



МИНИСТЕРСТВО ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

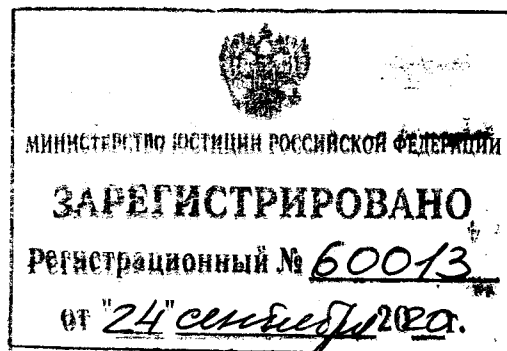
**П Р И К А З**

« 23 » июня 20 20 г.

№ 444

Москва

О некоторых вопросах продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников и иных категорий лиц в органах внутренних дел Российской Федерации в мирное время



В соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<sup>1</sup>, подпунктами «а» и «б» пункта 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»<sup>2</sup> –

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить:

1.1. Порядок продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц (приложение № 1).

1.2. Норму продовольственного обеспечения обучающихся в суворовских военных училищах МВД России и кадетских корпусах МВД России (приложение № 2).

1.3. Нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц, находящихся на снабжении в органах внутренних дел Российской Федерации (приложение № 3).

<sup>1</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2016, № 27, ст. 4160.

<sup>2</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2017, № 21, ст. 3024.

1.4. Рационы питания для обеспечения сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации (приложения № 4).

1.5. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных МВД России, за плату (приложение № 5).

2. Признать утратившими силу нормативные правовые акты МВД России и отдельное предписание нормативного правового акта МВД России согласно Перечню (приложение № 6).

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителей Министра, ответственных за деятельность соответствующих подразделений.

Министр  
генерал полиции Российской Федерации



В. Колокольцев

## ПОРЯДОК

### продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц

#### I. Общие положения

1. Настоящий Порядок устанавливает организацию продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации, сотрудников (военнослужащих) других федеральных органов исполнительной власти, сотрудников правоохранительных органов иностранных государств, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении МВД России, на основании соответствующего акта Правительства Российской Федерации и (или) межгосударственного (межправительственного) соглашения, имеющих право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета<sup>1</sup> и граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных МВД России, за плату, указанных в Перечне категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных МВД России, за плату (приложение № 5 к приказу)<sup>2</sup>, планирование и организацию обеспечения органов внутренних дел Российской Федерации<sup>3</sup> продовольствием, организацию хранения и порядок получения продовольствия, а также организацию питания лиц, находящихся на снабжении, и граждан, имеющих право на продовольствие за плату.

2. Продовольственное обеспечение в органах внутренних дел осуществляется подразделениями (организациями) тылового (материально-технического) обеспечения<sup>4</sup>, а именно:

2.1. В Главном управлении Министерства внутренних дел Российской Федерации по Северо-Кавказскому федеральному округу, управлениях на транспорте Министерства внутренних дел Российской Федерации по федеральным округам, Восточно-Сибирском и Забайкальском линейных

<sup>1</sup> Далее – «лица, находящиеся на снабжении».

<sup>2</sup> Далее – «граждане, имеющие право на продовольствие за плату».

<sup>3</sup> Под органами внутренних дел Российской Федерации в настоящем Порядке понимаются Главное управление Министерства внутренних дел Российской Федерации по Северо-Кавказскому федеральному округу, управления на транспорте Министерства внутренних дел Российской Федерации по федеральным округам, Восточно-Сибирское и Забайкальское линейные управления Министерства внутренних дел Российской Федерации на транспорте, министерства внутренних дел по республикам, главные управления, управления Министерства внутренних дел Российской Федерации по иным субъектам Российской Федерации, образовательные и медицинские (в том числе санаторно-курортные) организации системы МВД России. Далее – «органы внутренних дел».

<sup>4</sup> Далее – «подразделение продовольственного обеспечения».

управлениях Министерства внутренних дел Российской Федерации на транспорте, медицинских (в том числе санаторно-курортных) организациях системы МВД России – тыловыми подразделениями.

2.2. В министерствах внутренних дел по республикам, главных управлениях, управлениях Министерства внутренних дел Российской Федерации по иным субъектам Российской Федерации – федеральными казенными учреждениями хозяйственного и сервисного обеспечения территориальных органов МВД России на региональном уровне.

2.3. В образовательных организациях системы МВД России – отделами (отделениями, группами, направлениями) продовольственного обеспечения.

3. Назначенные МВД России объемы поставок продовольствия предназначаются для обеспечения лиц, находящихся на снабжении и граждан, имеющих право на продовольствие за плату, а также создания и содержания установленных запасов продовольствия.

## **II. Организация продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел и иных категорий лиц**

4. Обеспечение лиц, находящихся на снабжении, продовольствием осуществляется по нормам продовольственных пайков, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»<sup>1</sup>, нормам, определяемым Министром внутренних дел Российской Федерации в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<sup>2</sup>, рационам питания и временным нормам продовольственных пайков, устанавливаемым Министром внутренних дел Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946.

5. Продовольственное обеспечение лиц, находящихся на снабжении, осуществляется в форме организации питания по месту службы (учебы, работы, оказания медицинскими организациями системы МВД России медицинской помощи в стационарных условиях<sup>3</sup>, стационарного медицинского обследования (освидетельствования) в медицинских организациях).

6. Лица, находящиеся на снабжении, а также граждане, имеющие право на продовольствие за плату, зачисляются на продовольственное обеспечение приказом руководителя (начальника) органа внутренних дел.

<sup>1</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2019, № 44, ст. 6217. Далее – «постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946».

<sup>2</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2016, № 27, ст. 4160.

<sup>3</sup> Далее – «медицинские организации».

7. Основаниями для зачисления на продовольственное обеспечение сотрудников органов внутренних дел<sup>1</sup> являются:

7.1. Аттестат на продовольствие<sup>2</sup> (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящему Порядку) или командировочное удостоверение, или выписка из приказа, или отпускной билет, или направление на лечение в стационарных условиях, стационарное медицинское обследование (освидетельствование)<sup>3</sup> в медицинскую организацию.

7.2. Рапорт лица, находящегося на снабжении (старшего команды, командира (начальника) подразделения).

8. Для сотрудников (военнослужащих) других федеральных органов исполнительной власти, а также граждан, имеющих право на продовольствие за плату, основанием для зачисления на продовольственное обеспечение служат документы, установленные пунктом 7 настоящего Порядка, или документы, установленные федеральным органом исполнительной власти, в котором сотрудники (военнослужащие) проходят службу (военную службу), или документы, удостоверяющие их личность. Для граждан, имеющих право на продовольствие за плату, вместо рапорта оформляется заявление.

9. Взаимные расчеты по продовольственному обеспечению и оказанным услугам по организации питания другим федеральным органам исполнительной власти осуществляются в соответствии с Правилами осуществления взаимных расчетов между главными распорядителями средств федерального бюджета по основаниям, предусмотренным законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 18 октября 2004 г. № 565<sup>4</sup>.

10. Аттестат является документом, подтверждающим по какое число и по норме какого пайка обеспечены лица, находящиеся на снабжении, продовольствием или рационами питания при убытии из органа внутренних дел.

11. Аттестат дает право лицам, находящимся на снабжении, на получение питания как по новому месту службы (учебы), так и при нахождении в служебной командировке или на лечении в медицинских организациях.

12. Аттестат оформляется на основании приказа руководителя (начальника) органа внутренних дел, подписывается главным бухгалтером финансово-экономического подразделения, начальником подразделения продовольственного обеспечения, бухгалтером, ведущим учет по направлению продовольственного обеспечения органа внутренних дел, и скрепляется гербовой печатью органа внутренних дел. Оформленные

<sup>1</sup> Далее – «сотрудники».

<sup>2</sup> Далее – «аттестат».

<sup>3</sup> Далее – «лечение».

<sup>4</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 43, ст. 4224; 2018, № 2, ст. 418.

аттестаты выдаются уходящим лицам, находящимся на снабжении, на руки под расписку в корешке аттестата.

13. Аттестат заполняется под копирку и без помарок. Число, месяц, по которому лицо, находящееся на снабжении, обеспечено продовольствием, и дата снятия с продовольственного обеспечения указываются прописью.

14. Должностным лицам, указанным в пункте 12 настоящего Порядка, подписывать незаполненный аттестат и ставить гербовую печать органа внутренних дел запрещается.

15. Бланки аттестатов и их корешки сброшюровываются в книжки аттестатов по 100 штук. За бланком аттестата следует корешок аттестата.

16. Изготовление и выдача книжек аттестатов осуществляется централизованно через снабжающее окружное управление материально-технического снабжения системы МВД России<sup>1</sup>.

17. Лица, находящиеся на снабжении, прибывшие без аттестата, зачисляются на продовольственное обеспечение приказом руководителя (начальника) органа внутренних дел на основании их рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата и по какое число они удовлетворены продовольствием. Одновременно запрашивается дубликат аттестата из органа внутренних дел, выдавшего аттестат. Дубликат аттестата должен быть выслан не позднее суток с момента поступления запроса.

18. При установлении нарушений, связанных с использованием аттестата (сокрытие, уничтожение и другое), расхождении данных рапорта с данными дубликата аттестата и перерасходе продовольственных пайков виновные лица привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

19. При первоначальном возникновении у лиц, находящихся на снабжении, права на продовольственное обеспечение они зачисляются на данный вид обеспечения приказом руководителя (начальника) органа внутренних дел без аттестата.

20. Лица, находящиеся на снабжении, при убытии из органа внутренних дел снимаются с продовольственного обеспечения (питания) со дня, указанного в приказе об убытии, с выдачей аттестата.

21. При увольнении лиц, находящихся на снабжении, они обеспечиваются питанием по день увольнения из органов внутренних дел, перерасчеты с ними не производятся.

22. В случае убытия лиц, находящихся на снабжении, из органов внутренних дел в составе команды (подразделения) аттестат выдается один на всю команду. К аттестату прилагается список лиц, находящихся на снабжении, который подписывают те же должностные лица, что и аттестат, а также старший команды (подразделения). Список заверяется гербовой печатью органа внутренних дел.

23. Лица, находящиеся на снабжении, прибывшие с отметками в аттестате об удовлетворении их продовольствием на один или несколько дней вперед, зачисляются на продовольственное обеспечение со дня, следующего за днем, по который они были удовлетворены по аттестату.

<sup>1</sup> Далее – «орган снабжения».

24. Сотрудники специального отряда быстрого реагирования управления обеспечения специальных мероприятий Главного управления по контролю за оборотом наркотиков Министерства внутренних дел Российской Федерации и отрядов специального назначения «Гром» подразделений по контролю за оборотом наркотиков территориальных органов МВД России на региональном уровне<sup>1</sup> обеспечиваются питанием в следующих случаях:

24.1. Выполнение оперативно-служебных задач в круглосуточном режиме в местах постоянной дислокации, за пределами районов их постоянной дислокации, в границах соответствующего субъекта Российской Федерации или в границах зоны обслуживания соответствующего управления на транспорте Министерства внутренних дел Российской Федерации по федеральному округу, Восточно-Сибирского и Забайкальского линейных управлений Министерства внутренних дел Российской Федерации на транспорте на основании письменного приказа или задания, утвержденного руководителем, уполномоченным принимать решения на применение спецподразделений, – сроком более суток.

24.2. Выполнение задач вне пунктов постоянной дислокации на основании соответствующего приказа Министра внутренних дел Российской Федерации или его заместителя, ответственного за деятельность спецподразделений, – сроком более суток.

24.3. Проведение практических занятий в ходе полевых выходов на основании утвержденного плана по профессиональной служебной и физической подготовке на период обучения – сроком более суток.

### **III. Планирование и организация обеспечения органов внутренних дел продовольствием**

25. Обеспечение органов внутренних дел продовольствием осуществляется на основании плана снабжения и в соответствии со штатными расписаниями, а также нормами продовольственного обеспечения, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946.

26. В пределах выделенных объемов бюджетных ассигнований на закупку и поставку продовольствия по номенклатуре, разрешенной к закупке, планы снабжения составляются:

26.1. Департаментом по материально-техническому и медицинскому обеспечению Министерства внутренних дел Российской Федерации<sup>2</sup> – по органам снабжения.

26.2. Органами снабжения – по органам внутренних дел, приписанным на снабжение, базам (складу) хранения ресурсов органа снабжения<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Далее – «спецподразделения».

<sup>2</sup> Далее – «ДТ МВД России».

<sup>3</sup> Далее – «база хранения ресурсов».

26.3. Подразделением продовольственного обеспечения – на потребность органа внутренних дел и приписанных к нему на обеспечение подразделений других органов внутренних дел. Органы внутренних дел, не имеющие на обеспечении подразделений других органов внутренних дел, план снабжения не составляют, а оформляют расчет потребности и обеспеченности на планируемый период.

27. Периодичность, методика и сроки составления планов снабжения определяются ДТ МВД России.

28. Исходными данными для составления планов снабжения продовольствием являются:

28.1. Списочная численность личного состава на начало планируемого периода по каждой норме продовольственного обеспечения.

28.2. Нормы продовольственных пайков и их количество по каждой норме продовольственного обеспечения.

28.3. Организационные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемом периоде.

28.4. Размеры запасов продовольствия.

28.5. Фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода.

28.6. Действующие нереализованные поставки по контрактам на первое число планируемого периода.

28.7. Извещение о централизованных поставках продовольствия.

28.8. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания, утвержденные приказом Минпромторга России от 1 марта 2013 г. № 252<sup>1</sup>.

29. Поставка продовольствия производится по государственным контрактам на поставку продовольствия и договорам в пределах выделяемых бюджетных ассигнований в соответствии с законодательством Российской Федерации<sup>2</sup>.

30. Контракты (договоры) заключаются по разрешенной к закупке номенклатуре в пределах выделенных объемов бюджетных ассигнований:

30.1. ДТ МВД России и органами снабжения – на продовольствие, закупаемое централизованно, с поставкой на базы хранения ресурсов и в органы внутренних дел, состоящие на обеспечении.

30.2. Органами внутренних дел – на потребность органа внутренних дел и приписанных к нему на обеспечение других подразделений (организаций) органов внутренних дел.

31. Корректировка плана снабжения на планируемый период может производиться в случае изменения списочной численности личного состава, норм продовольственных пайков, проведения не предусмотренных ранее организационных мероприятий.

<sup>1</sup> Зарегистрирован Минюстом России 5 апреля 2013 года, регистрационный № 27999. Далее – «Нормы естественной убыли».

