|----|----|
| столового посуду | | | | | | |
| Стелаж для зберігання продуктів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання хліба в лотках | 1 | 1 | 2 | 3 | 5 | 6 |
| Шафа для зберігання цукру на тарілках | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття посуду: | | | | | | |
| двосекційна | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| трисекційна | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Ванна для миття м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Ванна для розморожування риби | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Ванна пересувна | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Комплект тари для продуктів | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для риби | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для овочів | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Контейнер для зберігання картоплі | - | - | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Візок для підвезення продовольства та збирання посуду | 1 | 4 | 6 | 10 | 12 | 14 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються Головний військово-медичний клінічний центр, військово-медичні клінічні центри Міністерства оборони України, військові госпіталі всіх найменувань, медичні роти та військові (корабельні) лазарети.
2. Для корабельних лазаретів каструлі (бачки) з нержавіючої сталі, ложки розливні з нержавіючої сталі, набори для спецій з нержавіючої сталі видаються з розрахунку один предмет на 6 осіб.
3. Для туберкульозних, шкірно-венерологічних, інфекційних, термінової та гнійної хірургії, захворювань крові, онкологічних, гастроентерологічних, психотерапевтичних, нейрохірургічних і неврологічних медичних клінік (відділень) дозволяється списувати столовий посуд за його фактичним станом без урахування строку використання.

4. Незалежно від того, чи готується самостійно їжа у військовому лазареті, на кожний лазарет видається холодильник побутовий електричний - 1 компл., електродуховка побутова або піч мікрохвильова - 1 компл.

5. За наявності у військово-медичних клінічних центрах Міністерства оборони України та військових госпіталях усіх найменувань двох та більше кухонь відпуск кухонного посуду, устаткування та інвентарю проводиться на кожну кухню відповідно до кількості осіб, які харчуються, але не більше загальної штатної кількості ліжок.

НОРМА N 6

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем центрів медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторіїв) Міністерства оборони України, будинків відпочинку, туристичних баз, пансіонатів Міністерства оборони України

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів на 100 ліжок |
|--|----------------------------------|
| 1 | 2 |
| Тарілка глибока фарфорова | 200 |
| Тарілка мілка фарфорова | 300 |
| Тарілка десертна фарфорова | 250 |
| Тарілка пиріжкова фарфорова | 250 |
| Салатник однопорційний фарфоровий | 130 |
| Оселедниця фарфорова | 30 |
| Маслянка фарфорова | 30 |
| Цукорниця фарфорова | 30 |
| Блюдце для варення | 130 |
| Креманка з нержавіючої сталі | 130 |
| Блюдце чайне фарфорове | 130 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | 30 |
| Кухоль фарфоровий | 300 |
| Стакан чайний скляний | 400 |
| Стакан скляний для соків, 100 - 150 г | 150 |
| Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий | 130 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 130 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 250 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 10 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 130 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 130 |
| Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | 30 |

| | |
|---|-----------------------------|
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 15 |
| Кавник з нержавіючої сталі | 10 |
| Графин або глечик скляні | 25 |
| Таця пластмасова | 4 |
| Підставка під бачок і чайник алюмінієва або з нержавіючої сталі | 12 |
| Ваза для квітів скляна | 30 |
| Ваза для фруктів скляна | 30 |
| Ваза для серветок | 30 |
| Полотно скатеркове лляне, м | 120 |
| Серветка лляна | 300 |
| Серветка паперова (на один день) | 300 |
| Кільце для серветок | 130 |
| Тарілка мілка фарфорова | одна на палату |
| Полоскальниця фарфорова | одна на палату |
| Стакан скляний | два на одну особу у палаті |
| Графин або глечик скляні | один на палату |
| Ваза для фруктів скляна | одна на палату |
| Серветка лляна | одна на одну особу у палаті |

Примітки:

1. Додатково на кожне медичне відділення видаються:

холодильник побутовий - 1 компл.;

кип'ятильник електричний (водонагрівач електричний) - 1 компл.

2. Додатково на кожний дво- та трикімнатний номер-люкс видаються:

тарілка мілка фарфорова - 7 шт.;

тарілка десертна фарфорова - 6 шт.;

тарілка пиріжкова фарфорова - 6 шт.;

цукорниця фарфорова - 1 шт.;

чайник для заварювання чаю фарфоровий - 1 шт.;

| | |
|---|-------------|
| кавник металевий | - 1 шт.; |
| чашка з блюдцем чайні фарфорові | - 6 шт.; |
| набір столовий (ложка столова, ложка чайна, виделка, ніж) із нержавіючої сталі або мельхіоровий | - 6 компл.; |
| консервовідкривач | - 1 шт.; |
| набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі | - 1 шт.; |
| електрочайник або електросамовар | - 1 шт.; |
| холодильник побутовий електричний | - 1 компл.; |
| полотно скатеркове лляне | - 6 м; |
| серветка лляна | - 8 шт. |

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кількість ліжок | | | | | |
|--|--|----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| | до 50 | 51 - 100 | 101 - 300 | 301 - 500 | 501 - 800 | 801 і більше |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 3 - 4,5 л | 4 | 8 | 12 | 14 | 20 | 24 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 8 - 10 л | 6 | 12 | 16 | 19 | 25 | 30 |
| Казан наплитний з нержавіючої сталі або алюмінієвий, 20 - 40 л | 4 | 8 | 13 | 17 | 25 | 30 |
| Казан наплитний з нержавіючої сталі або алюмінієвий, 50 - 60 л | - | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сотейник з нержавіючої сталі або алюмінієвий, 10 - 15 л | 1 | 2 | 4 | 5 | 8 | 10 |
| Відро емальоване з кришкою | 3 | 5 | 7 | 8 | 10 | 12 |
| Відро оцинковане | 3 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Таз оцинкований | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 10 |
| Черпак з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 |
| Друшляк з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Шумівка з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 |
| Ополоник з нержавіючої сталі | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сковорода | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | один набір на одного штатного кухаря | | | | | |
| Ніж овочевий | 4 | 6 | 8 | 10 | 15 | 20 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Ніж хліборізний | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сокира для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Виделка для виймання м'яса | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Виделка транжирна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Бідон для олії, 10 - 20 л | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Фляга для молока | 1 | 4 | 6 | 8 | 8 | 8 |
| Бак для харчових відходів | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Деко | 3 | 5 | 7 | 8 | 11 | 13 |
| Лист кондитерський | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Форма кондитерська (набір) | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Форма для заливання страв | 60 | 120 | 300 | 500 | 600 | 800 |
| Щипці кондитерські | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 8 |
| Ложка гарнірна | 1 | 2 | 3 | 5 | 7 | 8 |
| Сито металеве | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Совок металевий | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тертушка металева | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Лопатка кухарська | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Дошка для розбирання продуктів | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Колода для рубання м'яса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Лопатка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Котломір металевий | один на кожний вид казана | | | | | |
| Товкач дерев'яний | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Качалка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Маслорозподілювач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на кількість ліжок | | | | | |
|-----------------------------|--|----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| | до 50 | 51 - 100 | 101 - 300 | 301 - 500 | 501 - 800 | 801 і більше |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Технологічне устаткування | | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Машина овочерізальна | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Машина універсальна кухонна загального призначення | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина універсальна кухонна для м'ясо-рибних цехів | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Машина для нарізання варених овочів | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина для приготування картопляного пюре | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка механічна | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина гастрономічна (слайсер) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Автомат котлетний | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Маслорозподільувач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Кип'ятильник електричний або газовий | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Плита електрична або газова площею жарової поверхні 0,48 м ² | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| Казан для приготування їжі електричний, 100 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Марміт електричний для перших страв | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Марміт електричний для других страв | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Фритюрниця електрична | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сковорода електрична | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Шафа жарова електрична | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Шафа пекарська | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Машина посудомийна продуктивністю: | | | | | | |
| 500 тар/год | - | 1 | - | - | - | - |
| 1000 тар/год | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Холодильне устаткування | | | | | | |
| Шафа холодильна | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ваговимірювальні прилади | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|----|----|----|----|
| Ваги настільні | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Ваги товарні | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Немеханічне устаткування | | | | | | |
| Стіл виробничий | 4 | 6 | 10 | 12 | 14 | 16 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стіл для встановлення хліборізки | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Стелаж для зберігання продуктів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання хліба в лотках | 1 | 1 | 2 | 3 | 5 | 6 |
| Шафа для зберігання цукру на тарілках | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття посуду: | | | | | | |
| двосекційна | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| трисекційна | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Ванна для миття м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Ванна для розморожування риби | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Ванна пересувна | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Комплект тари для продуктів | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для риби | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для овочів | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Контейнер для зберігання картоплі | - | - | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Візок для підвезення продовольства та збирання посуду | 1 | 4 | 6 | 10 | 12 | 14 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються центри медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторії) Міністерства оборони України, будинки відпочинку, туристичні бази, пансіонати Міністерства оборони України.

