



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

18. 07. 2017

м. Київ

№ 371

Про внесення змін до наказу
Міністерства оборони України
від 29 липня 2016 року № 390

Відповідно до пункту 8 Положення про Міністерство оборони України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 26 листопада 2014 року № 671 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 19 жовтня 2016 року № 730), та з метою належного забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити такі, що додаються:

Зміни до Норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час, затверджених наказом Міністерства оборони України від 29 липня 2016 року № 390, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 16 вересня 2016 року за № 1259/29389;

Зміни до Порядку застосування Норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Збройних Сил України на мирний час, затвердженого наказом Міністерства оборони України від 29 липня 2016 року № 390, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 16 вересня 2016 року за № 1260/29390.

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

Міністр оборони України
генерал армії України

С. Т. ПОЛТОРАК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони України
№

ЗМІНИ

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

1. Норму № 11 викласти в такій редакції:

“НОРМА № 11

Забезпечення обладнанням та інвентарем продовольчих складів
військових частин (кораблів), установ та військових навчальних
закладів, дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів
Міністерства оборони України

Найменування предметів	Кількість предметів (од.) на продовольчому складі при кількості осіб, які харчуються		
	до 500	501–1000	понад 1000
1	2	3	4
Брезент для накриття продовольства на автомобілі	1	2	3

1	2	3	4
Бочка металева для олії, 200 л	1	2	2
Бідон для олії, 10–20 л	1	2	3
Відро емальоване з кришкою	1	2	3
Відро оцинковане	1	1	1
Таз оцинкований	1	1	1
Совок	2	2	3
Сокира для рубання м'яса	1	1	1
Ножі “Кухарська трійка” (набір)	1	1	1
Колода для рубання м'яса	1	1	1
Ваги настільні	2	2	2
Ваги товарні	3	3	3
Машина шинкувальна	1	1	2
Візок вантажний	2	2	2
Шафа холодильна	1	1	1
Стіл виробничий	2	2	2
Стелаж для зберігання хліба в лотках	1	2	3
Насос ручний для перекачування олії	1	1	1

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються продовольчі склади військових частин (кораблів), установ, військових навчальних закладів, дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України.

2. Холодильними розбірними камерами військові частини, установи, військові навчальні заклади забезпечуються згідно з табелями до штатів.”.

2. Норму № 14 викласти в такій редакції:

“НОРМА № 14

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

Найменування предметів	Кількість предметів (од.) при кількості осіб, що харчуються		
	до 10	11–20	21–30
1	2	3	4
Каструля алюмінієва, 8–10 л	-	1	2
Каструля алюмінієва, 4,5–6 л	1	2	2
Каструля алюмінієва, 2,5–3 л	1	-	-
Чайник алюмінієвий, 4–5 л	-	-	2
Чайник алюмінієвий, 2,5–3 л	1	2	-
Ложка розливна алюмінієва	2	3	4
Ніж овочевий	1	2	3
Сковорода алюмінієва або чавунна	1	1	1

1	2	3	4
Ніж кухонний	1	2	3
Відро оцинковане або емальоване	1	2	3
Таз оцинкований	1	2	3
Рукомийник однососковий	1	2	3
Примус газовий , або бензиновий, або на дизпаливі (на гасу)	3	5	6
Запасний балон до примусу газового	3	5	6
Скриня морозильна (прилавок холодильний)	1	1	1

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються окремі підрозділи (команди, групи), що виконують завдання в районах ліквідації стихійного лиха, техногенної катастрофи, антитерористичної операції, на блокпостах, взводних та ротних опорних пунктах, у разі неможливості використання штатних технічних засобів для приготування їжі.

2. Забезпечення особового складу за цією Нормою здійснюється за відповідним наказом командира військової частини.

3. Запаси майна продовольчої служби за цією Нормою створюються військовими частинами з розрахунку до 30 % штатної чисельності особового складу.

4. Забезпечення мийними засобами за цією Нормою здійснюється з розрахунку 100 % Норми № 13 на одного військовослужбовця.

5. Послуга з заправлення газом здійснюється військовими частинами за КЕКВ 2274 “Оплата природного газу” з розрахунку до 0,120 літрів газу скрапленого пропан-бутан на добу на одну особу, що харчується.

6. Забезпечення паливом примусів бензинових, на дизпаливі та на гасу здійснюється службою пально-мастильних матеріалів військових частин. Витрата пального визначена в паспортах (формулярах) підприємств – виробників на кожний зразок окремо.”.

Начальник Тилу Збройних Сил України

генерал-майор

І.Ю.ГАВРИЛЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони України

№

ЗМІНИ

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

1. Пункт 1 викласти в такій редакції:

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

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

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

Роботи зі встановлення нового технологічного і холодильного обладнання стаціонарних їдалень (камбузів) здійснюються підприємствами-постачальниками, а у випадку, якщо це не передбачено умовами договорів закупівлі, – силами та засобами військових частин.