<sup>2</sup> Далее – «контракты (договоры)».



32. Дополнительное истребование продовольствия от вышестоящего органа на потребности, не предусмотренные планом снабжения, а также на возмещение утрат производится только в случае, если обеспечение органа внутренних дел за счет имеющихся ресурсов невозможно.

33. Обеспечение органов внутренних дел поливитаминами препаратами по нормам продовольственных пайков осуществляется в том же порядке, что и обеспечение продовольствием.

#### **IV. Организация хранения и порядок получения продовольствия**

34. Хранение продовольствия организуется на базах хранения ресурсов и складах органов внутренних дел<sup>1</sup> в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями<sup>2</sup>.

35. При недостаточности складских площадей (холодильных емкостей) разрешается их аренда в сторонних организациях. Разрешение на аренду дает вышестоящий по подчиненности орган внутренних дел, а органам снабжения – ДТ МВД России.

36. Органы внутренних дел получают продовольствие от баз хранения ресурсов органов снабжения, а также складов, баз и предприятий поставщиков.

37. Отпуск продовольствия органам внутренних дел осуществляется:

37.1. При централизованном подвозе – через представителя базы хранения ресурсов.

37.2. При получении на месте от базы хранения ресурсов (предприятия-поставщика) – через представителя органа внутренних дел.

37.3. Отгрузкой железнодорожным, водным, воздушным, автомобильным транспортом в адрес органа внутренних дел.

38. Орган внутренних дел получает продовольствие от базы хранения ресурсов по наряду органа снабжения и доверенности органа внутренних дел, а от поставщиков – по товарной накладной и доверенности органа внутренних дел. Дни отпуска продовольствия с базы хранения ресурсов устанавливаются органом снабжения.

39. Передача продовольствия в пределах зоны деятельности органа снабжения из одного органа внутренних дел в другой производится на основании письменного разрешения органа снабжения.

40. Передача продовольствия из одного органа внутренних дел в другой, приписанных на снабжение к разным органам снабжения, производится с письменного разрешения ДТ МВД России.

<sup>1</sup> Далее – «склад».

<sup>2</sup> Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. № 23 (зарегистрировано Минюстом России 28 сентября 2001 года, регистрационный № 2956, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 мая 2007 г. № 26 (зарегистрировано Минюстом России 7 июня 2007 года, регистрационный № 9612), от 29 апреля 2020 г. № 12 (зарегистрировано Минюстом России 6 мая 2020 года, регистрационный № 58266).

41. В конце каждого квартала орган снабжения, получивший продовольствие и имущество продовольственной службы, направляет в орган снабжения, выдавший продовольствие и имущество продовольственной службы, сверочную ведомость. Копия сверочной ведомости с взаимным подтверждением прилагается к продовольственному отчету, представляемому органом снабжения в ДТ МВД России.

42. Сдача продовольствия органом внутренних дел на базу хранения ресурсов оформляется накладной и соответствующим актом приема-передачи в случае перераспределения продовольствия между органами внутренних дел и планового освежения имеющихся на хранении запасов продовольствия.

43. Списание продовольствия за счет естественной убыли производится, когда при проверке фактического наличия продовольствия установлен факт несоответствия его учетным данным. Списание потерь от естественной убыли без проверки фактического наличия и установления недостачи запрещается.

44. Естественная убыль продовольствия списывается по фактическим размерам, но не выше установленных норм.

45. Для списания продовольствия по естественной убыли составляется комиссионный акт и расчет естественной убыли.

46. Комиссионный акт составляется начальником подразделения продовольственного обеспечения и утверждается руководителем (начальником) органа внутренних дел.

## **V. Организация питания отдельных категорий сотрудников и иных категорий лиц в стационарных условиях**

47. Питание лиц, находящихся на снабжении и граждан, имеющих право на продовольствие за плату, организуется подразделением продовольственного обеспечения.

48. Сотрудники, работники органов внутренних дел, занятые на работах в особо вредных условиях труда, обеспечиваются бесплатным лечебно-профилактическим питанием в порядке, установленном законодательством Российской Федерации<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Приказы Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов» (зарегистрирован Минюстом России 20 апреля 2009 года, регистрационный № 13795), с изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 19 апреля 2010 г. № 245н (зарегистрирован Минюстом России 13 мая 2010 года, регистрационный № 17201), приказом Минтруда России от 20 февраля 2014 г. № 103н «О внесении изменений и признании утратившими силу некоторых нормативных правовых актов Министерства труда и социального развития Российской Федерации, Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2014 года, регистрационный № 32284) и от 16 февраля 2009 г. № 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания» (зарегистрирован Минюстом России 20 апреля 2009 года, регистрационный № 13796).

49. Питание организуется через столовые органов внутренних дел и (или) через столовые общественного питания по общей раскладке продуктов по спискам, ежедневно объявляемым приказом руководителя органа внутренних дел.

50. Работникам органов внутренних дел, занятым на работах с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими работ, связанных с производством или применением химических веществ, выдается молоко или другие равноценные продукты.

51. В случае предоставления лечебно-профилактического питания молоко не выдается.

52. Продукты лечебно-профилактического питания выдаются лицам, находящимся на снабжении, только в виде готовой пищи.

53. Размещение, устройство, планировка, санитарно-техническое состояние, содержание столовых, условия транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологические процессы производства должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям<sup>1</sup>.

54. Приготовление пищи должно производиться в соответствии с технологической документацией, содержащей требования к технологии производства приготовления пищи (технологическими картами)<sup>2</sup>.

55. За сохранность, техническое состояние и правильную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, а также инвентаря и столово-кухонной посуды отвечает заведующий столовой (заведующий производством, шеф-повар).

56. Каждая единица технологического и холодильного оборудования закрепляется приказом руководителя (начальника) органа внутренних дел за определенным лицом, которое обязано следить за своевременным проведением текущего ремонта закрепленного за ним оборудования.

57. Работники столовой, занимающиеся эксплуатацией технологического и холодильного оборудования, сдают зачеты в объеме программы технического минимума и обязаны соблюдать правила

<sup>1</sup> Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 (зарегистрировано Минюстом России 7 декабря 2001 года, регистрационный № 3077, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 апреля 2003 г. № 28 (зарегистрировано Минюстом России 23 апреля 2003 года, регистрационный № 4447), от 3 мая 2007 г. № 25 (зарегистрировано Минюстом России 7 июня 2007 года, регистрационный № 9614), от 29 декабря 2010 г. № 187 (зарегистрировано Минюстом России 17 марта 2011 года, регистрационный № 20156), от 31 марта 2011 г. № 29 (зарегистрировано Минюстом России 6 мая 2011 года, регистрационный № 20690), от 10 июня 2016 г. № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22 июня 2016 года, регистрационный № 42606). Далее – «СП 2.3.6.1079-01».

<sup>2</sup> Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (зарегистрировано Минюстом России 7 августа 2008 года, регистрационный № 12085), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 марта 2019 г. № 6 (зарегистрировано Минюстом России 8 апреля 2019 года, регистрационный № 54310). Далее – «СанПиН 2.4.5.2409-08».

эксплуатации, технического обслуживания оборудования и техники безопасности, а также выполнять санитарно-эпидемиологические требования по его содержанию. Без сдачи зачетов работники столовой к эксплуатации указанного оборудования не допускаются.

58. К приготовлению пищи и технологической обработке продуктов допускаются повара, в соответствии с требованиями к образованию, опыту практической работы и условиям допуска к работе, утвержденными профессиональным стандартом «Повар»<sup>1</sup>, имеющие специальное образование, опыт практической работы и сдавшие зачет по техническому минимуму.

59. Повара и иной штатный персонал, занятый на работах по доставке и хранению продуктов и продовольственного сырья, приготовлению и раздаче пищи, мытью кухонной и столовой посуды, проходят обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию<sup>2</sup>. На данную категорию персонала заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации<sup>3</sup>.

60. Аттестация по результатам профессиональной гигиенической подготовки осуществляется медико-санитарными частями МВД России по субъектам Российской Федерации, оказывающими медицинское обеспечение.

61. Лица, постоянно работающие на объектах подразделения продовольственного обеспечения, обеспечиваются специальной одеждой и обувью.

62. Ежедневно перед началом смены медицинский работник (при его отсутствии – другое ответственное лицо: заведующий производством, старший повар) должен проводить осмотр открытых

<sup>1</sup> Приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Минюстом России 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023).

<sup>2</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 года, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 года, регистрационный № 28970), от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 года, регистрационный № 35848), приказом Минтруда России № 62н, Минздрава России № 49н от 6 февраля 2018 г. (зарегистрирован Минюстом России 2 марта 2018 года, регистрационный № 50237), приказом Минздрава России от 13 декабря 2019 г. № 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24 декабря 2019 года, регистрационный № 56976), приказом Минтруда России № 187н, Минздрава России № 268н от 3 апреля 2020 г. (зарегистрирован Минюстом России 12 мая 2020 года, регистрационный № 58320) и приказом Минздрава России от 18 мая 2020 г. № 455н (зарегистрирован Минюстом России 22 мая 2020 года, регистрационный № 58430), далее – «приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н», пункт 13.1 СП 2.3.6.1079-01.

<sup>3</sup> Пункт 13.3 СП 2.3.6.1079-01.

производством, старший повар) должен проводить осмотр открытых поверхностей тела работников столовой и лиц из числа суточного наряда на наличие гнойничковых заболеваний<sup>1</sup>.

63. При каждой столовой должны быть умывальники, мыло, полотенце, щетки для мытья рук, чистая исправная спецодежда для поваров, рабочих по кухне или суточного наряда в количествах, предусмотренных нормами обеспечения. Для должностных лиц, осуществляющих контроль за работой кухни-столовой, должно быть 3 халата из белой ткани. Спецодежда хранится в специально оборудованных шкафах.

64. В целях улучшения качества приготовляемой пищи, повышения квалификации поварского состава в органе внутренних дел не реже одного раза в месяц начальником подразделения продовольственного обеспечения, а также должностными лицами органа внутренних дел, контролирующими питание личного состава, проводится контрольно-показательная варка пищи.

65. В подготовительный период перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи начальник подразделения продовольственного обеспечения составляет график контрольно-показательной варки пищи (рекомендуемый образец приведен в приложении № 3 к настоящему Порядку) с указанием проводимых технологических операций и ответственных за приготовление конкретных блюд поваров.

66. В графике контрольно-показательной варки пищи указываются:

66.1. Порядок получения продуктов в столовую.

66.2. Наименование работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи.

66.3. Порядок опробования пищи, раздачи готовых блюд, сервировки обеденных столов.

66.4. Ответственные лица за выполнение отдельных работ.

66.5. Время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

67. По результатам контрольно-показательной варки пищи начальником подразделения продовольственного обеспечения оформляется акт контрольно-показательной варки пищи (рекомендуемый образец приведен в приложении № 4 к настоящему Порядку).

68. Курсанты и слушатели, не имеющие специальных званий среднего и старшего начальствующего состава, обучающиеся в образовательных организациях высшего образования МВД России<sup>2</sup>, имеющие право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, обеспечиваются питанием с момента зачисления

<sup>1</sup> Пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01.

<sup>2</sup> Далее – «курсанты и слушатели».

их в соответствующую образовательную организацию до момента присвоения им специальных званий среднего начальствующего состава.

69. Граждане, впервые поступившие на службу в органы внутренних дел и назначенные на должности рядового и начальствующего состава, в период прохождения профессиональной (первоначальной) подготовки по должности служащего «Полицейский» по очной форме обучения в круглосуточном режиме<sup>1</sup> обеспечиваются питанием с момента зачисления в образовательную организацию высшего образования МВД России, образовательную организацию дополнительного профессионального образования МВД России, образовательное подразделение (центр профессиональной подготовки) территориального органа МВД России<sup>2</sup> до их исключения из числа слушателей.

70. Питание курсантов и слушателей, в том числе слушателей, обучающихся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, организуется по норме № 1 «общевоинской паек», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946<sup>3</sup>.

71. Обучающиеся в суворовских военных училищах и кадетских корпусах МВД России обеспечиваются питанием по норме продовольственного обеспечения обучающихся в суворовских военных училищах МВД России и кадетских корпусах МВД России (приложение № 2 к приказу) на весь период обучения с момента зачисления по день их выпуска.

72. Сотрудники правоохранительных органов иностранных государств, обучающиеся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении МВД России, имеющие право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, обеспечиваются питанием по Норме № 1.

73. При круглосуточном нахождении на территории организации, осуществляющей образовательную деятельность, курсанты и слушатели, в том числе слушатели, обучающиеся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», обеспечиваются трехразовым питанием.

74. При освобождении в период обучения от круглосуточного нахождения на территории организации, осуществляющей образовательную деятельность, курсанты и слушатели, в том числе слушатели, обучающиеся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», могут сниматься с довольствия с любого приема пищи (с завтрака, обеда, ужина). Зачисление на продовольственное обеспечение в этом случае осуществляется на основании рапорта курсанта или слушателя.

<sup>1</sup> Далее – «слушатели, обучающиеся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский».

<sup>2</sup> Далее – «организации, осуществляющие образовательную деятельность».

<sup>3</sup> Далее – «Норма № 1».

75. В рапорте о зачислении на довольствие курсанты и слушатели, в том числе слушатели, обучающиеся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», указывают вариант организации им питания:

75.1. Трехразовое ежедневное.

75.2. Трехразовое ежедневное, за исключением дней, не связанных с обучением (выходные, праздничные, дни отпуска).

75.3. Одно- или двухразовое в течение суток.

75.4. По дням недели и другие варианты.

76. На основании рапортов курсантов и слушателей, в том числе слушателей, обучающихся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», кадровым подразделением организации, осуществляющей образовательную деятельность, подготавливается приказ за подписью ее начальника об их зачислении на довольствие, где по приемам пищи поименно и по подразделениям указывается количество курсантов или слушателей.

77. Приказ начальника образовательной организации о зачислении (снятии) курсантов или слушателей, в том числе слушателей, обучающихся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», на довольствие издается кадровым подразделением ежедневно. При отказе или при изъявлении желания курсанта и слушателя на постановку (снятие) на довольствие (питание) зачисление на продовольственное обеспечение осуществляется на основании рапорта курсанта или слушателя, представленного в кадровое подразделение.

78. При зачислении курсантов и слушателей, в том числе слушателей, обучающихся по программам профессиональной подготовки по должности служащего «Полицейский», на отдельные приемы пищи начисление, выдача и списание продовольствия осуществляются в строгом соответствии с распределением продуктов по приемам пищи.