2. За наявності в центрах медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторіях) Міністерства оборони України, будинках відпочинку, туристичних базах, пансіонатах двох та більше кухонь відпуск кухонного посуду, устаткування та інвентарю проводиться на кожну кухню відповідно до кількості осіб, які харчуються, але не більше загальної штатної кількості ліжок.

3. Для центрів медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторіїв) Міністерства оборони України (туберкульозного профілю) дозволяється списувати столовий посуд за його фактичним станом без урахування строку використання.

4. Для центрів медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторіїв) Міністерства оборони України, будинків відпочинку, туристичних баз, пансіонатів для стерилізації столового посуду дозволяється додатково встановлювати електричні або парові казани.

НОРМА N 7

Забезпечення столово-кухонним посудом та інвентарем екіпажів літаків військової транспортної та армійської авіації

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) | На кількість осіб |
|--|---------------------------|-------------------|
| Миска з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Тарілка мілка з нержавіючої сталі | 2 | 1 |
| Кухоль фарфоровий | 1 | 1 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 1 | на екіпаж літака |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Цукорниця фарфорова | 1 | на екіпаж літака |
| Набір для спецій з нержавіючої сталі | 1 | на екіпаж літака |
| Маслянка фарфорова | 1 | на екіпаж літака |
| Судок з трьох каструль з нержавіючої сталі | 1 | на екіпаж літака |
| Відро емальоване з кришкою | 1 | на екіпаж літака |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 1 | на екіпаж літака |
| Консервовідкривач | 1 | на екіпаж літака |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються екіпажі літаків військової транспортної авіації, якщо вони харчуються на польових або оперативних аеродромах.

2. Забезпечення посудом та інвентарем екіпажів літаків військової транспортної авіації здійснюється продовольчою службою військових частин, в яких ці екіпажі знаходяться на забезпеченні.

3. Додатково на кожний транспортний літак керівного складу Міністерства оборони України та Генерального штабу Збройних Сил України видаються:

тарілка мілька фарфорова або тарілка мілька з нержавіючої сталі - 24 шт.;

тарілка десертна фарфорова або тарілка мілька з нержавіючої сталі - 24 шт.;

тарілка пиріжкова фарфорова або тарілка мілька з нержавіючої сталі - 24 шт.;

салатник фарфоровий - 24 шт.;

оселедниця фарфорова - 6 шт.;

маслянка фарфорова - 2 шт.;

цукорниця фарфорова - 2 шт.;

чашка чайна з блюдцем фарфорові - 24 шт.;

чашка кавова з блюдцем фарфорові - 24 шт.;

чайник для заварювання чаю фарфоровий - 4 шт.;

склянка чайна - 24 шт.;

підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий - 24 шт.;

чарка кришталева або скляна, 35 г - 24 шт.;

чарка кришталева або скляна, 50 - 75 г - 24 шт.;

чарка кришталева або скляна, 100 г - 24 шт.;

фужер кришталевий або скляний - 24 шт.;

ложка чайна з нержавіючої сталі - 24 шт.;

виделка столова з нержавіючої сталі - 24 шт.;

ніж столовий з нержавіючої сталі - 24 шт.;

набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі - 2 шт.;

чайник мельхіоровий або з нержавіючої сталі - 2 шт.;

кавник металевий або фарфоровий - 2 шт.;

ніж хліборізний - 2 шт.;

таця пластмасова - 24 шт.;

ваза скляна для фруктів або печива - 2 шт.;

серветка льяна - 48 шт.;

полотно скатеркове льяне, м - 30 шт.;

серветка паперова - 20 пачок;

судок з двох каструль алюмінієвий або з нержавіючої сталі - 4 компл.

4. За рішенням начальника Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України за наявності обладнання та можливості раціонального його використання на кожний транспортний літак керівного складу Міністерства оборони України та Генерального штабу Збройних Сил України за заявками військових частин може видаватися інше новітнє технологічне та холодильне обладнання, що виробляється промисловістю, залежно від виділених Міністерству оборони України асигнувань.

5. Зберігання посуду та інвентарю організовується на продовольчих складах військових частин. Видача посуду екіпажу здійснюється на підставі наказу командира військової частини під відповідальність командира екіпажу.

6. Списання посуду та інвентарю проводиться за фактичним зносом у встановленому порядку, але не раніше ніж через півтора строки служби.

НОРМА N 8

Забезпечення столово-кухонним посудом та інвентарем варт гарнізонних і внутрішніх (корабельних)

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Для варт, особовий склад яких | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|
| | самостійно готує їжу | | не готує їжі | |
| | кількість предметів (од.) | на кількість осіб | кількість предметів (од.) | на кількість осіб |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тарілка глибока напівфарфорова або фаянсова | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Тарілка мілка напівфарфорова або фаянсова* | 3 | 1 | 3 | 1 |
| Кухоль напівфарфоровий або фаянсовий | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ложка з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 2 на варту | | | |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Набір для спецій напівфарфоровий або фаянсовий | 1 | 4 | 1 | 4 |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 1 | 6 | 1 | 6 |
| Підставка з нержавіючої сталі | 1 | 6 | 1 | 6 |

* У тому числі одна тарілка для другої страви, одна тарілка для холодних закусок на обід або для подачі цукру на стіл на сніданок та вечерю, одна тарілка для подачі хліба та масла тваринного.