Відключення та підключення обладнання до мереж електро-, тепло-, водопостачання та каналізації здійснюються із залученням представників відповідних квартирно-експлуатаційних відділів (КЕВ) або квартирно-експлуатаційних частин (КЕЧ) районів, за якими військові частини закріплені на забезпечення.”.

2. Пункт 21 викласти в такій редакції:

“21. Залежно від виділених Міністерству оборони України асигнувань дозволяється за нормами № 1 – № 6, № 12 та № 15 для поліпшення організації харчування особового складу закуповувати та встановлювати новітні зразки столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю (столовий посуд одноразового використання, посуд скляний термостійкий, посуд керамічний та склокерамічний, посуд з нержавіючої сталі та алюмінієвий, пароконвектори, чайники електричні, мікрохвильові печі, духовки електричні, дозатори питної води (кулери) тощо), що відповідають санітарному законодавству України, а також замість аналогічних предметів старого зразка, якщо це не суперечить їх функціональному призначенню.”.

3. Пункт 26 викласти в такій редакції:

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

№ з/п	Найменування предметів	Строки експлуатації (роки)
1	2	3
Посуд та прибори столові		
1	Бачок алюмінієвий литий	4
2	Блюдце чайне фарфорове	2
3	Ваза для фруктів, квітів та серветок:	
	фарфорова	4
	пластмасова	4
	скляна	4
	кришталева	4
4	Виделка столова:	
	алюмінієва	2
	з нержавіючої сталі	4
	мельхіорова	7
5	Гірчичниця:	
	фарфорова	2
	скляна (флакони)	2
	пластмасова	2
6	Графин для води:	
	скляний	2
	кришталевий	4
7	Глечик для води:	
	скляний	2
	кришталевий	4
8	Каструля, 2,5–10 л:	
	алюмінієва штампована	3
	з нержавіючої сталі	5

1	2	3
9	Кавник:	
	алюмінієвий	5
	латунний нікельований	6
	фарфоровий	3
10	Креманка:	
	з нержавіючої сталі	6
	мельхіорова	7
11	Кухоль:	
	емальований	1,5
	пластмасовий	1
	фарфоровий	1
	напівфарфоровий (фаянсовий)	1
	скляний ударостійкий (загартований)	2
12	Кільце для серветок:	
	алюмінієве анодоване	5
	з нержавіючої сталі	6
	мельхіорове	7
13	Клейонка настільна на основі	1
14	Клейонка настільна без основи (синтетична)	0,5
15	Ложка столова:	
	алюмінієва	1,5
	з нержавіючої сталі	4
	мельхіорова	7
16	Ложка десертна:	
	з нержавіючої сталі	6
	мельхіорова	7
17	Ложка чайна:	
	алюмінієва	2

1	2	3
	з нержавіючої сталі	4
	мельхіорова	7
18	Ложка кавова мельхіорова	7
19	Ложка розливна:	
	алюмінієва лита	3
	з нержавіючої сталі	6
20	Миска:	
	алюмінієва	3
	з нержавіючої сталі	6
21	Маслянка:	
	фарфорова	2
	пластмасова	1,5
	з нержавіючої сталі	7
22	Молочник фарфоровий	4
23	Ножі столові та десертні:	
	з нержавіючої сталі	4
	мельхіорові	7
24	Набір для спецій:	
	алюмінієвий	3
	пластмасовий	1
	напівфарфоровий (фаянсовий)	1
	в оправі з нержавіючої сталі	6
25	Підстанник:	
	алюмінієвий	4
	з нержавіючої сталі	6
	мельхіоровий	7
26	Підливочник (соусник) фарфоровий	3
27	Підставка під бачок та чайник:	

1	2	3
	алюмінієва	3
	пластмасова	1
	з нержавіючої сталі	6
28	Підставка під ніж та виделку:	
	алюмінієва анодована	4
	з нержавіючої сталі	6
	латунна нікельована	6
	мельхіорова	7
29	Перечниця:	
	фарфорова	2
	скляна (флакони)	2
	пластмасова	2
30	Розетка (блюдце для варення):	
	фарфорова	2
	скляна	2
31	Чарки (бокали, фужери):	
	скляні	4
	алмазної грані	5
	кришталеві	5
32	Салатник:	
	фарфоровий	2
	скляний	2
	пластмасовий	1
33	Таця столова та під графин:	
	алюмінієва	4
	пластмасова	2
	латунна нікельована	6
	мельхіорова	7