79. При убытии в отпуск курсанты и слушатели снимаются с продовольственного обеспечения (питания) со дня, указанного в приказе об убытии. Аттестат им не выдается. Во время нахождения в отпуске при образовательной организации курсанты и слушатели могут обеспечиваться питанием через столовые образовательных организаций по Норме № 1.

80. В нерабочие праздничные дни курсантам и слушателям дополнительно выдаются продукты на одного человека в сутки в размере 20 процентов стоимости продуктов, предусмотренных нормой продовольственного пайка.

81. Планирование и организация обеспечения питанием обучающихся в суворовских военных училищах и кадетских корпусах МВД России<sup>1</sup> осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями<sup>2</sup>.

82. В общеобразовательных организациях в соответствии с рапортами начальников курса ежедневно приказом начальника

<sup>1</sup> Далее – «общеобразовательная организация».

<sup>2</sup> СанПиН 2.4.5.2409-08.

общеобразовательной организации устанавливается количество кандидатов и обучающихся, состоящих на обеспечении питанием, на следующие сутки, а также их количество, обеспеченного дополнительным питанием. Общее количество питающихся указывается по приемам пищи. При этом начальники курсов представляют в подразделение продовольственного обеспечения строевые записки и выписки из приказа о количестве переменного состава, находящегося на довольствии на каждый прием пищи.

83. Приказ начальника общеобразовательной организации о зачислении (снятии) обучающихся на довольствие издается кадровым подразделением ежедневно.

84. При убытии обучающихся общеобразовательной организации из пункта постоянной дислокации кадровым подразделением оформляется выписка из приказа начальника общеобразовательной организации, на основании которой осуществляется постановка обучающихся на продовольственное обеспечение (питание).

85. В период летнего или зимнего отпусков (в том числе на период каникул), отпуска по личным обстоятельствам, а также при увольнении из расположения общеобразовательной организации по решению начальника общеобразовательной организации обучающиеся снимаются с обеспечения питанием и им взамен положенного продовольственного пайка (питания) выплачивается денежная компенсация.

86. В столовых организаций, осуществляющих образовательную деятельность (общеобразовательных организаций), пища готовится строго по раскладке продуктов (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к настоящему Порядку).

87. Паек при трехразовом питании распределяется по энергетической ценности (калорийности): на завтрак – 30 – 35 процентов, на обед – 40 – 45 процентов, на ужин – 30 – 20 процентов. В зависимости от условий учебного процесса и распорядка дня распределение пайка может быть изменено начальником организации, осуществляющей образовательную деятельность.

88. Для обучающихся в общеобразовательных организациях в течение суток организуется пяти- или шестизразовое питание. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов. Распределение калорийности по приемам пищи устанавливается при пятиразовом питании: завтрак – 20 процентов, обед – 30 – 35 процентов, полдник – 15 процентов, ужин – 25 процентов, второй ужин – 5 – 10 процентов. При организации шестизразового питания: завтрак – 20 процентов, второй завтрак – 10 процентов, обед – 30 процентов, полдник – 15 процентов, ужин – 20 процентов, второй ужин – 5 процентов. Допускается в течение дня отступление от распределения калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 процентов, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Пункты 6.8 и 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.



89. Раскладка продуктов (в том числе по лечебному пайку и диетическому (восстановительному) питанию) составляется начальником подразделения продовольственного обеспечения совместно с начальником медицинской части по обслуживанию организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), медико-санитарной части МВД России по субъекту Российской Федерации (начальником отделения медицинской организации, оказывающей медицинскую помощь в амбулаторных условиях)<sup>1</sup>, и заведующим столовой (заведующим производством, шеф-поваром).

90. Раскладки продуктов подписываются начальником подразделения продовольственного обеспечения, начальником медицинской части (отделения) и утверждаются начальником организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

91. Вносить изменения в утвержденную раскладку продуктов без разрешения начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации) запрещается. После каждого внесения изменения начальник организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), обязан подтвердить свое разрешение письменно.

92. Раскладка продуктов, как правило, составляется на неделю (с повторением ее в течение месяца) отдельно по каждой норме в двух экземплярах. Первый экземпляр остается в подразделении продовольственного обеспечения и является основанием для выписки продуктов с продовольственного склада в столовую, а второй экземпляр выдается заведующему столовой (заведующему производством, шеф-повару) для руководства при приготовлении пищи. По окончании месяца первый экземпляр раскладки продуктов подразделение продовольственного обеспечения подшивает в дело. В зависимости от условий учебного процесса раскладка продуктов составляется на иное количество дней.

93. Для ознакомления питающихся в вестибюле столовой вывешивается меню.

94. При составлении раскладки продуктов учитываются особенности учебного процесса, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, квалификация поварского состава, оснащенность столовой технологическим и холодильным оборудованием, а также пожелания и запросы питающихся, предусматривающие приготовления блюд национальной кухни.

95. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех раз, а блюда из одинаковых продуктов – в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными.

96. В целях разнообразия питания или при отсутствии положенных продуктов на складе разрешается при составлении раскладок продуктов и выдаче продовольственных пайков заменять одни продукты другими в соответствии с Нормами замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения отдельных категорий

<sup>1</sup> Далее – «начальник медицинской части (отделения)».

сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц, находящихся на снабжении в органах внутренних дел<sup>1</sup> (приложение № 3 к приказу).

97. Суточные нормы продуктов должны полностью включаться в раскладку продуктов на каждый день с учетом произведенных замен. При этом не разрешается в пределах недели перерасход или недорасход продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков. Положенное по нормам продовольственных пайков количество мяса, рыбы, жиров и сахара должны ежедневно доводиться до питающихся.

98. При выдаче лицам, находящимся на снабжении, дополнительных продуктов в нерабочие праздничные дни в раскладке продуктов отдельной графой по приемам пищи (завтрак, обед, ужин) указывается количество дополнительно выдаваемых продуктов.

99. Выдача продуктов на дополнительное питание отдельным группам лиц, находящимся на снабжении, убывающим за пределы организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), производится по накладным на основании приказа начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

100. Продукты со склада организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), взвешиваются и отпускаются повару (старшему повару, шеф-повару) в присутствии дежурного по столовой и представителя медицинской части по обслуживанию организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), медико-санитарной части МВД России по субъекту Российской Федерации (отделения медицинской организации МВД России, оказывающей медицинскую помощь в амбулаторных условиях)<sup>2</sup> после проверки наличия документов, подтверждающих их качество, маркировки, сроков годности и органолептических показателей качества продуктов по накладным, выписанным в двух экземплярах (раздельно на завтрак, обед и ужин) на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения лиц, находящихся на снабжении (рекомендуемый образец приведен в приложении № 5 к настоящему Порядку). Число питающихся по приемам пищи, проходящих по приказам начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), ежедневно перед выпиской накладной уточняется должностными лицами и заверяется в книге учета движения лиц, находящихся на снабжении подписью заместителя начальника по организации службы (в период его отсутствия – лицом, определяемым начальником организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации)).

101. Книга учета движения лиц, находящихся на снабжении, применяется для учета количества питающихся в столовой и ведется подразделением продовольственного обеспечения на основании

<sup>1</sup> Далее – «Нормы замены».

<sup>2</sup> Далее – «медицинский работник».

аттестатов, рапортов сотрудников и приказа начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

102. После сверки числа питающихся вносить изменения в книгу учета движения лиц, находящихся на снабжении, и накладную разрешается только на основании письменного разрешения начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

103. Первые экземпляры накладных после отпуска продовольствия на кухню остаются на складе организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), вторые экземпляры накладных — у получателя продуктов для контроля в процессе работы. По истечении суток первые и вторые экземпляры накладных сдаются заведующим складом (кладовщиком) и заведующим столовой (заведующим производством, шеф-поваром) в продовольственную службу и в бухгалтерию.

104. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их размораживания.

105. Продукты со склада в столовую отпускаются в чистую, специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую соответствующую маркировку («мясо», «рыба», «масло» и другие).

106. Закладка продуктов в котел производится поварами по массе в присутствии дежурного по столовой.

107. Дежурный по столовой выполняет свои обязанности с учетом требований настоящего Порядка. Список лиц, допущенных к несению службы дежурного по столовой в составе суточного наряда, на текущий месяц утверждается начальником организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации). Дежурный по столовой обязан принять по описи находящиеся в столовой оборудование, мебель, столово-кухонную посуду и инвентарь.

108. До начала подачи готовой пищи на столы ее качество проверяется должностными лицами организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

109. Перед каждым приемом пищи бракеражной комиссией в составе заведующего столовой (производством, шеф-повара), дежурного по организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), медицинского работника проверяется качество готовой пищи (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция), а также степень готовности приготовленных блюд непосредственно в горячем цехе (в местах ее выдачи). Бракеражу подлежит весь ассортимент блюд, продуктов, кулинарных и кондитерских изделий, включенных в меню. При этом качество готовой пищи проверяется в каждом котле (емкости).

110. Результаты бракеража записываются в журнал учета контроля за качеством приготовления пищи (рекомендуемый образец приведен

в приложении № 6 к настоящему Порядку), который находится у заведующего столовой (заведующего производством, шеф-повара).

111. Результаты проверки приготовленных блюд оцениваются:

111.1. Органолептические свойства – «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

111.2. Степень готовности – «готово» или «не готово».

111.3. Для продуктов, с которых вкусовая проба не снимается, – «доброкачественно» или «недоброкачественно». После этого дежурный по организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), дает разрешение на выдачу пищи довольствующимся лицам.

112. Разрешение или запрещение раздачи пищи фиксируется с использованием терминов «разрешаю» или «не разрешаю» с указанием времени проведения бракеража. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускаются до устранения выявленных кулинарных недостатков. В случае запрещения раздачи пищи в журнале учета контроля за качеством приготовления пищи указываются конкретные причины отрицательного решения. Раздача готовой пищи без бракеража запрещается.

113. Готовая пища ежедневно опробуется начальником организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), или по его указанию одним из заместителей. Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств и объема, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, вторых и третьих блюд.

114. Начальник организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), или заместитель начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), либо иное должностное лицо по указанию начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), производит опробование пищи непосредственно в обеденном зале за одним из столов совместно с лицами, находящимися на снабжении, во время приема пищи. Результаты опробования пищи также записываются в журнал учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок отдельно по каждому блюду.

115. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных личному составу, расчетным данным, указанным в раскладке продуктов, в сторону уменьшения выявляются причины их несоответствия и принимаются соответствующие меры.

116. Посещение столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), посторонними лицами допускается только с разрешения начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), или лица, его замещающего. Лица, проверяющие организации питания, при посещении цехов и других помещений столовой обязаны надеть чистый халат (куртку).

117. Сахар, масло коровье и другие продукты, используемые в натуральном виде, опробованию не подлежат.

118. Во время выдачи и приема пищи в столовой присутствует дежурный по организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

119. В столовую для выполнения подсобных работ выделяется суточный наряд с учетом имеющегося в столовой штатного обслуживающего персонала.

120. Лица суточного наряда, не прошедшие медицинский осмотр, к работе в столовой не допускаются.

121. Лиц суточного наряда запрещено привлекать к приготовлению и раздаче пищи (работам, предполагающим непосредственный контакт с сырьем, прошедшим первичную обработку, полуфабрикатами и готовыми блюдами), порционированию масла коровьего и третьих блюд, нарезке хлеба, мытью пищеварочных котлов, кухонной, столовой посуды и приборов.

122. Курсанты и слушатели суточного наряда принимают пищу за отдельными столами до общего приема пищи личным составом организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

123. В столовых с количеством довольствующихся лиц 300 и более создается хранилище для хлеба, а также выделяется отдельное помещение, в котором производится нарезка и выдача хлеба. В столовых с количеством питающихся менее 300 человек для хранения и нарезки хлеба отводится одно помещение.

124. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры – не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ , холодные супы, напитки – не выше  $14^{\circ}\text{C}$ . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более трех часов с момента приготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне пунктов постоянной дислокации. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры плюс  $65^{\circ}\text{C}$  до плюс  $5^{\circ}\text{C}$  в течение одного часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения<sup>1</sup>.

125. Если прием пищи производится в несколько смен с перерывами между сменами, превышающими один час, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

126. Для лиц, находящихся на снабжении, выполняющих различные задания, а также исходя из плана учебной подготовки не присутствующих на завтраке, обеде или ужине, оставляется соответствующий расход пищи.

<sup>1</sup> Пункты 9.2 и 9.3 СП 2.3.6.1079-01.

Заявки на оставление пищи подаются дежурному по столовой с указанием времени их явки в столовую.

127. С разрешения медицинского работника и с обязательной отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи для отсутствующих лиц, находящихся на снабжении, пищу разрешается отобрать перед общей раздачей, охладить и хранить в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу при температуре  $4$  (плюс-минус  $2$ ) $^{\circ}\text{C}$  не более 6 часов. При этом мясные и рыбные порции хранятся отдельно от гарнира. Перед выдачей охлажденная пища проверяется медицинским работником с отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок использования пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

128. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего приема пищи. Во всех случаях запрещается оставлять для хранения:

128.1. Салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в установленном порядке).

128.2. Супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре.

128.3. Мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы.

128.4. Соусы.

128.5. Омлеты.

128.6. Картофельное пюре, отварные макароны.

128.7. Напитки собственного производства.

129. Для лиц, находящихся на снабжении, не имеющих возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по столовой пища для отсутствующих готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

130. Пища должна быть роздана в сроки, не превышающие двух часов с момента ее готовности. Холодные овощные блюда (винегреты, салаты) разрешается хранить в холодильном шкафу не более двух часов, при этом овощи нарезаются и хранятся отдельно, смешиваются и заправляются растительным маслом, уксусом и другими приправами непосредственно перед раздачей.

131. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд должны

соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям<sup>1</sup>. Полуфабрикаты (фарш, разделанные мясные и рыбные котлеты, нарезанные порции мяса и рыбы) по мере изготовления должны немедленно поступать в тепловую обработку, хранить их категорически запрещается.

132. Обработка продуктов в столовой, приготовление и раздача пищи производятся с соблюдением кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований.

133. Начальник подразделения продовольственного обеспечения по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю, проверяет книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.

134. Штатный персонал столовых организаций, осуществляющих образовательную деятельность (общеобразовательной организации), из числа работников органа внутренних дел, занятого приготовлением пищи и обслуживанием питающихся, разрешается обеспечивать одноразовым питанием по месту их работы за плату.

135. Приготовление пищи для этих лиц производится отдельно от основного контингента питающихся. Стоимость питания определяется по набору продуктов, вкладываемых в котел, и исчисляется по учетным ценам без учета расходов по приготовлению пищи.