Примітка. На варту видається два графини або глечики скляні та чотири стакани чайні скляні.

II. Кухонний посуд та інвентар

| Найменування предметів | Для варт, особовий склад яких | |
|--|-------------------------------|--------------------|
| | самостійно готує їжу (од.) | не готує їжі (од.) |
| 1 | 2 | 3 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 3 - 5 л | 2 | 2 |
| Каструля з нержавіючої сталі, 8 - 10 л | 2 | - |
| Відро емальоване з кришкою | 2 | 1 |
| Відро оцинковане | 1 | - |
| Таз оцинкований | 1 | - |
| Друшляк з нержавіючої сталі | 1 | - |
| Шумівка з нержавіючої сталі | 1 | - |
| Сковорода чавунна або алюмінієва | 1 | - |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | 1 | - |
| Ніж овочевий | 2 | - |
| Ніж хліборізний | 1 | 1 |
| Сікач | 1 | - |
| Бак для води оцинкований | 1 | 1 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | - |
| Лопатка кухарська | 1 | - |
| Дошка для розбирання продуктів | 2 | 1 |
| Судок з 3 каструль з нержавіючої сталі або алюмінієвий | | 1 |
| Термос, 12 л | - | 3 |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Для варт, особовий склад яких | |
|---|-------------------------------|--------------------|
| | самостійно готує їжу (од.) | не готує їжі (од.) |
| 1 | 2 | 3 |
| М'ясорубка ручна | 1 | - |
| Кип'ятильник електричний, або газовий, або на твердому паливі | 1 | 1 |
| Плита електрична або газова площею жарової поверхні 0,48 м ² | 1 | - |
| Плита електрична або газова площею жарової поверхні 0,24 м ² | - | 1 |
| Холодильник побутовий електричний | 1 | 1 |
| Ваги настільні | 1 | - |
| Стіл виробничий | 2 | - |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 1 | - |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 1 | 1 |
| Ванна для миття посуду двосекційна | 1 | 1 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечується особовий склад варт гарнізонних і внутрішніх (корабельних), в яких особовий склад або самостійно готує гарячі страви, або не готує їх (готова їжа доставляється зі стаціонарних їдалень).
2. При чисельності варті понад 15 осіб термоси (12 л) видаються з розрахунку: під першу страву - 1 л, під другу страву - 0,6 л на кожного зі складу варті.
3. Для варт гарнізонних і внутрішніх (корабельних), особовий склад яких не готує їжі самостійно, дозволяється заміна плити електричної або газової з площею жарової поверхні 0,24 м² піччю мікрохвильовою. Також варті забезпечуються чайником електричним.

НОРМА N 9

Забезпечення столово-кухонним посудом та інвентарем варт (команд) з охорони, оборони та супроводження військових вантажів

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) | На кількість осіб |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Миска з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Тарілка мілка з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | 1 | 1 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 2 | на варту |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | 1 | 1 |

| | | |
|--|---|----------|
| Кухоль емальований | 1 | 1 |
| Консервовідкривач | 1 | на варту |
| Ніж овочевий | 1 | на варту |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 1 | на варту |
| Сковорода алюмінієва | 1 | на варту |
| Дошка для розбирання продуктів | 1 | на варту |
| Бідони для води, 10 - 20 л | 1 | на варту |
| Ящик металевий для укладання та транспортування посуду | 1 | на варту |

Примітки:

1. За цією Нормою забезпечується особовий склад варт (команд) з охорони, оборони та супроводження військових вантажів, які перебувають в дорозі чотири та більше діб.
2. Зберігання посуду та інвентарю організовується на продовольчих складах спеціальних частин і підрозділів. Видача посуду у користування варт здійснюється за розпорядженням командирів спеціальних частин та підрозділів під відповідальність начальника варті.
3. У разі необхідності та можливості використання на кожному варту можуть видаватись переносні кухні на твердому паливі із розрахунку одна кухня на 10 - 30 осіб.
4. Списання посуду та інвентарю здійснюється за фактичним зносом у встановленому порядку, але не раніше ніж через два строки використання.

НОРМА N 10

Забезпечення столово-кухонним посудом та інвентарем підрозділів (команд), які відправляються ешелонами

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на вагон під особовий склад |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Ешелони з кухнями (не у складі військової частини) | |
| Миска з нержавіючої сталі | 1 на 1 особу |
| Тарілка мілка з нержавіючої сталі | 1 на 1 особу |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 2 |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 3 |
| Відро емальоване з кришкою | 3 |
| Бак для води оцинкований | 1 |
| Ніж хліборізний | 1 |
| Ешелони без кухонь | |
| Чайник з нержавіючої сталі, 3 л | 5 |

| | |
|----------------------------|---|
| Відро оцинковане | 2 |
| Консервовідкривач* | 1 |
| Вагон - продовольчий склад | |
| Ваги настільні | 1 |
| Ваги товарні | 1 |
| Ніж хліборізний | 1 |

Примітки:

1. За цією Нормою забезпечуються підрозділи (команди), які відправляються ешелонами (не у складі військової частини) як з кухнями, так і без кухонь.
2. Призовники, які перевозяться ешелонами, кружки та ложки столові повинні мати при собі.
3. Обладнання та інвентар для вагона - продовольчого складу видається за розпорядженням командира військової частини відповідно до вимог керівних документів.
4. Причіпні та переносні кухні, які видаються для забезпечення ешелонів, повинні бути укомплектовані обладнанням, інструментом та запасними частинами згідно з формуляром (паспортом).

НОРМА N 11

Забезпечення обладнанням та інвентарем продовольчих складів військових частин (кораблів), установ та військових навчальних закладів, підприємств та організацій Міністерства оборони України

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) на продовольчому складі при кількості осіб, які харчуються | | |
|--|--|------------|------------|
| | до 500 | 501 - 1000 | понад 1000 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Брезент для накриття продовольства на автомобілі | | | |
| Бочка металева для олії, 200 л | 1 | 2 | 2 |
| Бідон для олії, 10 - 20 л | 1 | 2 | 3 |
| Відро емальоване з кришкою | 1 | 2 | 3 |
| Відро оцинковане | 1 | 1 | 1 |
| Таз оцинкований | 1 | 1 | 1 |
| Совок | 2 | 2 | 3 |
| Сокира для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | 1 | 1 | 1 |
| Колода для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 |
| Ваги настільні | 2 | 2 | 2 |

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|
| Ваги товарні | 3 | 3 | 3 |
| Машина шинкувальна | 1 | 1 | 2 |
| Візок вантажний | 2 | 2 | 2 |
| Шафа холодильна | 1 | 1 | 1 |
| Стіл виробничий | 1 | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання хліба в лотках | 1 | 2 | 3 |
| Насос ручний для перекачування олії | 1 | 1 | 1 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються продовольчі склади військових частин (кораблів), установ, військових навчальних закладів, підприємств та організацій Міністерства оборони України.
2. Холодильними розбірними камерами військові частини, установи, військові навчальні заклади забезпечуються згідно з табелями до штатів.