1	2	3
34	Цукорниця:	
	фарфорова	2
	скляна	2
	пластмасова	1
35	Сільниця:	
	фарфорова	2
	скляна (флакони)	2
	пластмасова	1
36	Оселедниця:	
	фарфорова	4
	скляна	2
	кришталева	4
37	Сервізи столовий, чайний та кавовий фарфорові	5
38	Сервіз винно-горілчаний:	
	скляний	4
	алмазної грані	5
	кришталевий	5
39	Стакан чайний:	
	скляний	0,5
	кришталевий	4
40	Стакан для соків скляний, 100–150 мл	1
41	Судок з двох та трьох каструль:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
42	Скатерка лляна	3
43	Серветка лляна	3
44	Тарілка глибока:	

1	2	3
	фарфорова	1,5
	напівфарфорова (фаянсова)	1
	пластмасова	1
	алюмінієва	3
	з нержавіючої сталі	6
	скляна ударостійка (загартована)	2
46	Тарілка мілка:	
	фарфорова	1,5
	напівфарфорова (фаянсова)	1
	пластмасова	1
	алюмінієва	3
	з нержавіючої сталі	6
	скляна ударостійка (загартована)	2
47	Тарілка десертна:	
	фарфорова	1,5
	напівфарфорова (фаянсова)	1
	пластмасова	1
	алюмінієва	3
	скляна ударостійка (загартована)	2
48	Тарілка пиріжкова:	
	фарфорова	1,5
	напівфарфорова (фаянсова)	1
49	Хрінниця фарфорова	3
50	Чайник:	
	алюмінієвий литий	4
	емальований	2
	латунний нікельований	5
	з нержавіючої сталі	6

1	2	3
51	Чайник для заварювання чаю:	
	фарфоровий	3
	латунний нікельований	5
52	Чашки чайна та кавова фарфорові	2
53	Столовий набір НК-1	2
Кухонний посуд та інвентар		
1	Бідон для олії, 10 – 20 л	4
2	Бочка сталева для олії	6
3	Бак для води оцинкований	4
4	Бак для харчових відходів:	
	оцинкований	2
	алюмінієвий	2
	з нержавіючої сталі	4
	пластмасовий	1
5	Відро з кришкою або без кришки:	
	емальоване	3
	оцинковане	3
	з нержавіючої сталі	6
6	Виделка для виймання м'яса	5
7	Виделка транжирна	4
8	Вінчик металевий	3
9	Копистка дерев'яна	2
10	Лійка металева	3
11	Друшляк:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
12	Дошка для розбирання продуктів	1
13	Казан наплитний:	

1	2	3
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	5
14	Котломір металевий	4
15	Консервовідкривач	3
16	Колода для рубання м'яса	1
17	Лист кондитерський	2
18	Лопатка кухарська (для твердих жирів):	
	алюмінієва	2
	з нержавіючої сталі	4
	дерев'яна	1
19	Насос ручний для перекачування олії	5
20	Деко	2
21	Ніж овочевий	1,5
22	Ніж хліборізний	3
23	Ножі "Кухарська трійка" (набір)	3
24	Сотейник алюмінієвий	4
25	Сковорода чавунна та алюмінієва	5
26	Сковорода з нержавіючої сталі	6
27	Сікач	5
28	Сито металеве	2
29	Качалка дерев'яна	2
30	Совок металевий	3
31	Термос ТН-36	4
32	Термос ТВН-12	4
33	Таз оцинкований	3
34	Сокира для рубання м'яса	6
35	Тертушка металева	2
36	Молоток для відбивання м'яса	5

1	2	3
37	Товкач дерев'яний	1
38	Фляга для молока	4
39	Форми для кондитерських виробів та заливних страв	3
40	Шумівка:	
	алюмінієва	2
	з нержавіючої сталі	4
41	Ополоник:	
	алюмінієвий	2
	з нержавіючої сталі	4
42	Черпак:	
	алюмінієвий	2
	з нержавіючої сталі	4
43	Щітка для миття казанів	1
44	Щітка-душ для обмивання м'яса	2
Технологічне обладнання		
1	Автомат котлетний	8
2	Автомат для газованої води	6
3	Машина для чищення картоплі	4
4	Машини універсальні кухонні:	
	загального призначення	5
	для овочевих цехів	6
	для м'ясо-рибних цехів	6
5	Машина для нарізання сирих овочів	6
6	Машина для нарізання варених овочів	6
7	Машина для приготування картопляного пюре	5

1	2	3
8	Машина протиральна	6
9	Машина шинкувальна	10
10	Машина тістомісильна з однією діжею	8
11	Машина посудомийна	6
12	Марміти електричні для перших та других страв	8
13	М'ясорубка:	
	механічна	6
	ручна	3
14	Маслорозподілювач	6
15	Кип'ятильник:	
	електричний	5
	газовий	5
	на твердому паливі	2
16	Казан електричний для приготування страв	8
17	Кавоварка електрична	6
18	Плита:	
	електрична	6
	газова	5
	на твердому паливі	6
19	Пристосування для чищення риби	6
20	Сковорода електрична	6
21	Самовар електричний	6
22	Сосисковарка електрична	6
23	Фритюрниця електрична	6
24	Хліборізка механічна	5
25	Шафа жарова	8
26	Шафа пекарська	8