136. В организациях, осуществляющих образовательную деятельность (общеобразовательной организации), в зависимости от индивидуальности вкуса питающихся может образовываться экономия хлеба, соли и перца. Экономия указанных продуктов за счет ухудшения питания или сокращения установленных норм запрещается. Сэкономленные продукты расходуются на плановое обеспечение или дополнительное питание личного состава.

137. Получение организациями, осуществляющими образовательную деятельность (общеобразовательными организациями), хлеба на хлебопекарных предприятиях организуется на основании заключенных между поставщиком и получателем контрактов (договоров).

138. Для обучающихся в общеобразовательных организациях должно предусматривать использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами<sup>2</sup>.

139. Для обучающихся в общеобразовательных организациях применяются нормы замены продуктов по белкам и углеводам, установленные приложением 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

140. Курсанты и слушатели, суворовцы, кадеты, получающие продовольственные пайки в виде питания через столовую организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), обеспечиваются:

<sup>1</sup> Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98 (зарегистрировано Минюстом России 6 июня 2003 года, регистрационный № 4654).

<sup>2</sup> Пункт 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

140.1. Страдающие болезнями органов пищеварения – диетическим (восстановительным) питанием. При организации диетического (восстановительного) питания пища готовится с частичной заменой продуктов положенных по нормам продовольственных пайков.

140.2. Имеющие дефицит массы тела, недостаточность питания или пониженное питание, рост 190 сантиметров и выше – дополнительным питанием. При организации дополнительного питания выдаются дополнительные продукты к положенным нормам продовольственных пайков.

141. Зачисление на диетическое (восстановительное) и дополнительное питание производится на основании приказа начальника организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации), и по заключению медицинского работника.

142. Пища готовится по отдельной раскладке продуктов с обязательным указанием дополнительных продуктов.

143. Для приема пищи выделяются отдельные столы.

144. Начальник медицинской части (отделения) не реже одного раза в неделю проводит медицинское наблюдение за эффективностью питания обучающихся, о чем докладывает начальнику образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность (общеобразовательной организации).

145. Питание пациентов, находящихся на лечении в медицинских организациях, за исключением центров реабилитации (центров восстановительной медицины и реабилитации) медико-санитарных частей МВД России по субъектам Российской Федерации, санаторно-курортных организаций системы МВД России<sup>1</sup>, организуется по норме № 5 (лечебный паек), утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946<sup>2</sup>.

146. Лечебное питание в санаторно-курортных организациях системы МВД России осуществляется в соответствии с Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях<sup>3</sup>, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»<sup>4</sup>, на основе среднесуточного набора продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении, и детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного

<sup>1</sup> Далее – «санаторно-курортные организации системы МВД России».

<sup>2</sup> Далее – «Норма № 5».

<sup>3</sup> Далее – «Инструкция».

<sup>4</sup> Зарегистрирован Минюстом России 12 сентября 2003 года, регистрационный № 5073, с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 7 октября 2005 г. № 624 (зарегистрирован Минюстом России 1 ноября 2005 года, регистрационный № 7134), от 10 января 2006 г. № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24 января 2006 года, регистрационный № 7411), от 26 апреля 2006 г. № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26 мая 2006 года, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н (зарегистрирован Минюстом России 5 июля 2013 года, регистрационный № 28995), от 24 ноября 2016 г. № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14 декабря 2016 года, регистрационный № 44719).



профиля (кроме туберкулезных), исходя из установленного количества продуктов в соответствии с таблицами № 3 (в брутто) и № 4 к Инструкции. Применение Норм замены при организации лечебного питания в медицинских организациях допускается по согласованию с управлением медицинского обеспечения ДТ МВД России.

147. В медицинских организациях пациенты зачисляются на питание в зависимости от времени их поступления в соответствии с правилами внутреннего распорядка.

148. Снятие с продовольственного обеспечения при выписке производится после завтрака, обеда или ужина с выдачей аттестата на продовольствие (тем, кому он положен).

149. Замена продуктов по нормам лечебного пайка производится в соответствии с назначенными пациентам диетами по Нормам замены.

#### **VI. Организация питания отдельных категорий сотрудников и иных категорий лиц в командировках**

150. Лица, находящиеся на снабжении в командировках, обеспечиваются питанием через столовые по аттестатам по положенному им пайку в местах командировок.

151. Организация питания лиц, находящихся на снабжении, при выполнении ими задач вне пунктов постоянной дислокации (командировках), возлагается на подразделение продовольственного обеспечения тех органов внутренних дел, в которые они командированы.

152. Лица, находящиеся на снабжении в пути следования к месту выполнения оперативно-служебных задач, а также для участия в культурно-массовых, спортивных и иных мероприятиях в составе подразделений (команд) или в одиночном порядке железнодорожным, водным, воздушным, автомобильным транспортом могут обеспечиваться рационами питания на основании приказа руководителя (начальника) органа внутренних дел.

#### **VII. Организация питания отдельных категорий сотрудников и иных категорий лиц в полевых условиях**

153. Питание лиц, находящихся на снабжении, в полевых условиях (на полевых учениях, полигонах, в учебных центрах и лагерях, в районах стихийных бедствий и катастроф и в других случаях), организуется подразделением продовольственного обеспечения из кухонь полевых подразделений или путем доставки личному составу горячей пищи, приготовленной в стационарных условиях, в термосах.

154. Подразделения, не имеющие кухонь полевых, прикрепляются на питание к другим подразделениям, имеющим эти кухни.

155. Горячая пища выдается лицам, находящимся на снабжении три раза в сутки. В тех случаях, когда по условиям обстановки, размещения нет возможности приготовления и выдачи ее три раза в сутки, вместо одного из приемов пищи лица, находящиеся на снабжении,

обеспечиваются промежуточным (одноразовым) рационом питания или промежуточным одноразовым питанием.

156. Лица, находящиеся на снабжении в полевых условиях, обеспечиваются питанием по нормам продовольственных пайков, положенных для соответствующей категории лиц, находящихся на снабжении в стационарных условиях.

157. В полевых условиях для питания лиц, находящихся на снабжении, наряду со свежими продуктами могут использоваться концентрированные и консервированные продукты, а также рационы питания.

158. В ассортимент применяемого продовольствия и приготавливаемых блюд включаются готовые пищевые продукты (блюда) промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

159. Для организации питания мелких подразделений (команд) с числом питающихся до 100 человек разрешается закупать продовольствие в мелкой фасовке.

160. Для организации питания и питья используются индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги или одноразовая посуда и приборы.

161. Обеспечение водой при отсутствии местных водоисточников организуется исходя из предъявляемых требований по ее качеству и возможностей по подвозу, но не менее чем из расчета на одного человека в сутки: с 15 октября по 15 апреля в умеренном климате – 15 литров, в жарком климате – 20 литров; с 16 апреля по 14 октября в умеренном климате – 20 литров, в жарком климате – 25 литров.

162. Решение о выдаче бутилированной питьевой воды сотрудникам при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам (по заключению подразделений, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах МВД России) принимается в каждом конкретном случае.

163. В подразделениях, расположенных отдельно от своего органа внутренних дел, с разрешения руководителя (начальника) органа внутренних дел и по согласованию с подразделениями, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах МВД России, могут организовываться в приспособленных помещениях временные столовые, обслуживаемые личным составом подразделения.

164. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны соблюдаться государственные санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормативы, устанавливающие требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию столовых (полевых пунктов питания)<sup>1</sup>,

<sup>1</sup> СП 2.3.6.1079-01.

условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации пищевых продуктов, срокам реализации готовой пищи, технологическим процессам производства, соблюдению обслуживающим персоналом личной гигиены.

165. Эксплуатация полевых пунктов питания (при размещении в полевых условиях на срок более 10 дней) и временных столовых допускается по предварительному согласованию с подразделениями, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах МВД России. К работе в них допускаются только повара, имеющие специальное образование, надлежащим образом оформленную медицинскую книжку, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, сдавшие зачет по санитарному минимуму. С ними проводятся занятия по организации питания, технологии приготовления пищи и соблюдению государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в полевых условиях.

166. Личный состав, обслуживающий временные столовые, проходит предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке<sup>1</sup>.

### **VIII. Организация питания отдельных категорий сотрудников и иных категорий лиц с привлечением предприятий общественного питания**

167. На основании решения руководителя (начальника) органа внутренних дел питание может быть организовано на конкурсной основе через предприятия общественного питания в пределах выделенных на эти цели лимитов бюджетных ассигнований с предоставлением исполнителю услуг без оплаты помещений столовой, склада и других объектов подразделения продовольственного обеспечения, оборудования и других материальных средств, использование которых необходимо для оказания услуг в порядке, установленном Правительством Российской Федерации<sup>2</sup>. Запрещается иное использование переданного имущества. Перед осуществлением закупки на оказание услуг необходимо согласовать возможность использования данного объекта для организации питания с подразделениями, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах МВД России.

168. При невозможности организации питания через столовые или при их отсутствии, а также в случае, когда создание новых столовых

<sup>1</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н, пункт 13.1 СП 2.3.6.1079-01.

<sup>2</sup> Постановление Правительства Российской Федерации от 26 июля 2010 г. № 537 «О порядке осуществления федеральными органами исполнительной власти функций и полномочий учредителя федерального государственного учреждения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 31, ст. 4236; 2019, № 10, ст. 971).

экономически нецелесообразно, питание личного состава организуется с привлечением предприятий (столовых) общественного питания путем осуществления закупки на оказание услуг по организации питания в пределах выделенных на эти цели лимитов бюджетных обязательств.

### **IX. Отбор суточной пробы**

169. С целью контроля за соблюдением технологического процесса в столовых медицинских (в том числе санаторно-курортных) и образовательных организаций системы МВД России отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд<sup>1</sup>. Отбор суточной пробы осуществляет заведующий столовой (заведующий производством, шеф-повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

170. Порционные блюда отбираются в полном объеме, а салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

171. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными или прокипяченными ложками в промаркированную стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С.

### **X. Продовольственное обеспечение сотрудников, выполняющих отдельные оперативно-служебные задания по обеспечению общественного порядка и безопасности граждан на публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятиях**

172. Сотрудники, выполняющие отдельные оперативно-служебные задания по обеспечению общественного порядка и общественной безопасности на публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятиях, обеспечиваются продовольствием по временной норме продовольственного пайка, устанавливаемой Министром внутренних дел Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946, на основании решения Министра внутренних дел Российской Федерации или заместителя Министра внутренних дел Российской Федерации,

<sup>1</sup> Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 мая 2010 г. № 58 (зарегистрировано Минюстом России 9 августа 2010 года, регистрационный № 18094), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 марта 2016 г. № 27 (зарегистрировано Минюстом России 15 марта 2016 года, регистрационный № 41424) и от 10 июня 2016 г. № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22 июня 2016 года, регистрационный № 42606) и СанПиН 2.4.5.2409-08.

ответственного за организацию комплексного применения сил и средств по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности.

173. Сотрудники обеспечиваются индивидуальным рационом питания или вместо одного из приемов пищи одноразовым (промежуточным) рационом питания в случае, когда приготовление горячей пищи из продуктов, предусмотренных временной нормой продовольственного пайка, не представляется возможным либо когда по условиям обстановки, размещения нет возможности организовать трехразовое питание горячей пищей.

174. При выдаче продовольственного пайка по временной норме продовольственного пайка разрешается руководствоваться Нормами замены.

## **XI. Обеспечение рационами питания**

175. Рационы питания выдаются сотрудникам по решению руководителя (начальника) органа внутренних дел в следующих случаях:

175.1. Когда приготовление горячей пищи невозможно или нецелесообразно.

175.2. В порядке освежения до истечения сроков годности.

176. Использование имеющихся запасов рационов питания осуществляется до их окончательной реализации с учетом их сроков годности.

177. Рационы питания выдаются на основании приказа руководителя (начальника) органа внутренних дел вместо одного или нескольких приемов пищи в соответствии с данными рапорта (заявки) командира (начальника) подразделения органа внутренних дел.

178. Основанием для выписки подразделением продовольственного обеспечения первичных учетных документов на выдачу рационов питания является приказ руководителя (начальника) органа внутренних дел, в котором указывается кому, на какое количество приемов пищи или суток выдаются рационы питания.

179. Рационы питания со склада органа внутренних дел получает командир (начальник) подразделения органа внутренних дел.

180. Основанием для списания рационов питания является:

180.1. С учета склада органа внутренних дел – первичный учетный документ, по которому осуществляется их выдача или перемещение.

180.2. С бюджетного (бухгалтерского) учета органа внутренних дел – первичный учетный документ, применяемый для оформления решения о списании материальных запасов, с приложением рапорта командира (начальника) подразделения органа внутренних дел об их расходовании и раздаточной (сдаточной) ведомости материальных ценностей на выдачу рационов питания с подписью каждого сотрудника.

181. Количество сотрудников, имеющих право на получение рационов питания, учитывается в Книге учета движения лиц, находящихся на снабжении.

182. Индивидуальными рационами питания обеспечиваются сотрудники, имеющие право на обеспечение по Норме № 1, в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов общевойскового пайка не представляется возможным.

183. Непрерывное питание индивидуальным рационом питания не должно превышать 7 суток.

184. Рационом питания для мелких команд обеспечиваются сотрудники, имеющие право на обеспечение по Норме № 1, при выполнении ими задач при стихийных бедствиях и других чрезвычайных ситуациях, выполнении отдельных оперативно-служебных и боевых заданий, а также в полевых условиях, когда приготовление горячей пищи по норме общевойскового пайка не представляется возможным.

185. Дополнительно к рациону питания для мелких команд за счет средств федерального бюджета выдается на одного сотрудника в сутки 200 граммов хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта и 150 граммов хлеба белого из пшеничной муки 1 сорта.

186. Одноразовым (промежуточным) рационом питания обеспечиваются сотрудники, имеющие право на обеспечение по Норме № 1 и временным нормам продовольственных пайков, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов общевойскового пайка не представляется возможным.

187. По согласованию с ДТ МВД России допускается:

187.1. Индивидуальный рацион питания:

187.1.1. При комплектовании консервами в мягкой упаковке в состав включать три химических разогревателя.

187.1.2. Не укомплектовывать разогревателем портативным, спичками водоветроустойчивыми, средством обеззараживания воды, вскрывателем консервов, салфетками бумажными и поливитамином.

187.2. Рацион питания для мелких команд:

187.2.1. При комплектовании в состав включать три ложки пластмассовых.