НОРМА N 12

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем гуртожитків (казарм) для військовослужбовців військової служби за контрактом

| Найменування предметів | Одиниця виміру | Кількість предметів (од.) на кожного військовослужбовця |
|---|----------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Тарілка глибока фарфорова, або пластмасова, або скляна, або з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Тарілка мілка фарфорова, або пластмасова, або скляна, або з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Кухоль фарфоровий, або пластмасовий, або скляний, або емальований | шт. | 1 |
| Ложка столова з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Виделка столова з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | шт. | 1 |
| Набір для спецій фарфоровий, або пластмасовий, або скляний, або з нержавіючої сталі | шт. | 1 на 4 особи |
| Ваза для серветок | шт. | 1 на 4 особи |
| Чайник електричний | шт. | 1 на 10 осіб |

| | | |
|-----------------------|--------|--------------|
| Холодильник побутовий | компл. | 1 на 15 осіб |
| Піч мікрохвильова | шт. | 1 на 15 осіб |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються гуртожитки (казарми) для військовослужбовців військової служби за контрактом за кількістю ліжко-місць.
2. Забезпечення мийними засобами за цією Нормою здійснюється з розрахунку 50 % Норми N 13 на одного мешканця гуртожитку (казарми).

НОРМА N 13

Забезпечення мийними засобами, що застосовуються для миття столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю в їдальнях військових частин

| Вид мийних засобів | На 100 осіб, які харчуються (г) | | |
|--|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| | при машинному митті, на добу | при ручному митті, на добу | при чищенні посуду, на місяць |
| Порошкові мийні засоби | 240 | 540 | - |
| Рідкі мийні засоби | 120 | 240 | - |
| Пастоподібні засоби для чищення посуду | - | - | 1500 |

Примітки:

1. За цією Нормою мийними засобами для миття столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю безкоштовно забезпечуються:

солдатські (матроські) їдальні (камбузи), морські та рейдові судна забезпечення (камбузи, кают-компанії) військових частин, установ, вищих військових навчальних закладів, навчальних центрів, берегових частин та організацій;

солдатські їдальні (продовольчі пункти) полігонів та навчальних центрів, де для харчування особового складу використовуються польові технічні засоби продовольчої служби, для миття столово-кухонного посуду, обладнання, інвентарю, спорядження для прийому їжі та питної води (казанок металевий, фляга металева або казанок комбінований тощо) військових частин, військових навчальних закладів, установ та організацій;

штатні офіцерські їдальні, а також їдальні льотного та інженерно-технічного складу авіації;

їдальні вищих військових навчальних закладів та військових ліцеїв;

їдальні дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України;

Головний військово-медичний клінічний центр, військово-медичні клінічні центри Міністерства оборони України, центри медичної реабілітації та санаторного лікування (санаторії) Міністерства оборони України, військові госпіталі всіх найменувань, медичні роти, військові (корабельні) лазарети, будинки відпочинку, туристичні бази та пансіонати.

2. Забезпечення військових частин та підрозділів національного контингенту, які виконують покладені на них завдання, мийними засобами здійснюється тільки у разі приготування їжі власними силами.

Під час виконання завдань в умовах тропічного або субтропічного клімату норма витрати мийних засобів збільшується у 1,5 раза.

3. У разі приймання їжі особовим складом з посуду одноразового використання норма витрати мийних засобів зменшується у 1,5 раза.

НОРМА N 14

Забезпечення столово-кухонним посудом та інвентарем окремих підрозділів (команд, груп) у разі неможливості використання штатних технічних засобів приготування їжі

| Найменування предметів | Кількість предметів при кількості осіб, що харчуються | | | | |
|----------------------------------|---|---------|---------|---------|----------|
| | до 10 | 11 - 20 | 21 - 30 | 31 - 50 | 51 - 100 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Бачок алюмінієвий, 8 - 10 л | - | - | - | 3 | 5 |
| Бачок алюмінієвий, 4,5 - 6 л | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| Бачок алюмінієвий, 2,5 - 3 л | 1 | 2 | 3 | - | - |
| Чайник алюмінієвий, 4 - 5 л | - | - | - | 3 | 5 |
| Чайник алюмінієвий, 2,5 - 3 л | 1 | 2 | 3 | - | - |
| Ложка розливна алюмінієва | 2 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| Ніж овочевий | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| Сковорода алюмінієва або чавунна | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Ніж кухонний | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Відро оцинковане або емальоване | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Таз оцинкований | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |

| | | | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|---|
| Ваги настільні (безмен) | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Рукомийник однососковий | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються окремі підрозділи (команди, групи), що виконують завдання в районах ліквідації стихійного лиха, техногенної катастрофи, антитерористичної операції, на блокпостах, взводних та ротних опорних пунктах, у разі неможливості використання штатних технічних засобів для приготування їжі.
2. Забезпечення особового складу за цією Нормою здійснюється за відповідним наказом командира військової частини.
3. Запаси майна продовольчої служби за цією Нормою створюються військовими частинами з розрахунку до 20 % чисельності особового складу.
4. У разі застосування цієї Норми приготування їжі особовим складом здійснюється за допомогою пристрою для приготування їжі (триноги) та паяльної лампи (форсунки) без комплекту кухонного посуду.
5. Забезпечення мийними засобами за цією Нормою здійснюється з розрахунку 100 % Норми N 13 на одного військовослужбовця.

НОРМА N 15

Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України

I. Посуд та столові прибори

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) для дитячих закладів за кількістю місць | | | | | |
|---|---|-------|-------|-------|--------|--------|
| | до 20 | до 40 | до 60 | до 90 | до 120 | до 160 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Тарілка глибока напівпорційна напівфарфорова або фарфорова | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Тарілка мілка напівпорційна напівфарфорова або фарфорова | 35 | 60 | 110 | 160 | 180 | 260 |
| Тарілка десертна напівпорційна напівфарфорова або фарфорова | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |

| | | | | | | |
|---|----|----|----|-----|-----|-----|
| Тарілка пиріжкова напівпорційна напівфарфорова або фарфорова | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Кухоль напівфарфоровий або фарфоровий | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Чашка з блюдцем чайні фарфорові | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Ложка столова десертна з нержавіючої сталі | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Ложка чайна з нержавіючої сталі | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Ложка розливна з нержавіючої сталі | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Виделка з нержавіючої сталі | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Ніж столовий з нержавіючої сталі | 30 | 55 | 80 | 115 | 150 | 200 |
| Чайник для заварювання чаю фарфоровий | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| Чайник алюмінієвий, або емальований, або з нержавіючої сталі, 5 л | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| Каструля з нержавіючої сталі або емальована, 3 л | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 48 |
| Графин або глечик скляні | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| Таця пластмасова або алюмінієва | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| Сільниця | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
| Ваза для квітів | 2 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 |
| Полотно скатеркове лляне, м пог. | 30 | 50 | 80 | 110 | 150 | 200 |
| Кільце для серветок | 6 | 12 | 18 | 24 | 30 | 50 |
| Клейонка, м пог. | 8 | 15 | 23 | 30 | 38 | 42 |
| Судок з трьох каструль | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