1	2	3
27	Електрорушник	6
28	Чайник електричний	4
29	Мікрохвильова піч	5
30	Дозатор для води (кулер)	4
31	Духовка електрична	4
32	Пароконвекційні печі (пароконвектомати), шафа- розстойка з жаровою шафою	10
33	Слайсер, машина гастрономічна	8
34	Плита електрична з конвекційними духовками, жарова поверхня електрична	10
35	Котел (казан) паровий для приготування страв	8
36	Примус газовий із запасним балоном, або бензиновий, або на дизпаливі (на гасу)	4
Холодильне обладнання		
1	Холодильник побутовий електричний	8
2	Камери холодильні	8
3	Шафа холодильна	8
4	Спліт-система для холодильної (морозильної) камери різних показників температури, скриня морозильна (прилавок холодильний)	10
5	Прилавки та вітрини холодильні	8
6	Шафи низькотемпературні	8
Ваговимірювальні прилади		
1	Ваги настільні (чашкові та циферблатні)	8
2	Ваги товарні	10

1	2	3
3	Різноваги та гирі до ваг	10
4	Ваги електронні	8
Немеханічне обладнання		
1	Лінія самообслуговування	8
2	Ванна для миття посуду, одно-, дво-, трисекційна:	
	алюмінієва	3
	з нержавіючої сталі	6
3	Ванна пересувна:	
	алюмінієва	3
	з нержавіючої сталі	6
4	Контейнер для зберігання картоплі	3
5	Комплект тари для продуктів:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
6	Стелаж для зберігання:	
	столового та кухонного посуду	6
	продуктів	8
	хліба в лотках	8
7	Стелаж пересувний	3
8	Стіл виробничий:	
	з кришкою алюмінієвою	5
	з кришкою з нержавіючої сталі	8
9	Стіл для перебирання круп	5
10	Стіл для доочищення картоплі:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
11	Стіл для збирання залишків їжі:	

1	2	3
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
12	Стіл пересувний для видачі перших та других страв:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
13	Стіл-шафа для доочищення посуду	6
14	Стіл для встановлення хліборізки	6
15	Стійка для зберігання кухонного інвентарю	6
16	Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш	8
17	Візок для підвезення їжі та збирання посуду	3
18	Шафа для зберігання хліба та цукру в тарілках	8
19	Ящик-ноші для м'яса, риби:	
	алюмінієвий	3
	з нержавіючої сталі	6
20	Ящик-ноші для овочів	3
21	Ванна для м'яса емальована	4
22	Ванна для м'яса з нержавіючої сталі	6
23	Ванна для риби емальована	4
24	Ванна для риби з нержавіючої сталі	6
25	Пристрій для миття казанків	6
26	Пристрій для приготування їжі	6
27	Шафа для зберігання хліба	8
28	Шафа для посуду, полички навісні	8
29	Візок для таць, візок сортувальний	6

1	2	3
30	Стелажі з полицями	8
31	Стіл з бортиком та полицею, стіл нейтральний, стіл з мийкою (мийками), столи з бортиками, стіл з бортиком без полиці	8
32	Диспенсер	6

”.

4. Доповнити Порядок пунктами 27 – 33 такого змісту:

“27. Дозволяється замість скатертин лляних використовувати клейонку для накриття столів.

28. Замість серветок лляних дозволяється видавати серветки паперові з розрахунку за одну серветку лляну три серветки паперові на добу.

29. У польових умовах дозволяється для накриття столів для прийому їжі особовим складом використовувати клейонку для накриття столів з розрахунку 0,3 метра погонних на одну особу.

30. У польових умовах дозволяється видавати особовому складу серветки паперові з розрахунку три штуки на добу на одну особу, що харчується.

31. Забезпечення новітніми зразками столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю за нормами № 1– № 6 здійснюється відповідно до штатної чисельності військових частин з урахуванням технічних характеристик виробів відповідно до паспортів (формулярів).

32. Дозволяється за розділом II Норми № 1 видавати особовому складу серветки паперові з розрахунку три штуки на добу на одну особу, що харчується.

33. Дозволяється забезпечувати їдальні військових частин шафами жаровими відповідно до штатної чисельності військових частин з урахуванням технічних характеристик виробів відповідно до паспортів (формулярів).”.

Начальник Тилу Збройних Сил України

генерал-майор

І.Ю.ГАВРИЛЮК