187.2.2. Не укомплектовывать поливитамином.

187.3. Одноразовый (промежуточный) рацион питания:

187.3.1. При комплектовании консервами в мягкой упаковке в состав включать один химический разогреватель.

187.3.2. Не укомплектовывать разогревателем портативным, спичками водоветроустойчивыми, средством обеззараживания воды, вскрывателем консервов, салфетками бумажными.

187.4. При организации питания в полевых условиях индивидуальным рационом питания или рационом питания для мелких команд в случае невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения, или ее несоответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам дополнительно выдавать на одного сотрудника в сутки 1500 миллилитров бутилированной питьевой воды.

188. Рационом дополнительного питания обеспечиваются сотрудники, участвующие в контртеррористических операциях и обеспечивающие правопорядок и общественную безопасность на территории Северо-Кавказского региона Российской Федерации, на которых распространяется действие постановления Правительства Российской Федерации от 9 февраля 2004 г. № 65 «О дополнительных гарантиях и компенсациях военнослужащих и сотрудникам федеральных органов исполнительной власти, участвующим в контртеррористических операциях и обеспечивающим правопорядок и общественную безопасность на территории Северо-Кавказского региона Российской Федерации»<sup>1</sup>.

189. К случаям невозможности организации питания, предусмотренным в пунктах 173, 182 и 184, относится удаленность от столовых подразделений (организаций), когда подвоз горячей пищи невозможен или экономически нецелесообразен.

## **ХII. Применение норм замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц, находящихся на снабжении в органах внутренних дел Российской Федерации**

190. В общих заменах Норм замены:

190.1. Разрешается заменять продукты в пределах пункта между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях. Многоступенчатая замена запрещена.

190.2. В пунктах 2.5, 2.6, 5.7, 11.19 и 19.4 разрешается только прямая замена.

190.3. В пункте 24 для сотрудников, страдающих болезнями органов пищеварения и зачисленных на диетическое питание, производить прямую замену.

191. В пункте 14 замен по лечебному пайку Норм замены разрешается только прямая замена.

<sup>1</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 7, ст. 535; 2019, № 31, ст. 4632.

192. В заменах продуктов, производимых по согласованию с ДТ МВД России Норм замены:

192.1. Замена продуктов осуществляется только по согласованию с ДТ МВД России, когда замена продуктов по общим заменам невозможна.

192.2. Разрешается замена продуктов в пункте 1 – при выдаче дополнительных продуктов питания в нерабочие праздничные дни.

192.3. В пункте 17 замена продуктов применяется в дни выдачи сока из фруктов и овощей на обед.

192.4. В пункте 18 разрешается замена икры зернистой из расчета не более 10 процентов от количества рыбы (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы.

193. В заменах быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки Норм замены:

193.1. В пункте 1 за каждую порцию удерживается 5 грамм масла растительного.

193.2. В пункте 6 за тефтели крупа не удерживается.

193.3. В пункте 11 за каждую порцию удерживается 50 грамм творога.

194. В пунктах 14 и 15 замен консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания Норм замены в процентном соотношении указано содержание животного белка к общему объему продукта в единице потребительской упаковки.

195. В заменах по лечебному пайку, заменах продуктов, производимых по согласованию с ДТ МВД России, и в нормах замены одних продуктов другими Норм замены при разработке нормативно-технической документации на рационы питания и внесении в нее изменений продукты разрешается заменять один на другой в пределах пункта и проводить обратную замену в указанных соотношениях.



Приложение № 1  
к Порядку продовольственного  
обеспечения отдельных категорий  
сотрудников органов внутренних дел  
Российской Федерации и иных  
категорий лиц

(Рекомендуемый образец)

АТТЕСТАТ № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование подразделения (организации), в котором сотрудник состоит на продовольственном обеспечении)

\_\_\_\_\_ (специальное звание, фамилия, имя, отчество (при наличии))

убывшему \_\_\_\_\_ согласно \_\_\_\_\_, удовлетворен при  
(в командировку, отпуск, на лечение и др.) (документ, его номер и дата)

\_\_\_\_\_ по норме № \_\_\_\_\_ включительно:  
(наименование подразделения (организации)) (наименование нормы)

№ п/п	Форма продовольственного обеспечения	На сколько суток (прописью)	По какое число месяца (прописью) года
1.	Питанием		
2.	Рационом питания (пайком)		
3.	Продовольственно-путевыми деньгами		
4.	Продовольственным пайком		
5.	Снят с обеспечения		

С ним следует: \_\_\_\_\_ согласно \_\_\_\_\_, удовлетворено  
(вид штатного животного и его кличка) (документ, его номер и дата)  
при \_\_\_\_\_ кормами (продуктами) по норме \_\_\_\_\_  
(наименование подразделения (организации)) (наименование нормы)  
по \_\_\_\_\_ включительно, денежными средствами для обеспечения  
(по какое число месяца (прописью) года)  
кормами (продуктами) животных на \_\_\_\_\_ суток по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. включительно.  
(прописью)

Расписка в получении аттестата с расшифровкой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник подразделения тылового (материально-технического) обеспечения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Главный бухгалтер финансово-экономического подразделения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник подразделения продовольственного обеспечения (ответственное лицо)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Бухгалтер, ведущий учет по направлению продовольственного обеспечения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

(Рекомендуемый образец)

**КОРЕШОК АТТЕСТАТА № \_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_  
(наименование подразделения (организации), в котором сотрудник состоит на продовольственном обеспечении)\_\_\_\_\_  
(специальное звание, фамилия, имя, отчество (при наличии))убывшему \_\_\_\_\_ согласно \_\_\_\_\_, удовлетворен при  
(в командировку, отпуск, на лечение и др.) (документ, его номер и дата)\_\_\_\_\_ по норме № \_\_\_\_\_ включительно:  
(наименование подразделения (организации)) (наименование нормы)

№ п/п	Форма продовольственного обеспечения	На сколько суток (прописью)	По какое число месяца (прописью) года
1.	Питанием		
2.	Рационом питания (пайком)		
3.	Продовольственно-путевыми деньгами		
4.	Продовольственным пайком		
5.	Снят с обеспечения		

С ним следует: \_\_\_\_\_ согласно \_\_\_\_\_, удовлетворено  
(вид штатного животного и его кличка) (документ, его номер и дата)  
при \_\_\_\_\_ кормами (продуктами) по норме \_\_\_\_\_  
(наименование (организации)) (наименование нормы)  
по \_\_\_\_\_ включительно, денежными средствами для обеспечения  
(по какое число месяца (прописью) года)  
кормами (продуктами) животных на \_\_\_\_\_ суток по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. включительно.  
(прописью)

Расписка в получении аттестата с расшифровкой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник подразделения тылового (материально-технического) обеспечения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Главный бухгалтер финансово-экономического подразделения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник подразделения продовольственного обеспечения (ответственное лицо)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Бухгалтер, ведущий учет по направлению продовольственного обеспечения

\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

Приложение № 2  
к Порядку продвoльственного обеспечения  
отдельных категорий сотрудников органов  
внутренних дел Российской Федерации  
и иных категорий лиц

*(Рекомендуемый образец)*

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_ (должность, специальное звание, подпись, инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ

на период с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

В \_\_\_\_\_  
(наименование подразделения (организации))



Начальник

подразделения тылового (материально-технического) обеспечения

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(специальное звание, подпись, инициалы, фамилия)

Начальник

подразделения продовольственного обеспечения (ответственное лицо)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(специальное звание, подпись, инициалы, фамилия)

Начальник медицинской части

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(специальное звание, подпись, инициалы, фамилия)

Приложение № 3  
к Порядку продовольственного  
обеспечения отдельных категорий  
сотрудников органов внутренних дел  
Российской Федерации и иных  
категорий лиц

(Рекомендуемый образец)

**ГРАФИК**  
**проведения контрольно-показательной варки пищи**

**В**

(наименование подразделения (организации))

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжительность		окончание	
			час	минут	час	минут	час	минут
1.	Ознакомление участников занятий с порядком проведения контрольно-показательной варки пищи <sup>1</sup> , проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд	руководитель КПВП, ответственное лицо за организацию продовольственного обеспечения, заведующий столовой (заведующий производством, шеф-повар)						
2.	Получение продуктов со склада	руководитель КПВП, заведующий столовой (заведующий производством, шеф-повар), дежурный по столовой						
Приготовление закусок								
3.	Первичная и тепловая обработка овощей для приготовления овощного салата	повар						
4.	Нарезка овощей	повар						
5.	Заправка салата	повар						
Приготовление первого и второго блюда								
6.	Обвалка мяса и разрубка костей	повар						

<sup>1</sup> Далее – «КПВП».

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжительность		окончание	
			час	минут	час	минут	час	минут
7.	Приготовление бульона	повар						
8.	Закладка и варка мяса	повар						
9.	Выемка мяса, охлаждение и нарезка его на порции для второго блюда	повар						
10.	Приготовление котлетной массы	повар						
11.	Жаренье котлет, взвешивание	руководитель КПВП, повар						
12.	Повторная тепловая обработка мясных порций и котлет	повар						
13.	Нарезка овощей для первого блюда	повар						
14.	Тепловая обработка картофеля и овощей для первого блюда	повар						
15.	Пассерование лука, моркови и томата	повар						
16.	Заправка первого блюда	повар						
Приготовление соуса, гарнира и компота								
17.	Обжарка костей и варка бульона для соуса	повар						
18.	Приготовление красного соуса	повар						
19.	Переборка и мойка круп, заливка воды в котел и приготовление гарнира	повар						
20.	Приготовление компота	повар						
21.	Охлаждение третьего блюда	повар						
22.	Розлив охлажденного компота по кружкам	повар						
Заключительные мероприятия								
23.	Определение фактического выхода первого и второго блюда	руководитель КПВП, повар						
24.	Определение качества пищи	руководитель КПВП, заведующий						

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ						
			начало		продолжительность		окончание		
			час	минут	час	минут	час	минут	
		столовой (заведующий производством, шеф-повар)							
25.	Сервировка обеденных столов	дежурный по столовой							
26.	Выдача пищи	повар							
27.	Прием пищи	дежурный по столовой, начальник подразделения (организации), принимающие пищу							
28.	Опрос питающихся о качестве приготовления пищи	руководитель КПВП							
29.	Подведение итогов и документальное оформление КПВП	руководитель КПВП							

**Руководитель контрольно-показательной варки пищи**

---

(должность, специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)



Приложение № 4  
к Порядку продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц

*(Рекомендуемый образец)*

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник подразделения  
(организации)

\_\_\_\_\_ (специальное звание, инициалы, фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ**  
**контрольно-показательной варки пищи, проведенной в столовой**

\_\_\_\_\_ (подразделение (организация))

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

г. \_\_\_\_\_

Мной, \_\_\_\_\_,  
на основании \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ проведена контрольно-показательная  
варка пищи в столовой \_\_\_\_\_  
(наименование подразделения (организации))

по Норме № \_\_\_ с приготовлением для всех питающихся обеда.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали:

\_\_\_\_\_ ,  
всего \_\_\_\_\_ человек.

Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи проверено состояние столовой, склада, соблюдение санитарных правил, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации, наличие и хранение продовольствия на складе, приняты практические меры по устранению выявленных недостатков, а также проведены занятия и инструктаж с поварами.

При проведении контрольно-показательной варки пища готовилась согласно раскладке продуктов, по которой предусматривалось приготовление следующих блюд:

---



---



---



---



---

Продукты в столовую получены в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов и количеством питающихся по накладной № \_\_\_\_\_.

Доставка продуктов в столовую и их хранение до кулинарной обработки производились:

---



---



---



---

При первичной обработке продуктов отходы составили:

Наименование продукта	Получено, килограмм	Отходы по норме		Фактические отходы		Масса после первичной обработки, килограмм
		процентов	количество, килограмм	процентов	количество, килограмм	
Мясо						
Картофель						
Морковь						
Свекла						
Лук						
Лук зеленый						
Другие						

Фактические отходы при первичной обработке продуктов составили:

---

При проведении контрольно-показательной варки пищи был показан процент первичной обработки мяса, картофеля, овощей, крупяных изделий, расчет потребного количества воды для приготовления первых,

вторых и сладких блюд, а также холодных закусок, последовательность закладки продуктов в котел, пассирование муки и овощей, определение фактического выхода мяса, его порционирование, приготовление блюд.

Фактический выход готовых блюд по сравнению с расчетными данными составил:

Прием пищи, наименование блюда	Расчетный выход одной порции по раскладке, грамм	Фактический выход, грамм

Отклонение фактического выхода от расчетного находится в пределах допустимого:

---



---



---

Органолептическая оценка приготовленной пищи лицами, участвующими в контрольно-показательной варке:

---



---

Сервировка столов произведена:

---



---

Для обеспечения равномерности раздачи пищи были установлены контрольные порции.