II. Кухонний посуд та інвентар

| | |
|------------------------|---|
| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) для дитячих закладів за кількістю місць |
|------------------------|---|

| | до 20 | до 40 | до 60 | до 90 | до 120 | до 160 |
|--|----------------------------------|-------|-------|-------|--------|--------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Каструля алюмінієва або з нержавіючої сталі, 8 - 10 л | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Казан наплитний алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 20 - 40 л | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Казан наплитний алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 40 - 60 л | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Сотейник алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 10 - 15 л | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Відро емальоване з кришкою | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Відро оцинковане | 3 | 4 | 5 | 8 | 10 | 15 |
| Таз оцинкований | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 |
| Черпак алюмінієвий або з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Друшляк алюмінієвий або з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ополоник алюмінієвий або з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сковорода алюмінієва або чавунна | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 8 |
| Ножі "Кухарська трійка" (комплект) | один комплект на штатного кухаря | | | | | |
| Ніж овочевий | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Ніж хліборізний | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Консервовідкривач | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сокира для рубання м'яса або сікач | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Виделка для виймання м'яса | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Виделка транжирна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Бідон для олії, 10 - 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Фляга для молока | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Бідон (бочка пластмасова) для відходів | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Деко | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 6 |
| Лист кондитерський | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Сито металеве | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Совок алюмінієвий або з | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|----|
| нержавіючої сталі | | | | | | |
| Тертушка металева або з нержавіючої сталі | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Молоток для відбивання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Лопатка кухарська | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Лопатка для твердих жирів | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Дошка для розбирання продуктів | 5 | 6 | 6 | 7 | 8 | 10 |
| Колода для рубання м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Лопатка дерев'яна | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Товкач дерев'яний | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Качалка дерев'яна | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Кружка мірна | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Щітка для миття котлів | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Щітка для миття посуду | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |

III. Обладнання

| Найменування предметів | Кількість предметів (од.) для дитячих закладів за кількістю місць | | | | | |
|--|---|-------|-------|-------|--------|--------|
| | до 20 | до 40 | до 60 | до 90 | до 120 | до 160 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Технологічне обладнання | | | | | | |
| Машина для чищення картоплі | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Машина універсальна кухонна загального призначення | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| М'ясорубка ручна | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Хліборізка механічна | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Кип'ятильник електричний | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Плита електрична | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Котел стравоварний електричний, 40 - 60 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сковорода електрична | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Шафа пекарська | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Машина посудомийна, до 500 тар/год | - | - | - | - | 1 | 1 |

| Холодильне обладнання | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Шафа холодильна | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Холодильник побутовий | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Ваговимірвальні прилади | | | | | | |
| Ваги настільні | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Ваги товарні | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Немеханічне обладнання | | | | | | |
| Стіл виробничий | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| Стіл для перебирання круп | - | - | - | - | 1 | 1 |
| Стіл для доочищення картоплі | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Стіл для збирання залишків їжі | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Стіл для встановлення хліборізки | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання кухонного посуду | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання столового посуду | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Стелаж для зберігання продуктів | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стелаж для зберігання хліба | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття м'яса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для розморожування риби | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ванна для миття посуду: двосекційна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| трисекційна | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Тара для продуктів (комплект) | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Ящик-ноші для м'яса | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Ящик-ноші для риби | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Контейнер для зберігання картоплі | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються дитячі оздоровчі табори та дошкільні навчальні заклади Міністерства оборони України.

2. Ізолятори дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем забезпечуються за нормою військових лазаретів.

3. Облік, звітність та забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України здійснюються військовими частинами, до яких вони прикріплені на забезпечення.

НОРМА N 16

Заміна обладнання стаціонарних їдалень та камбузів за всіма нормами забезпечення

| Обладнання, яким забезпечуються стаціонарні їдальні та камбузи згідно з нормами забезпечення | Обладнання, яким дозволяється замінювати |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Шафи жарові електричні | Пароконвекційні печі (пароконвектомати), шафа-розстойка із жаровою шафою |
| Камери холодильні (морозильні) | Спліт-система для холодильної (морозильної) камери різних показників температури, скриня морозильна, прилавок холодильний |
| Плити електричні | Плити електричні з конвекційними духовками, жарова поверхня електрична |
| Котли електричні | Котли парові |
| Стелаж для зберігання хліба | Шафа для зберігання хліба |
| Стелаж для зберігання столового посуду | Шафа для посуду, полички навісні, стелажі з поличками |
| Візок для підвезення їжі та збирання посуду | Візок для таць, візок сервірувальний, диспенсер для тарілок |
| Столи виробничі | Стіл з бортиком та полицею, стіл нейтральний, стіл з мийкою (мийками), столи з бортиками, стіл з бортиком без полиці |

**Начальник Тилу
Збройних Сил України
полковник**

І. Ю. Гаврилюк

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства оборони України
29 липня 2016 року N 390

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
16 вересня 2016 року за N 1260/29390

ПОРЯДОК

застосування Норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час

1. Згідно зі встановленими нормами столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами забезпечуються тільки постійно діючі об'єкти продовольчої служби військових частин, навчальних центрів, кораблів, установ, вищих військових навчальних закладів, підприємств та організацій Міністерства оборони України та Збройних Сил України (далі - військові частини); окремі підрозділи (команди, групи), що виконують завдання в районах ліквідації стихійного лиха, техногенної катастрофи, антитерористичної операції, на блокпостах, взводних та ротних опорних пунктах; гуртожитки (казарми) для військовослужбовців військової служби за контрактом; дитячі оздоровчі табори та дошкільні навчальні заклади Міністерства оборони України.

Новостворені об'єкти продовольчої служби забезпечуються за проектно-кошторисною документацією технологічним, холодильним устаткуванням та немеханічним устаткуванням за кошти продовольчої служби.

У їдальнях, в яких проведено реконструкцію або капітальний ремонт, використовується технічно налагоджене технологічне, холодильне та немеханічне обладнання, яке було раніше встановлене в цих їдальнях та ще не відслужило встановлених строків експлуатації.

Роботи з демонтажу непридатного та встановлення нового технологічного і холодильного обладнання стаціонарних їдалень (камбузів) здійснюються виїзними спеціалізованими бригадами об'єднаних центрів забезпечення (ОЦЗ) продовольчого складу. Відключення та підключення обладнання до мереж електро-, тепло-, водопостачання та каналізації здійснюються із залученням представників відповідних квартирно-експлуатаційних відділів (КЕВ) або квартирно-експлуатаційних частин (КЕЧ) районів, за якими військові частини закріплені на забезпечення.

2. Під їдальнею слід розуміти комплекс приміщень, призначених для обробки продуктів, приготування та приймання їжі особовим складом, миття та зберігання столово-кухонного посуду, устаткування, інвентарю тощо.

Приміщення, які постійно або тимчасово обладнані для приймання їжі на навчальних полігонах, аеродромах, будівельних майданчиках та інших місцях, де відсутні умови для приготування гарячої їжі, їдальнями не вважаються і столово-кухонним посудом, інвентарем та устаткуванням не забезпечуються.

На законсервовані їдальні столово-кухонний посуд, обладнання та інвентар не плануються і не видаються.

3. Порядок забезпечення військових частин столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем визначений наказом Міністра оборони України від 09 грудня 2002 року N 402 "Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Збройних Сил України на мирний час", зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 20 грудня 2002 року за N 992/7280 (зі змінами).

У солдатські (матроські, курсантські тощо) казарми (гуртожитки) для військовослужбовців строкової військової служби відпуск баків для води та кухлів до них проводиться безкоштовно.

4. Посуд, обладнання та інвентар є інвентарним майном військових частин, яким вони забезпечуються на підставі звітів-заявок, що подаються до довольчого органу управління.

При розформуванні військових частин, навчальних центрів, кораблів, установ, вищих військових навчальних закладів та організацій вказане майно використовується (передається) за рішенням начальника довольчого органу управління.

5. Під час перебування особового складу за межами місць постійної дислокації (на навчальних полігонах, польових навчаннях, під час виконання господарських та інших робіт), під час ремонтів стаціонарних їдалень, у разі переходу на харчування особового складу із залученням польових технічних засобів, коли через певні обставини немає можливості забезпечити особовий склад гарячою їжею в стаціонарних умовах, для приймання їжі використовуються казанки, кухлі та ложки, що є в речових мішках, або дозволяється використання одноразового чи алюмінієвого посуду.

Вилучати та використовувати в таких умовах обладнання та посуд, що перебувають на обліку стаціонарних їдалень військових частин, категорично забороняється.

6. Особовий склад, який прибув на збори і стажування, посудом та приборами столовими забезпечується за рахунок військових частин і лише у виключних випадках - за рахунок поточних запасів об'єднаних центрів забезпечення Тилу Збройних Сил України. Посуд та прибори столові, видані на збори, зараховуються на планове забезпечення військових частин.

7. У Військово-Морських Силах Збройних Сил України посуд, прибори столові та інвентар нараховуються та утримуються також на змінний особовий склад, який не входить до складу штатних екіпажів, але постійно знаходиться на кораблі та приймає їжу на камбузі корабля.

Берегові бази з'єднання кораблів устаткуванням та інвентарем забезпечуються згідно з Нормою N 2 як на штатний склад, так і на екіпажі приписаних до них на постачання кораблів. При цьому нарахування посуду та інвентарю на змінний склад проводиться понад кількість, установлену для штатного особового складу корабля.

Екіпажі надводних та підводних кораблів під час перебування на берегових базах забезпечуються столовим посудом згідно з Нормою N 2 як на штатний склад бази, так і на екіпажі приписаних на постачання кораблів. При цьому на берегових базах столово-кухонний посуд на особовий склад екіпажів нараховується і утримується понад кількість, що є на кораблях.

8. Новозбудованим кораблям та суднам посуд та інвентар відпускаються згідно з Нормою N 2 з дня організації на них харчування особового складу.

9. Зарахування військових частин на забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем проводиться за атестатами у встановленому порядку.

10. Поточні запаси столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю утримуються в таких розмірах (у відсотках) загальної потреби:

в установах центрального підпорядкування Тилу Збройних Сил України та Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України - 45 %;

на складах військових частин - 5 % (крім обладнання).

11. Замовлення на постачання столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю підприємствами-виробниками здійснюється Департаментом державних закупівель та постачання матеріальних ресурсів Міністерства оборони України за заявками Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України.

12. Відпуск посуду, обладнання та інвентарю госпрозрахунковим підприємствам та установам Міністерства оборони України здійснюється після попередньої оплати їх вартості за нормами забезпечення та в разі наявності ресурсу.

13. Списання столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю, що стали непридатними після закінчення встановлених строків, а також у разі передчасного зносу (псування, знищення, втрата, крадіжка тощо) проводиться в порядку, установленому положенням про списання з обліку матеріальних та грошових засобів у Збройних Силах України.

Списання одноразового посуду здійснюється за фактичною витратою, але не більше кількості особового складу, зарахованого на харчування.

Закінчення встановлених строків експлуатації посуду, обладнання та інвентарю не може бути підставою для їх списання з обліку, якщо вони за якісним і технічним станом придатні для подальшого використання за прямим призначенням.

14. Столовий фарфоровий, напівфарфоровий, фаянсовий, скляний, з нержавіючої сталі, алюмінієвий та емальований посуд дозволяється списувати щомісяця в межах фактичного зносу, але не більше 1/12 кількості, визначеної для списання за один рік за встановленим строком використання на фактичну кількість особового складу, що харчується.

У разі використання в їдальнях під час звітного періоду кількох видів посуду його списання проводиться у межах діючих норм та строків експлуатації.

Списані алюмінієвий, емальований та з нержавіючої сталі столово-кухонний посуд, обладнання та інвентар підлягають обов'язковому здаванню до довольчого органу за нарядами Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України або об'єднаних центрів забезпечення (продовольчого складу).

15. Під час визначення вартості втрачених (яких не вистачає) або передчасно зношених столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю фактичний знос у разі, якщо неможливо встановити дату їх видачі, слід обчислювати:

щодо втрачених та непридатних (яких немає у наявності) - з дати останньої видачі в експлуатацію таких самих типів посуду, обладнання та інвентарю. При цьому вартість кожного втраченого виробу не повинна бути нижчою 25 відсотків вартості нового виробу;

щодо непридатних для подальшого використання (які є у наявності), які не відпрацювали встановлений строк експлуатації, - з дати найбільш давньої видачі в експлуатацію такого типу столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю.

16. Визначення фактичної наявності столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю, непридатних для подальшого використання, а також їх вибракування проводяться комісією, призначеною командиром військової частини. При цьому вибраковуються:

відра, кухлі та інший емальований посуд - за наявності пошкоджень емалевого шару на одній третині площі, а також зламаних ручок, які не можна відремонтувати;

фарфоровий, напівфарфоровий, фаянсовий та скляний посуд - за наявності значних сколів та тріщин;

металевий посуд та інвентар - якщо неможливо його відремонтувати;

ножі, виделки, ложки та інші предмети - у разі повного їх зносу.

Вибракування проводиться під час огляду посуду, обладнання та інвентарю.

17. Скатерки, серветки, що стали непридатними для використання, після закінчення строку експлуатації і списання в установленому порядку використовуються у військових частинах для господарчих потреб продовольчої служби.

18. Технологічне і холодильне обладнання, передбачене нормами забезпечення для їдалень (камбузів), видається військовим частинам лише за наявності умов для його встановлення та експлуатації (наявність приміщень, що за площею, об'ємом, повітрообміном, електропостачанням або газопостачанням, водопроводом, каналізацією та іншими параметрами відповідають вимогам інструкції або керівництва з експлуатації, що підтверджується відповідними документами та розрахунками).

У разі якщо неможливо забезпечити необхідні умови експлуатації, обладнання не нараховується і не видається.

19. Забезпечення мийними засобами здійснюється Центральним управлінням продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України.