Оценка вкусовых качеств приготовленной пищи питающимися:

---



---



---

Замечания и предложения питающихся:

---



---



---

Выводы:

---



---

---

Предложения:

---

---

---

Контрольно-показательную варку пицци провел:

---

(должность, специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)

Начальник  
подразделения продовольственного обеспечения (ответственное лицо)

---

(специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)

Приложение № 5  
к Порядку продольственного обеспечения  
отдельных категорий сотрудников органов  
внутренних дел Российской Федерации  
и иных категорий лиц

*(Рекомендуемый образец)*

\_\_\_\_\_ (наименование подразделения (организации))

45

**КНИГА № \_\_\_\_\_  
УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ЛИЦ, НАХОДЯЩИХСЯ НА СНАБЖЕНИИ**

Начата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Окончена « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
На « \_\_\_\_ » листах

**Раздел I. Учет движения питающихся в столовой**

**Левая сторона раздела I**

Число месяца	На сутки																	
	Основание записи		по норме № _____			по норме № _____			по норме № _____			по норме № _____			по норме № _____			
			номер приказа	аттестата	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	

**Правая сторона раздела I**

Число месяца	На отдельные приемы пищи						Получают рационы питания (по видам рационов)						Получают дополнительное питание						Подпись должностного лица, ответственного за учет личного состава
	по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		по норме № _____		
	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35			

**Раздел II. Учет движения сотрудников, получающих продовольственный паек**

Число месяца	Основание записи												По норме						Подпись должностного лица, ответственного за учет личного состава
	номер приказа		номер аттестата		№ _____		№ _____		№ _____		№ _____		№ _____		№ _____				
	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13							

Приложение № 6  
к Порядку продольственного обеспечения  
отдельных категорий сотрудников органов  
внутренних дел Российской Федерации  
и иных категорий лиц

*(Рекомендуемый образец)*

\_\_\_\_\_ (наименование подразделения (организации))

**ЖУРНАЛ № \_\_\_\_\_**  
**УЧЕТА КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Начат «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Окончен «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
На «\_\_» листах

Прием пищи	Наименование блюд по раскладке продуктов на «_» _____ 20__ г.	Заложено в котел, килограмм				Фактическая масса, грамм		Дата и время приготовления блюда	Время снятия бракеража	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Ф.И.О повара, приготовившего блюдо	Разрешение бракеражной комиссии к реализации блюда	Ф.И.О членов бракеражной комиссии	Примечание
		мяса, рыбы	картофеля	Крупы, макаронных изделий	блюда	Мясных, рыбных порций								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
Обед														
Ужин														

Дежурный по столовой \_\_\_\_\_

(специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)

Заведующий столовой (производством, шеф-повар) \_\_\_\_\_

(специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)

Правильность ведения записей проверил:

Начальник подразделения продовольственного обеспечения (ответственное лицо) \_\_\_\_\_

(специальное звание, подпись, инициалы и фамилия)

«\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



### НОРМА

**продовольственного обеспечения обучающихся в суворовских военных училищах МВД России и кадетских корпусах МВД России**

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного суворовца или кадета в сутки	Дополнительно выдается имеющим дефицит массы тела (пониженное питание), а также рост 190 сантиметров и выше
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	грамм	200	—
2.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта	грамм	300	—
3.	Кондитерские изделия (коржики, кексы и другие)	грамм	75	—
4.	Мука пшеничная 1-го сорта	грамм	10	—
5.	Мука пшеничная высшего сорта	грамм	40	—
6.	Крупа разная, бобовые, макаронные изделия	грамм	100	60
7.	Мясо	грамм	150	50
8.	Мясо птицы	грамм	50	—
9.	Колбасы полукопченые (мясокопчености)	грамм	25	—
10.	Рыба-филе, сельдь	грамм	70	—
11.	Рыба потрошенная без головы	грамм		60
12.	Масло растительное	грамм	25	—
13.	Масло сливочное	грамм	50	15
14.	Молоко	миллилитр	300	200
15.	Йогурты, бифидопродукты	миллилитр	125	—
16.	Сметана	грамм	25	—
17.	Творог	грамм	30	—
18.	Сыр твердый (полутвердый)	грамм	15	—
19.	Сырок творожный глазированный	грамм	90	—
20.	Яйцо куриное	штук	1	—
21.	Сахар	грамм	60	20
22.	Соль пищевая, всего	грамм	15	—
	в том числе соль пищевая поваренная йодированная	грамм	5	—

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного суворовца (кадета) в сутки	Дополнительно выдается, имеющим дефицит массы тела (пониженное питание), а также рост 190 сантиметров и выше
23.	Чай	грамм	2	—
24.	Какао	грамм	9	—
25.	Лист лавровый	грамм	0,2	—
26.	Перец	грамм	0,3	—
27.	Порошок горчичный	грамм	0,5	—
28.	Уксус	грамм	2	—
29.	Томатная паста	грамм	6	—
30.	Дрожжи хлебопекарные сухие	грамм	2	—
31.	Картофель и овощи всего	грамм	875	—
	в том числе:			—
31.1	картофель	грамм	450	—
31.2	капуста	грамм	100	—
31.3	свекла	грамм	50	—
31.4	морковь	грамм	70	—
31.5	лук репчатый	грамм	60	—
31.6	огурцы, помидоры, коренья	грамм	90	—
31.7	зелень	грамм	5	—
31.8	консервы овощные натуральные (зеленый горошек, кукуруза консервированная, фасоль, оливки, маслины)	грамм	50	—
32.	Соки из фруктов и овощей	миллилитр	200	50
33.	Фрукты, всего	грамм	400	—
	в том числе лимон	грамм	10	—
34.	Фрукты сухие	грамм	20	—
35.	Поливитаминовый препарат	драже	1	—

### НОРМЫ

замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц, находящихся на снабжении в органах внутренних дел Российской Федерации

#### I. Общие замены

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	–
1.1.	сухарями из ржаной обойной муки, пшеничной муки обойной и муки 2 сорта	грамм	–	60
1.2.	или мукой ржаной и мукой пшеничной 1 сорта, и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	–	40
		грамм	–	30
		грамм	–	1
1.3.	или хлебцами хрустящими	грамм	–	80
1.4.	или хлебом пшеничным из муки 2 сорта	грамм	–	95
1.5.	или хлебом из ржаной муки	грамм	–	105
1.6.	или хлебом пшеничным из муки 1 сорта	грамм	–	90
1.7.	или хлебцами (галетами) из пшеничной обойной или муки 2 сорта	грамм	–	60
1.8.	или хлебцами (галетами) из пшеничной муки 1 сорта	грамм	–	59
1.9.	или хлебом длительного хранения из ржаной и пшеничной муки 1 сорта, консервированного спиртом или теплом	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
1.10.	или хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированного спиртом, или теплом	грамм	—	90
1.11.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм грамм	— —	67 1
2.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	—
2.1.	сухарями из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	65
2.2.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм грамм	— —	75 1
2.3.	или галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	65
2.4.	или мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм грамм	— —	65 1
2.5.	или вафлями	грамм	—	55
2.6.	или печеньем	грамм	—	65
2.7.	или батонном из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	95
2.8.	или хлебом (батонном) из пшеничной муки высшего сорта	грамм	—	85
2.9.	или хлебцами (галетами) из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	65
2.10.	или хлебцами из пшеничной муки высшего сорта	грамм	—	55
2.11.	или хлебом (батонном) длительного хранения из пшеничной муки 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	грамм	—	100
2.12.	или бараночными изделиями (сушками)	грамм	—	65
3.	Мука пшеничная 1 сорта заменяется:	грамм	100	—

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
3.1.	крупой разной, бобовыми и макаронными изделиями высшего сорта	грамм	–	100
3.2.	или мукой пшеничной высшего сорта	грамм	–	87
4.	Крупы разные, бобовые заменяются:	грамм	100	–
4.1.	крупями, не требующими варки	грамм	–	100
4.2.	или макаронными изделиями высшего сорта	грамм	–	100
4.3.	или концентратами крупяными, круповощными и овощными первых и вторых блюд	грамм	–	100
4.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	–	100
4.5.	или овощами (в том числе квашеными и солеными)	грамм	–	500
4.6.	или картофелем и овощами сушеными, картофельным пюре сухим	грамм	–	100
4.7.	или картофелем и овощами сублимационной сушки	грамм	–	100
4.8.	или консервами овощными натуральными, маринованными и пастеризованными (включая заливку)	грамм	–	500
4.9.	или консервами овощными первых обеденных блюд без мяса	грамм	–	375
4.10.	или консервами овощными заправочными	грамм	–	250
4.11.	или консервами овощными закусочными	грамм	–	375
4.12.	или гарнирами круповощными:	–	–	–
4.12.1.	из картофеля и овощей	грамм	–	500
4.12.2.	из круп и бобовых	грамм	–	300
4.13.	или макаронными изделиями быстрого приготовления	грамм	–	100
4.14.	или концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами)	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
4.15.	или концентратами первых обеденных блюд	грамм	–	100
4.16.	или гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд	грамм	–	500
4.17.	или картофелем, картофелем натуральным - полуфабрикатом консервированным (включая заливку)	грамм	–	500
4.18.	или картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным	грамм	–	400
5.	Картофель и овощи заменяются:	грамм	100	–
5.1.	овощами квашеными и солеными (консервированными, кроме лука и чеснока)	грамм	–	100
5.2.	или луком репчатым	грамм	–	50
5.3.	или луком репчатым консервированным	грамм	–	50
5.4.	или овощами сублимационной сушки	грамм	–	20
5.5.	или луком репчатым сушеным или сублимационной сушки	грамм	–	5
5.6.	или луком зеленым (перо), укропом, петрушкой, базиликом, кинзой	грамм	–	100
5.7.	или луком пассированным (включая заливку)	грамм	–	100
5.8.	или чесноком или чесноком консервированным (включая заливку)	грамм	–	25
5.9.	или соусами томатными деликатесными острокислыми	грамм	–	10
5.10.	или укропом, петрушкой, базиликом, кинзой сушеными	грамм	–	20
5.11.	или крахмалом картофельным	грамм	–	20

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
6.	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменяются:	грамм	100	–
6.1.	дрожжами сушеными	грамм	–	50
6.2.	или дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)	грамм	–	40
6.3.	или содой пищевой	грамм	–	60
7.	Мясо (говядина, свинина, баранина) заменяется:	грамм	100	–
7.1.	мясными блоками на костях	грамм	–	100
7.2.	или мясными блоками без костей и суповым набором (для приготовления костного бульона)	грамм грамм	– –	75 15
7.3.	или олениной	грамм	–	130
7.4.	или субпродуктами (в том числе печенью)	грамм	–	100
7.5.	или мясом птицы потрошенной	грамм	–	100
7.6.	или мясом птицы полупотрошенной	грамм	–	120
7.7.	или мясом сублимационной и тепловой сушки	грамм	–	30
7.8.	или колбасой вареной и сосисками (сардельками)	грамм	–	80
7.9.	или изделиями колбасными копчеными (полукопчеными), мясными (ветчина, грудинка, рулеты)	грамм	–	60
7.10.	или консервами мясными разными	грамм	–	75
7.11.	или паштетом печеночным (консервированным)	грамм	–	75
7.12.	или консервами из птицы с костями	грамм	–	100
7.13.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы	грамм	–	150
7.14.	или консервами рыбными разными	грамм	–	120
7.15.	или сыром твердым (полутвердым)	грамм	–	40
7.16.	или сыром плавленым	грамм	–	60

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
7.17.	или яйцами куриными	штука	–	2
7.18.	или сыром плавленым сублимационной сушки	грамм	–	30
8.	Изделия колбасные копченые (полукопченые), мясные (ветчина, грудинка, рулеты) заменяются:	грамм	100	–
8.1.	колбасой сырокопченой	грамм	–	50
8.2.	или колбасой вареной, сосисками (сардельками)	грамм	–	132
8.3.	или сыром твердым (полутвердым)	грамм	–	80
9.	Рыба (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенная без головы заменяется:	грамм	100	–
9.1.	сельдью соленой и копченой с головой	грамм	–	100
9.2.	или рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки	грамм	–	130
9.3.	или рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой)	грамм	–	75
9.4.	или рыбным филе	грамм	–	70
9.5.	или рыбой сушеной	грамм	–	30
9.6.	или сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки	грамм	–	85
9.7.	или консервами рыбными разными	грамм	–	80
9.8.	или фаршем рыбным натуральным	грамм	–	70
10.	Масло сливочное заменяется:	грамм	100	–
10.1.	маслом консервированным стерилизованным	грамм	–	100
10.2.	или концентратом масла сухого	грамм	–	70
11.	Молоко заменяется:	мил- ли- литр	100	–



№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
11.1.	молоком сухим, сухой простоквашей, продуктами кисломолочными сублимационной сушки	грамм	—	15
11.2.	или молоком сгущенным с сахаром	грамм	—	20
11.3.	или молоком сгущенным стерилизованным без сахара	грамм	—	30
11.4.	или кофе натуральным, или какао со сгущенным молоком и сахаром	грамм	—	20
11.5.	или напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)	грамм	—	15
11.6.	или кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой)	мил- ли- литр	—	100
11.7.	или сливками	грамм	—	20
11.8.	или сметаной	грамм	—	20
11.9.	или сметаной сухой	грамм	—	10
11.10.	или творогом	грамм	—	30
11.11.	или маслом сливочным	грамм	—	10
11.12.	или маслом сливочным топленым	грамм	—	10
11.13.	или сыром твердым (полутвердым)	грамм	—	10
11.14.	или сыром плавленым (в том числе стерилизованным)	грамм	—	15
11.15.	или яйцами куриными	штука	—	0,5
11.16.	или сливками сгущенными с сахаром	грамм	—	20
11.17.	или брынзой	грамм	—	24
11.18.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы	грамм	—	60
11.19.	или концентратом лечебно-профилактического напитка, при вредных условиях труда:	грамм	—	—
11.19.1.	на основе киселя	грамм	—	4
11.19.2.	на основе компота	грамм	—	3,6
11.20.	или сыром плавленым сублимационной сушки	грамм	—	8

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
11.21.	или сметаной стерилизованной консервированной	грамм	–	20
11.22.	или творогом стерилизованным консервированным	грамм	–	30
12.	Яйцо куриное заменяется:	штука	1	–
12.1.	порошком яичным	грамм	–	15
12.2.	или меланжем яичным	грамм	–	50
13.	Сахар заменяется:	грамм	100	–
13.1.	карамелью леденцовой	грамм	–	50
13.2.	или вареньем, джемом, повидлом	грамм	–	140
13.3.	или мармеладом	грамм	–	130
13.4.	или печеньем	грамм	–	100
13.5.	или вафлями	грамм	–	85
13.6.	или халвой	грамм	–	120
13.7.	или пастилой	грамм	–	120
14.	Шоколад заменяется:	грамм	100	–
14.1.	какао-порошком	грамм	–	150
14.2.	или кофе натуральным (какао) со сгущенным молоком и сахаром	грамм	–	200
14.3.	или медом	грамм	–	165
14.4.	или сладкой плиткой	грамм	–	160
14.5.	или халвой	грамм	–	150
14.6.	или драже шоколадным	грамм	–	100
14.7.	или пастой шоколадно- ореховой	грамм	–	167
15.	Томатная паста заменяется:	грамм	100	–
15.1.	томатом-пюре	грамм	–	200
15.2.	или соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми	грамм	–	100
15.3.	или порошком томатным	грамм	–	35
15.4.	или соком томатным, или томатами (помидорами)	грамм	–	500
15.5.	или концентратом кетчупа	грамм	–	15
16.	Фрукты заменяются:	грамм	100	–
16.1.	ягодами	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
16.2.	или апельсинами, мандаринами, бананами	грамм	—	100
16.3.	или арбузом	грамм	—	300
16.4.	или дыней	грамм	—	200
16.5.	или фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)	грамм	—	10
16.6.	или фруктами и ягодами сублимационной сушки	грамм	—	10
16.7.	или компотами консервированными	мил- ли- литр	—	50
16.8.	или соками из фруктов и овощей	мил- ли- литр	—	100
16.9.	или соками концентрированными из фруктов и овощей с содержанием сухих веществ не менее 50 %	мил- ли- литр	—	20
16.10.	или соком сублимационной сушки	мил- ли- литр	—	20
16.11.	или напитком фруктовым	мил- ли- литр	—	130
16.12.	или экстрактами фруктовыми и овощными	мил- ли- литр	—	10
16.13.	или вареньем, джемом, повидлом	грамм	—	20
16.14.	или концентратом для напитка	грамм	—	15
16.15.	или консервами фруктовыми пастеризованными	грамм	—	50
17.	Соки из фруктов и овощей заменяются:	мил- ли- литр	100	—
17.1.	соком томатным, овощным	мил- ли- литр	—	150
17.2.	или сухой питательной смесью	грамм	—	20
17.3.	или напитком фруктовым	мил- ли- литр	—	130