20. Норми забезпечення мийними засобами застосовуються під час визначення потреби, складання звітів та відпуску мийних засобів (у їдальні, камбузи та для технічного обслуговування технічних засобів продовольчої служби тощо).

21. Залежно від виділених Міністерству оборони України асигнувань дозволяється за всіма нормами забезпечення закуповувати новітні зразки столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю (столовий посуд одноразового використання, посуд скляний термостійкий, посуд керамічний та склокерамічний, посуд з нержавіючої сталі та алюмінієвий, пароконвектори, чайники електричні, мікрохвильові печі, духовки електричні, дозатори питної води (кулери) тощо), що відповідають санітарному законодавству України (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, СанПіН), замість аналогічних предметів старого зразка, якщо це не суперечить їх функціональному призначенню.

22. Дозволяється в нормах забезпечення ніж кухарський розподіляти на такі види ножів кухарських та утримувати на об'єктах продовольчої служби у таких відсотках від встановленої норми:

ніж кухарський великий - не більше 30 %;

ніж кухарський середній - не більше 30 %;

ніж кухарський малий - не більше 20 %;

ніж для нарізання сиру - не більше 20 %.

23. У разі відсутності посуду напівфарфорового або фаянсового дозволяється його заміна за відповідними нормами забезпечення посудом фарфоровим, пластмасовим, мелалітовим, алюмінієвим, із нержавіючої сталі або скляним (ударостійким загартованим), дозволеним для використання у громадському харчуванні відповідно до вимог законодавства.

24. За Нормами NN 1 - 6 їдальні військових частин можуть забезпечуватися казанами електричними стравоварочними 100 - 400-літровими.

При цьому потреба в казанах електричних стравоварочних визначається з розрахунку штатної потреби та ємності казанів, необхідних для приготування їжі на одну особу, але не менше ніж: для перших страв - 1,2 л, для других страв - 0,6 л, для третіх страв - 0,3 л та для створення резерву й приготування окропу - 0,7 л.

25. Для збереження продовольства, що швидко псується, окремі підрозділи (команди, групи), що виконують завдання в районах ліквідації стихійного лиха, техногенної катастрофи, антитерористичної операції, на блокпостах, взводних та ротних опорних пунктах, забезпечуються скринями холодильними (холодильниками побутовими, шафами холодильними) з розрахунку одна скриня (холодильник, шафа холодильна) на 50 осіб.

26. Строки експлуатації столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю продовольчої служби Збройних Сил України на мирний час:

| Найменування предметів | Строки експлуатації (роки) |
|--|----------------------------|
| 1 | 2 |
| Посуд та прибори столові | |
| Бачок алюмінієвий литий | 4 |
| Блюдце чайне фарфорове | 2 |
| Ваза для фруктів, квітів та серветок: фарфорова | 4 |
| пластмасова | 4 |
| скляна | 4 |
| кришталева | 4 |
| Виделка столова: алюмінієва | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| мельхіорова | 7 |
| Гірчичниця: фарфорова | 2 |
| скляна (флакон) | 2 |
| пластмасова | 2 |
| Графин для води: | 2 |

| | |
|--|-----|
| скляний | |
| кришталевий | 4 |
| Глечик для води: скляний | 2 |
| кришталевий | 4 |
| Каструля, 2,5 - 10 л: алюмінієва штампована | 3 |
| з нержавіючої сталі | 5 |
| Кавник: алюмінієвий | 5 |
| латунний нікельований | 6 |
| фарфоровий | 3 |
| Креманка: з нержавіючої сталі | 6 |
| мельхіорова | 7 |
| Кухоль: емальований | 1,5 |
| пластмасовий | 1 |
| фарфоровий | 1 |
| напівфарфоровий (фаянсовий) | 1 |
| Кільце для серветок: алюмінієве анодоване | 5 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| мельхіорове | 7 |
| Клейонка настільна на основі | 1 |
| Клейонка настільна без основи (синтетична) | 0,5 |
| Ложка столова: алюмінієва | 1,5 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| мельхіорова | 7 |
| Ложка десертна: з нержавіючої сталі | 6 |
| мельхіорова | 7 |
| Ложка чайна: алюмінієва | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| мельхіорова | 7 |

| | |
|---|-----|
| Ложка кавова мельхіорова | 7 |
| Ложка розливна: алюмінієва лита | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Миска: алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Маслянка: фарфорова | 2 |
| пластмасова | 1,5 |
| з нержавіючої сталі | 7 |
| Молочник фарфоровий | 4 |
| Ножі столові та десертні: з нержавіючої сталі | 4 |
| мельхіоровий | 7 |
| Таця столова під графин: алюмінієва | 4 |
| пластмасова | 2 |
| латунна нікельована | 6 |
| мельхіорова | 7 |
| Набір для спецій: алюмінієвий | 3 |
| пластмасовий | 1 |
| напівфарфоровий (фаянсовий) | 1 |
| в оправі з нержавіючої сталі | 6 |
| Підстаканник: алюмінієвий | 4 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| мельхіоровий | 7 |
| Підливочник (соусник) фарфоровий | 3 |
| Підставка під бачок та чайник: алюмінієва | 3 |
| пластмасова | 1 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Підставка під ніж та виделку: алюмінієва анодована | 4 |
| з нержавіючої сталі | 6 |

| | |
|---|-----|
| латунна нікельована | 6 |
| мельхіорова | 7 |
| Перечниця: фарфорова | 2 |
| скляна (флакон) | 2 |
| пластмасова | 2 |
| Розетка (блюдце для варення): фарфорова | 2 |
| скляна | 2 |
| Чарки (бокали, фужери): скляні | 4 |
| алмазної грані | 5 |
| кришталеві | 5 |
| Салатник: фарфоровий | 2 |
| скляний | 2 |
| пластмасовий | 1 |
| Цукорниця: фарфорова | 2 |
| скляна | 2 |
| пластмасова | 1 |
| Сільниця: фарфорова | 2 |
| скляна (флакон) | 2 |
| пластмасова | 1 |
| Оседниця: фарфорова | 4 |
| скляна | 2 |
| кришталева | 4 |
| Сервізи столовий, чайний та кавовий фарфорові | 5 |
| Сервіз винно-горілчаний: скляний | 4 |
| алмазної грані | 5 |
| кришталевий | 5 |
| Стакан чайний: скляний | 0,5 |
| кришталевий | 4 |

| | |
|--|-----|
| Стакан для соків скляний, 100 - 150 мл | 1 |
| Судок з двох та трьох каструль: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Скатерка лляна | 3 |
| Серветка лляна | 3 |
| Тарілка глибока: фарфорова | 1,5 |
| напівфарфорова (фаянсова) | 1 |
| пластмасова | 1 |
| алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Тарілка мілка: фарфорова | 1,5 |
| напівфарфорова (фаянсова) | 1 |
| пластмасова | 1 |
| алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Тарілка десертна: фарфорова | 1,5 |
| напівфарфорова (фаянсова) | 1 |
| пластмасова | 1 |
| алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Тарілка пиріжкова: фарфорова | 1,5 |
| напівфарфорова (фаянсова) | 1 |
| Хрінниця фарфорова | 3 |
| Чайник: алюмінієвий литий | 4 |
| емальований | 2 |
| латунний нікельований | 5 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Чайник для заварювання чаю: фарфоровий | 3 |
| латунний нікельований | 5 |
| Чашки чайна та кавова фарфорові | 2 |
| Столовий набір НК-1 | 2 |
| Таця алюмінієва | 4 |
| Таця пластмасова | 2 |

| Кухонний посуд та інвентар | |
|--|-----|
| Бідон для олії, 10 - 20 л | 4 |
| Бочка сталева для олії | 6 |
| Бак для води оцинкований | 4 |
| Бак для харчових відходів: оцинкований | 2 |
| алюмінієвий | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| Відро емальоване з кришкою та оцинковане | 3 |
| Виделка для виймання м'яса | 5 |
| Виделка транжирна | 4 |
| Вінчик металевий | 3 |
| Копистка дерев'яна | 2 |
| Лійка металева | 3 |
| Друшляк: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Дошка для розбирання продуктів | 1 |
| Казан наплитний: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 5 |
| Котломір металевий | 4 |
| Консервовідкривач | 3 |
| Колода для рубання м'яса | 1 |
| Лист кондитерський | 2 |
| Лопатка кухарська (для твердих жирів): алюмінієва | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| дерев'яна | 1 |
| Насос ручний для перекачування олії | 5 |
| Деко | 2 |
| Ніж овочевий | 1,5 |
| Ніж хліборізний | 3 |
| Ножі "Кухарська трійка" (набір) | 3 |
| Сотейник алюмінієвий | 4 |
| Сковорода чавунна та алюмінієва | 5 |
| Сковорода з нержавіючої сталі | 6 |
| Сікач | 5 |

| | |
|--|----|
| Сито металеве | 2 |
| Качалка дерев'яна | 2 |
| Совок металевий | 3 |
| Термос ТН-36 | 4 |
| Термос ТВН-12 | 4 |
| Таз оцинкований | 3 |
| Сокира для рубання м'яса | 6 |
| Тертушка металева | 2 |
| Молоток для відбивання м'яса | 5 |
| Товкач дерев'яний | 1 |
| Фляга для молока | 4 |
| Форми для кондитерських виробів та заливних страв | 3 |
| Шумівка: алюмінієва | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| Ополоник: алюмінієвий | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| Черпак: алюмінієвий | 2 |
| з нержавіючої сталі | 4 |
| Щітка для миття казанів | 1 |
| Щітка-душ для обмивання м'яса | 2 |
| Технологічне обладнання | |
| Автомат котлетний | 8 |
| Автомат для газованої води | 6 |
| Машина для чищення картоплі | 4 |
| Машини універсальні кухонні: загального призначення | 5 |
| для овочевих цехів | 6 |
| для м'ясо-рибних цехів | 6 |
| Машина для нарізання сирих овочів | 6 |
| Машина для нарізання варених овочів | 6 |
| Машина для приготування картопляного пюре | 5 |
| Машина протиральна | 6 |
| Машина шинкувальна | 10 |
| Машина тістомісильна з однією діжею | 8 |
| Машина посудомийна | 6 |

| | |
|---|----|
| Марміти електричні для перших та других страв | 8 |
| М'ясорубка: механічна | 6 |
| ручна | 3 |
| Маслорозподільувач | 6 |
| Кип'ятильник: електричний | 5 |
| газовий | 5 |
| на твердому паливі | 2 |
| Казан електричний для приготування страв | 8 |
| Кавоварка електрична | 6 |
| Плита: електрична | 6 |
| газова | 5 |
| на твердому паливі | 6 |
| Пристосування для чищення риби | 6 |
| Сковорода електрична | 6 |
| Самовар електричний | 6 |
| Сосисковарка електрична | 6 |
| Фритюрниця електрична | 6 |
| Хліборізка механічна | 5 |
| Шафа жарова | 8 |
| Шафа пекарська | 8 |
| Електрорушник | 6 |
| Чайник електричний | 4 |
| Мікрохвильова піч | 5 |
| Дозатор для води (кулер) | 4 |
| Духовка електрична | 4 |
| Пароконвекційні печі (пароконвектомати), шафа-розстойка з жаровою шафою | 10 |
| Слайсер, машина гастрономічна | 8 |
| Плита електрична з конвекційними духовками, жарова поверхня електрична | 10 |
| Котел паровий | 8 |
| Холодильне обладнання | |
| Холодильник побутовий електричний | 8 |
| Камери холодильні | 8 |
| Шафа холодильна | 8 |
| Спліт-система для холодильної (морозильної) камери | 10 |

| | |
|---|----|
| різних показників температури, скриня морозильна (прилавок холодильний) | |
| Прилавки та вітрини охолоджувальні | 8 |
| Шафи низькотемпературні | 8 |
| Ваговимірювальні прилади | |
| Ваги настільні (чашкові та циферблатні) | 8 |
| Ваги товарні | 10 |
| Різноваги та гирі до ваг | 10 |
| Немеханічне обладнання | |
| Лінія самообслуговування | 8 |
| Ванна для миття посуду, одно-, дво-, трисекційна: алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Ванна пересувна: алюмінієва | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Контейнер для зберігання картоплі | 3 |
| Комплект тари для продуктів: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Стелаж для зберігання: | |
| столового та кухонного посуду | 6 |
| продуктів | 8 |
| хліба в лотках | 8 |
| Стелаж пересувний | 3 |
| Стіл виробничий: з кришкою алюмінієвою | 5 |
| з кришкою із нержавіючої сталі | 8 |
| Стіл для перебирання круп | 5 |
| Стіл для доочищення картоплі: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Стіл для збирання залишків їжі: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Стіл пересувний для видачі перших та других страв: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Стіл-шафа для доочищення посуду | 6 |
| Стіл для встановлення хліборізки | 6 |

| | |
|--|---|
| Стійка для зберігання кухонного інвентарю | 6 |
| Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш | 8 |
| Візок для підвезення їжі та збирання посуду | 3 |
| Шафа для зберігання хліба та цукру в тарілках | 8 |
| Ящик-ноші для м'яса, риби: алюмінієвий | 3 |
| з нержавіючої сталі | 6 |
| Ящик-ноші для овочів | 3 |
| Бак для харчових відходів | 2 |
| Ванна для м'яса емальована | 4 |
| Ванна для м'яса з нержавіючої сталі | 6 |
| Ванна для риби емальована | 4 |
| Ванна для риби з нержавіючої сталі | 6 |
| Пристрій для миття казанків | 6 |
| Пристрій для приготування їжі | 6 |
| Шафа для зберігання хліба | 8 |
| Шафа для посуду, полички навісні | 8 |
| Візок для таць, візок сортувальний | 6 |
| Стелажі з полицями | 8 |
| Стіл з бортиком та полицею, стіл нейтральний, стіл з мийкою (мийками), столи з бортиками, стіл з бортиком без полиці | 8 |
| Диспенсер | 6 |

**Начальник Тилу
Збройних Сил України
полковник**

І. Ю. Гаврилюк