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
17.4.	или молоком	мил- ли- литр	—	100
18.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) заменяются:	грамм	100	—
18.1.	сахаром	грамм	—	75
	и чаем	грамм	—	5
18.2.	или фруктовой палочкой (батончиком)	грамм	—	80
18.3.	или смесью для компотов	грамм	—	100
18.4.	или соками из фруктов и овощей	мил- ли- литр	—	1000
19.	Кофе растворимый заменяется:	грамм	100	—
19.1.	кофе натуральным	грамм	—	250
19.2.	или кофейным напитком	грамм	—	500
19.3.	или какао-порошком	грамм	—	250
19.4.	или чаем	грамм	—	67
20.	Чай заменяется:	грамм	100	—
	чаем растворимым	грамм	—	80
21.	Чай растворимый с сахаром заменяется:	грамм	16	—
	сахаром	грамм	—	15
	и чаем	грамм	—	1
22.	Порошок горчичный заменяется:	грамм	100	—
22.1.	горчицей готовой	грамм	—	250
22.2.	или хреном столовым готовым	грамм	—	250
22.3.	или перцем	грамм	—	30
22.4.	или концентратом горчицы	грамм	—	80
22.5.	или листом лавровым	грамм	—	20
23.	Спички (обыкновенные) заменяются:	коро- бок	1	—
	спичками водоветроустойчивыми, ветроустойчивыми	упа- ковка/ штука	—	1/6
24.	Томатная паста и лист лавровый, и порошок горчичный,	грамм грамм грамм	6 0,2 0,5	—

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Еди- ница изме- рения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
	и уксус, и перец заменяются:	грамм грамм	2 0,3	—
	чаем	грамм	—	0,5

## II. Замены по лечебному пайку

№ п/п	Наименование продукта	Еди- ница изме- рения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта- заменителя	
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	—	для всех категорий пациентов
1.1.	хлебом пшеничным из муки 1 сорта	грамм	—	90	
1.2.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	75	
1.3.	или крупами разными, бобовыми	грамм	—	75	
2.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	—	для пациентов с болезнями: системы кровообра- щения; органов пищеваре- ния; эндокрин- ной системы, расстройст- вами питания и нарушением обмена веществ
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта с лецитином	грамм	—	90	
3.	Мука пшеничная 1 сорта заменяется:	грамм	100	—	эндокрин- ной системы, расстройст- вами питания и нарушением обмена веществ
	мукой пшеничной высшего сорта	грамм	—	87	
4.	Мясо (говядина, свинина, баранина) заменяется:	грамм	100	—	питания и нарушением обмена веществ
	творогом	грамм	—	300	

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта-заменителя	
5.	Рыба потрошенная без головы заменяется:	грамм	100	–	для пациентов с болезнями: системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы, расстройствами питания и нарушением обмена веществ
	творогом	грамм	–	200	
6.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	–	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	–	60	
7.	Мука пшеничная 1 сорта заменяется:	грамм	100	–	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	–	90	
8.	Крупы разные, бобовые заменяются:	грамм	100	–	
8.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	–	90	
8.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	–	90	
9.	Мясо (говядина, свинина, баранина) заменяется:	грамм	100	–	
9.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	–	40	
9.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	–	40	
10.	Мясо птицы заменяется:	грамм	100	–	
10.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	–	40	
10.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	–	40	

№ п/п	Наименование продукта	Еди- ница изме- рения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта- заменителя	
11.	Рыба (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенная без головы заменяется:	грамм	100	—	для пациентов с болезнями: системы кровообра- щения; органов пищеваре- ния; эндокринной системы, расстройст- вами пита- ния и нарушением обмена веществ
11.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	25	
11.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	—	25	
12.	Творог заменяется:	грамм	100	—	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	40	
13.	Яйцо куриное заменяется:	штук	1	—	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	15	
14.	Масло растительное заменяется:	грамм	100	—	для всех категорий пациентов
	маслом сливочным	грамм	—	67	
15.	Все продукты лечебного пайка заменяются:	грамм	—	—	—
15.1.	соками из фруктов и овощей	мил- ли- литр	—	250	для пациентов, нуждаю- щихся в диете № 0
	и крахмалом картофельным,	грамм	—	10	
	и чаем,	грамм	—	2	
	и сахаром,	грамм	—	70	
	и фруктами сушеными, и маслом сливочным	грамм	—	20	
		грамм	—	5	

№ п/п	Наименование продукта	Еди- ница изме- рения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта- заменителя	
15.2.	или соками из фруктов и овощей,	мил- ли- литр	—	200	для пациентов, нуждаю- щихся в диете № 06
	и крахмалом картофельным,	грамм	—	10	
	и чаем,	грамм	—	2	
	и сахаром,	грамм	—	50	
	и фруктами сушеными,	грамм	—	80	
	и крупами разными, бобовыми,	грамм	—	120	
	и вареньем,	грамм	—	30	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта	грамм	—	100	
15.3.	или соками из фруктов и овощей,	мил- ли- литр	—	200	для пациентов, нуждаю- щихся в диете № 06
	и крахмалом картофельным,	грамм	—	10	
	и чаем,	грамм	—	2	
	и сахаром,	грамм	—	70	
	и фруктами сушеными,	грамм	—	20	
	и крупами разными, бобовыми,	грамм	—	40	
	и молоком,	мил- ли- литр	—	100	
	и яйцом куриным,	штук	—	1	
	и маслом сливочным,	грамм	—	5	
	и картофелем,	грамм	—	100	
	и морковью,	грамм	—	100	
	и свеклой,	грамм	—	100	
	и яблоками,	грамм	—	300	
	и вареньем,	грамм	—	30	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта	грамм	—	200	



№ п/п	Наименование продукта	Еди- ница изме- рения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта- заменителя	
15.4.	или сухими питательными смесями	грамм	—	660	для энтерального и зондового питания
15.5.	или жидкими питательными смесями	грамм	—	1500 <sup>1</sup>	
16.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта и крупы разные, бобовые, макаронные изделия высшего сорта, и мука пшеничная 1 сорта, и сахар, и варенье заменяются:	грамм	350	—	для пациентов, страдающих сахарным диабетом
		грамм	120	—	
		грамм	20	—	
		грамм	70	—	
		грамм	5	—	
16.1.	мясом	грамм	—	120	
16.2.	или яйцом куриным, и творогом, и рыбой потрошеной без головы	штук	—	1	
		грамм	—	90	
		грамм	—	180	
17.	Сахар заменяется:	грамм	100	—	
17.1.	ксилитом пищевым	грамм	—	40	
17.2.	или сорбитом	грамм	—	40	
18.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта и хлеб пшеничный из муки 1 сорта, и макаронные изделия высшего сорта, крупы разные, и картофель и овощи, и кофе растворимый заменяются:	грамм	100	—	для пациентов в возрасте до 14 лет
		грамм	200	—	
		грамм	70	—	
		грамм	300	—	
		грамм	0,5	—	

<sup>1</sup> Указано максимальное количество продукта-заменителя, которое уменьшается по назначению лечащего врача.

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта-заменителя	
	молоком	миллилитр	—	100	
	и творогом,	грамм	—	50	
	и соками из фруктов и овощей	миллилитр	—	100	
19.	Сухие питательные смеси для энтерального питания заменяются:	грамм	100	—	для пациентов с туберкулезом, пневмокониозом
	молоком	миллилитр	—	400	
	и яйцом куриным,	штук	—	1	
	и сыром твердым (полутвердым), и сахаром	грамм	—	15 30	
20.	Молоко	миллилитр	100	—	для всех категорий пациентов
	и сметана,	грамм	30	—	
	и творог	грамм	30	—	
20.1.	сырком творожным глазированным с массовой долей жира не менее 2,5 %	грамм	—	90	
20.2.	или йогуртом молочным с массовой долей жира не менее 2,5%	миллилитр	—	125	
21.	Сахар	грамм	25	—	
	и масло сливочное,	грамм	5	—	
	и молоко,	миллилитр	200	—	
	и сметана,	грамм	15	—	
	и варенье	грамм	5	—	
	заменяются:				

№ п/п	Наименование продукта	Единица изме- рения	Количество		Для каких групп больных допускается замена
			заменяемого продукта	продукта- заменителя	
	сухими питательными смесями	грамм	–	100	

### III. Замены продуктов, производимые по согласованию с ДТ МВД России

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество, грамм	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
1.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	–
1.1.	мелкоштучными хлебобулочными изделиями из пшеничной муки 1 сорта	грамм	–	90
1.2.	или кондитерскими изделиями (кексами, пряниками и другими)	грамм	–	60
2.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменяется:	грамм	100	–
2.1.	салом-шпик	грамм	–	20
2.2.	или сыром твердым (полутвердым)	грамм	–	10
2.3.	или мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	–	58
		грамм	–	1
2.4.	или печеньем	грамм	–	58
2.5.	или вафлями	грамм	–	50
2.6.	или маслом сливочным	грамм	–	10
2.7.	или молоком	миллилитр	–	100
2.8.	или карамелью	грамм	–	20
2.9.	или кондитерскими изделиями (кексами, пряниками и другими)	грамм	–	54
2.10.	или фруктами	грамм	–	90
3.	Мука пшеничная 1 сорта заменяется:	грамм	100	–
	мукой картофельной	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество, грамм	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
4.	Картофель и овощи заменяются:	грамм	100	–
4.1.	картофелем и овощами полуфабрикатами очищенными	грамм	–	70
4.2.	или консервами бобовыми, кукурузными натуральными (включая заливку, соус)	грамм	–	40
4.3.	или баклажанами	грамм	–	50
5.	Овощи заменяются:	грамм	100	–
	соусами томатными	грамм	–	20
6.	Мясо (говядина, свинина, баранина) заменяется:	грамм	100	–
6.1.	филе куриным	грамм	–	75
6.2.	или бедром куриным	грамм	–	100
7.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта и мясо, и картофель, и лук репчатый заменяются:	грамм грамм грамм грамм	150 100 350 15	– – – –
	пельменями (в состав продукции должно входить мясо говядины не менее 44 %, мясо свинины не менее 36 %, мука высшего сорта, порошок яичный. В состав пельменей должно входить не более 50% теста и не менее 50 % мяса)	грамм	–	250
8.	Молоко заменяется:	миллилитр	150	–
8.1.	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 2,5 %	грамм	–	90
8.2.	или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5 %	миллилитр	–	125
9.	Масло сливочное заменяется:	грамм	100	–
	салом-шпик	грамм	–	150
10.	Масло растительное заменяется:	грамм	100	–
10.1.	маргарином	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество, грамм	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
10.2.	или жиром-сырцом	грамм	—	130
10.3.	или маслом сливочным топленным	грамм	—	50
10.4.	или салом-шпик	грамм	—	100
10.5.	или маслом сливочным	грамм	—	50
10.6.	или лимонами	грамм	—	100
11.	Томатная паста заменяется:	грамм	100	—
11.1.	луком репчатым	грамм	—	250
11.2.	или морковью	грамм	—	350
12.	Соки из фруктов и овощей заменяются:	миллилитр	100	—
12.1.	овощами (в том числе квашеными и солеными)	грамм	—	200
12.2.	или консервами овощными закусочными	грамм	—	50
12.3.	или молоком	миллилитр	—	100
13.	Желатин пищевой заменяется:	грамм	100	—
13.1.	порошком горчичным	грамм	—	180
13.2.	или сыром твердым (полутвердым)	грамм	—	100
13.3.	или соками из фруктов и овощей	миллилитр	—	100
13.4.	или фруктами	грамм	—	100
13.5.	или фруктами сушеными	грамм	—	10
14.	Порошок горчичный заменяется:	грамм	100	—
14.1.	концентратом горчицы	грамм	—	80
14.2.	или пастой томатной	грамм	—	100
14.3.	или маслом растительным	грамм	—	100
14.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	50
14.5.	или уксусом	грамм	—	100
14.6.	или перцем	грамм	—	30
14.7.	или дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	—	50
15.	Мука пшеничная 1 сорта и дрожжи прессованные, и соль пищевая,	грамм грамм грамм	75 1 1	— — —

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество, грамм	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
	и сахар, и масло сливочное, и яйцо куриное заменяются:	грамм грамм штук	7 5 0,2	— — —
	булочкой сдобной из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	100
16.	Соус деликатесный (майонез) заменяется:	грамм	100	-
	яйцом куриным	штук	-	0,5
	и маслом растительным	грамм	-	80
17.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	грамм	100	—
	или мука пшеничная 1 сорта	грамм	75	—
	и дрожжи хлебопекарные прессованные,	грамм	1	—
	и сахар,	грамм	15	—
	и молоко	миллилитр	50	—
	заменяются:			
17.1.	смесями для приготовления блинчиков, блинов и оладушек	грамм	—	75
17.2.	или сухими смесями для приготовления теста	грамм	—	75
17.3.	или сухими смесями для приготовления кексов	грамм	—	75
18.	Икра зернистая заменяется:	грамм	100	—
	рыбой (в охлажденном, мороженном и соленом виде) потрошенной без головы	грамм	—	200

#### IV. Замены быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию блюда, грамм		
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	масло сливочное
<b>Быстрозамороженные блюда</b>				
1.	Салаты овощные	—	20	5
2.	Первые блюда без мяса	—	55	5
3.	Первые блюда с мясом	50	55	5
4.	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
5.	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	—	5

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию блюда, грамм		
		мясо	крупя, мука и овощи в пересчете на крупу	масло сливочное
6.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели, блинчики)	100	55	10
7.	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5
Блюда сублимационной сушки				
8.	Салат овощной	—	20	—
9.	Первое блюдо с мясом	50	50	—
10.	Второе блюдо:			
	овощное (крупяное)	—	50	—
	мясное с гарниром	100	50	—
11.	Творог с фруктовым пюре	—	—	50

#### V. Замены консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мясо, грамм	мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	масло растительное, грамм	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко, миллилитр	сахар, грамм	мука пшеничная I сорта, грамм	масло сливочное, грамм	яйца, штук	фрукты сушеные, грамм	соки из фруктов и овощей, миллилитр
1.	Первые обеденные блюда в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 350 граммов	55	86	12,5	—	—	—	—	—	—	—
2.	Вторые обеденные блюда в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 350 граммов	100	86	12,5	—	—	—	—	—	—	—
3.	Первые обеденные блюда в банке	135	210	33	—	—	—	—	—	—	—

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)								
		мясо, грамм	мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	масло растительное, грамм	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко миллилитр	сахар, грамм	мука пшеничная I сорта, грамм	масло сливочное, грамм	яйца, штук	фрукты сушеные, грамм
	металлической для консервов № 13, весом нетто 870 граммов (одна банка на три порции)									
4.	Вторые обеденные блюда в банке металлической для консервов № 13, весом нетто 870 граммов (одна банка на три порции)	270	210	33	-	-	-	-	-	-
5.	Консервы мясорастительные в ассортименте в банке металлической для консервов, весом нетто 265, 250 граммов	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-
6.	Консервы мясорастительные в ассортименте в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 340 граммов	100	92	18	-	-	-	-	-	-
7.	Консервы мясорастительные (мясоовощные) в ассортименте в банке металлической для консервов № 4, весом нетто 250 граммов	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-



№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мясо, грамм	мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	масло растительное, грамм	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко, миллилитр	сахар, грамм	мука пшеничная I сорта, грамм	масло сливочное, грамм	яйца, штук	фрукты сушеные, грамм	соки из фруктов и овощей, миллилитр
8.	Консервы на основе зерна пшеницы в банке металлической для консервов, весом нетто 250 граммов	-	120	-	-	5	-	-	-	-	-
9.	Консервы молочные в банке металлической для консервов, весом нетто 250 граммов	-	10	-	400	15	-	20	1	-	-
10.	Концентраты десертные плодовоовощные в пакете, весом нетто 60 граммов	-	-	-	-	15	-	-	-	10	100
11.	Смеси питательные сухие в пакете, весом нетто 140 граммов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	700
12.	Смесь для блинчиков в пакете, весом нетто 400 граммов	-	-	-	132	20	384	-	2	-	-
13.	Сухая яичная смесь для омлетов, весом нетто 30 граммов	-	-	-	45	-	-	-	2	-	-
14.	Вторые обеденные блюда в банке металлической для консервов № 12, весом нетто	163	126	20	-	-	-	-	-	-	-

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)								
		мясо, грамм	мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	масло растительное, грамм	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко, миллилитр	сахар, грамм	мука пшеничная I сорта, грамм	масло сливочное, грамм	яйца, штук	фрукты сушеные, грамм
	525 граммов (с содержанием животного белка из мяса говядины не менее – 5,8%, мяса свинины не менее – 4,4%)									
15.	Вторые обеденные блюда в банке металлической для консервов № 63, весом нетто 470 граммов (с содержанием животного белка из мяса говядины не менее – 5,8%, мяса свинины не менее – 4,4%)	146	113	18	–	–	–	–	–	–
16.	Концентрат пищевой брикетированный (бисквит), весом нетто 60 граммов	–	40	5	30	10	–	–	–	–
17.	Консервы рыборастительные в банке металлической для консервов, весом нетто 260 граммов	120 (рыба)	75	10	–	–	–	–	–	–

**VI. Замены консервированных продуктов для лечебного питания**

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку						
		мясо, грамм	крупы, мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	молоко и молокопродукты в пересчете на молоко, миллилитр	масло растительное, грамм	масло сливочное, грамм	сахар, грамм	фрукты, грамм
1.	Консервы. Первые обеденные блюда госпитальные в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 350 граммов	92	77	—	15	—	—	—
2.	Консервы. Вторые обеденные блюда госпитальные в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 350 граммов:							
	мясорастительные	92	77	—	—	10	—	—
	молочно-растительные	—	77	175	—	10	5	—
3.	Консервы. Супы фруктовые госпитальные в банке металлической для консервов № 9, весом нетто 350 граммов	—	12	—	—	—	20	20

### VII. Замены концентратов пищевых для лечебного питания

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку						
		мясо, грамм	крупы, мука и овощи в пересчете на крупу, грамм	молоко и молокопродукты в пересчете на молоко, миллилитр	масло растительное, грамм	масло сливочное, грамм	сахар, грамм	фрукты, грамм
1.	Концентраты пищевые. Первые обеденные блюда госпитальные, весом нетто 100 граммов	92	80	—	—	—	—	—
2.	Концентраты пищевые. Вторые обеденные блюда госпитальные:							
	мясорастительные, весом нетто 100 граммов	92	80	—	—	—	—	—
	молочно-растительные, весом нетто 115 граммов	—	80	175	—	—	5	—

### VIII. Нормы замены одних продуктов другими при разработке нормативно-технической документации на рационы питания и внесении в нее изменений

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Хлебцы из пшеничной муки 1 сорта заменяются:	грамм	100	—
1.1.	галетами из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	100
1.2.	или галетами из пшеничной муки обойной	грамм	—	100
1.3.	или галетами картофельными	грамм	—	100
1.4.	или вафлями	грамм	—	72
2.	Консервы мясорастительные заменяются:	грамм	250	—
2.1.	консервами рыбными	грамм	—	100
	и картофельным пюре сухим	грамм	—	60
2.2.	или консервами рыбными	грамм	—	250

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
2.3.	или консервированными вторыми обеденными блюдами с мясом	грамм	–	250
2.4.	или консервами мясоовощными	грамм	–	250
3.	Консервы мясные фаршевые заменяются:	грамм	100	–
3.1.	паштетом печеночным (консервированным)	грамм	–	100
3.2.	или мясом тепловой сушки	грамм	–	40
3.3.	или концентратами 1 блюдо с мясом	грамм	–	50
3.4.	или консервами рыбными	грамм	–	100
4.	Консервы овощные закусочные заменяются:	грамм	100	–
4.1.	консервами рыбными	грамм	–	100
4.2.	или вафлями	грамм	–	36
5.	Чернослив с орехами заменяется:	грамм	50	
5.1.	пастой шоколадно-ореховой	грамм	–	50
5.2.	или фруктовой палочкой	грамм	–	50
5.3.	или повидлом фруктовым (джемом)	грамм	–	45
5.4.	или концентратом для напитка	грамм	–	30
5.5.	или вафлями	грамм	–	36
6.	Картофельное пюре сухое заменяется:	грамм	100	–
	концентратами вторых обеденных блюд без мяса быстрого приготовления	грамм	–	100
7.	Молоко сгущенное с сахаром заменяется:	грамм	90	–
7.1.	сыром плавленным консервированным	грамм	–	80
7.2.	или сметаной сублимационной сушки	грамм	–	40
7.3.	или пастой шоколадно- ореховой	грамм	–	50
7.4.	или продуктами сыровялеными (тепловой сушки) из мяса говядина	грамм	–	40
7.5.	или паштетом печеночным консервированным	грамм	–	100

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
8.	Шоколад заменяется:	грамм	30	–
8.1.	пастой шоколадно-ореховой	грамм	–	50
8.2.	или драже шоколадным	грамм	–	30
9.	Повидло фруктовое заменяется:	грамм	45	–
9.1.	черносливом с орехами	грамм	–	50
9.2.	или пастой шоколадно-ореховой	грамм	–	50
10.	Концентрат для напитка заменяется:	грамм	60	–
	концентратом для напитка типа «Квант»	грамм	–	60
11.	Чай заменяется:	грамм	2	–
	кофе растворимым	грамм	–	2
12.	Напиток сухой молочный заменяется:	грамм	30	–
12.1.	сыром плавленным консервированным	грамм	–	30
12.2.	или сметаной сублимационной сушки	грамм	–	30
13.	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменяются:	грамм	250	–
	концентратами первых обеденных блюд с мясом	грамм	–	50
14.	Сухая яичная смесь для омлетов заменяется:	грамм	50	–
	яйцом куриным	штук	–	1
15.	Консервы типа «Паштет печеночный» (или их эквиваленты) и мясные фаршевые заменяются:	грамм	100	–
	консервами рыбными	грамм	–	100
16.	Сыр плавленный консервированный заменяется:	грамм	80	–
16.1.	черносливом с орехами	грамм	–	50
16.2.	или пастой шоколадно-ореховой	грамм	–	50
17.	Масло сливочное консервированное заменяется:	грамм	30	–
	пастой шоколадно-ореховой	грамм	–	50

## РАЦИОНЫ

**питания для обеспечения сотрудников органов внутренних дел  
Российской Федерации**

### I. Индивидуальный рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Единица измерения	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) из муки пшеничной 1 сорта	грамм	200
2.	Консервы мясорастительные	грамм	250
3.	Консервы мясоовощные	грамм	250
4.	Консервы мясные	грамм	250
5.	Консервы мясные фаршевые	грамм	100
6.	Консервы овощные закусочные	грамм	100
7.	Концентрат для напитка тонизирующий	грамм	30
8.	Напиток молочный сухой	грамм	30
9.	Повидло фруктовое (джем)	грамм	45
10.	Чернослив с орехами	грамм	50
11.	Кофе растворимый	грамм	2
12.	Чай	грамм	4
13.	Сахар	грамм	60
14.	Соль пищевая	грамм	5
15.	Перец	грамм	1
16.	Поливитамины, драже,	штук	1
17.	Разогреватель портативный	комплект	1
18.	Спички водонепроустойчивые	штук	6
19.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	штук	3
20.	Салфетка бумажная	штук	3
21.	Средства обеззараживания воды	комплект	1
22.	Ложка пластмассовая	штук	3
23.	Вскрывать консервов	штук	1

## II. Рацион питания для мелких команд

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) из муки пшеничной 1 сорта	грамм	150
2.	Консервы мясорастительные	грамм	250
3.	Консервы мясоовощные	грамм	250
4.	Консервы мясные	грамм	100
5.	Консервы первых обеденных блюд с мясом	грамм	250
6.	Концентраты вторых обеденных блюд без мяса быстрого приготовления	грамм	60
7.	Консервы овощные закусочные	грамм	100
8.	Масло сливочное стерилизованное	грамм	70
9.	Сыр плавленый консервированный	грамм	40
10.	Повидло фруктовое (джем)	грамм	45
11.	Молоко сгущенное с сахаром	грамм	45
12.	Сухая яичная смесь для омлетов	грамм	50
13.	Кофе растворимый	грамм	2
14.	Чай	грамм	4
15.	Сахар	грамм	75
16.	Соль пищевая	грамм	10
17.	Перец	грамм	1
18.	Поливитамины, драже	штук	1
19.	Вскрывать консервов	штук	1

## III. Одноразовый (промежуточный) рацион питания

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) из муки пшеничной 1 сорта	грамм	100
2.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	грамм	250
3.	Консервы овощные закусочные	грамм	100
4.	Повидло фруктовое (джем)	грамм	45
5.	Чай	грамм	2
6.	Сахар	грамм	20
7.	Соль пищевая	грамм	2
8.	Перец	грамм	0,3
9.	Разогреватель портативный	комплект	1
10.	Средства обеззараживания воды	комплект	1
11.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	штук	1
12.	Салфетка бумажная	штук	1
13.	Ложка пластмассовая	штук	1
14.	Вскрывать консервов	штук	1



**IV. Рацион дополнительного питания**

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта	грамм	100
2.	Печенье	грамм	50
3.	Колбаса полукопченая	грамм	30
4.	Сыр твердый (полутвердый)	грамм	20
5.	Кофе растворимый	грамм	1,5
6.	Сахар	грамм	35

## ПЕРЕЧЕНЬ

**категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных МВД России, за плату**

1. Работники системы МВД России, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в период дежурства в медицинских организациях (врачи, средний и младший медицинский персонал) – по Норме № 1 «Общевойсковой паек»<sup>1</sup>, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»<sup>2</sup>.

2. Участники сборов и мероприятий, проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с участием органов внутренних дел до призывного возраста – по норме продовольственного обеспечения обучающихся в суворовских военных училищах МВД России и кадетских корпусах МВД России, а призывного возраста – по норме Общевогойского пайка.

3. Военнослужащие (сотрудники), проходящие военную службу (службу) в других войсках, воинских формированиях и органах в рамках совместных приказов федеральных органов исполнительной власти – по нормам продовольственных пайков, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время».

<sup>1</sup> Далее – «Общевойсковой паек».

<sup>2</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2019, № 44, ст. 6217.

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**нормативных правовых актов МВД России и отдельного предписания нормативного правового акта МВД России, которые признаются утратившими силу**

1. Приказ МВД России от 19 апреля 2010 г. № 292 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения и обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) в органах внутренних дел Российской Федерации в мирное время»<sup>1</sup>.

2. Пункт 1 Перечня изменений, вносимых в нормативные правовые акты МВД России, утвержденного приказом МВД России от 27 февраля 2012 г. № 124 «О внесении изменений в нормативные правовые акты МВД России»<sup>2</sup>.

3. Приказ МВД России от 18 декабря 2012 г. № 1111 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время»<sup>3</sup>.

4. Приказ МВД России от 28 июля 2014 г. № 622 «О внесении изменений в приказ МВД России от 19 апреля 2010 г. № 292 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения и обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) в органах внутренних дел Российской Федерации в мирное время»<sup>4</sup>.

5. Приказ МВД России от 29 августа 2014 г. № 734 «О внесении изменений в приказ МВД России от 18 декабря 2012 г. № 1111 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время»<sup>5</sup>.

6. Приказ МВД России от 9 сентября 2015 г. № 866 «О внесении изменений в приказ МВД России от 19 апреля 2010 г. № 292 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения и обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) в органах внутренних дел Российской Федерации в мирное время»<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> Зарегистрирован Минюстом России 25 мая 2010 года, регистрационный № 17352.

<sup>2</sup> Зарегистрирован Минюстом России 20 марта 2012 года, регистрационный № 23531.

<sup>3</sup> Зарегистрирован Минюстом России 28 февраля 2013 года, регистрационный № 27386.

<sup>4</sup> Зарегистрирован Минюстом России 3 сентября 2014 года, регистрационный № 33948.

<sup>5</sup> Зарегистрирован Минюстом России 29 сентября 2014 года, регистрационный № 34166.

<sup>6</sup> Зарегистрирован Минюстом России 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39044.

7. Приказ МВД России от 17 декабря 2015 г. № 1189 «О внесении изменений в приказ МВД России от 18 декабря 2012 г. № 1111 «О некоторых вопросах продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Зарегистрирован Минюстом России 24 марта 2016 года, регистрационный № 41532.