



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

**НАКАЗ
МІНІСТРА ОБОРОНИ УКРАЇНИ**

30.10.2012

м. КИЇВ

№ 718

Про затвердження Порядку
комплектування столово-кухонним
посудом, обладнанням та інвентарем
Збройних Сил України
на воєнний час

1. Затвердити Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем Збройних Сил України на воєнний час, що додається.

2. Наказ Міністра оборони України від 11 жовтня 2004 року № 455 “Про затвердження Норм забезпечення та Термінів експлуатації столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю продовольчої служби Збройних Сил України на воєнний час” вважати таким, що не застосовується у Збройних Силах України.

3. Наказ розіслати до окремої військової частини.

Міністр оборони України

Д.А.САЛАМАТІН

ПОРЯДОК
комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем
Збройних Сил України на воєнний час

1. Загальні положення

1.1. Цей порядок визначає:

укомплектування військових частин Збройних Сил України столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем на воєнний час;

терміни експлуатації столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю Збройних Сил України на воєнний час.

1.2. Запаси столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю на Об'єднаних центрах забезпечення (далі – ОЦЗ) продовольчих складах утримувати у розмірі 10 відсотків, в з'єднаннях, військових частинах у розмірі 5 відсотків від загальної потреби.

1.3. Столово-кухонний посуд, обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил за показниками безпеки.

1.4. Комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем і терміни експлуатації столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю Збройних Сил України на воєнний час застосовується з моменту оголошення мобілізації.

2. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військових частин

2.1. Порядок комплектування столовим посудом військових частин діючих військ (сил)

№ з/п	Найменування посуду	Одиниця виміру	Потреба на одного військовослужбовця
1	Кухоль емальований	шт.	1
2	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1

Примітки:

1. За цим порядком, крім з'єднань та військових частин діючих військ (сил), забезпечуються:

з'єднання та військові частини, які виведені на відпочинок або переформування;

з'єднання та військові частини, що заново формуються та відправляються до діючих військ (сил);

частини, що діють в польових умовах.

2. Для усіх військовослужбовців аеромобільних військ видається:

столовий набір (ложка столова алюмінієва, виделка алюмінієва, ніж консервний) – 1 комплект;

кухоль емальований – 1 шт.

3. На військові частини, що укомплектовуються за іншим порядком ця норма не розповсюджується.

2.2. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військових частин, які не входять до складу діючих військ (сил)

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів, одиниць на стіл з числом осіб, які харчуються	
		6	4
1	2	3	4
	1. Посуд та столові прибори		
1	Тарілка глибока алюмінієва або фаянсова*	7	5
2	Тарілка мілка фаянсова 240 мм або алюмінієва **	9	7
3	Тарілка мілка 200 мм для холодних закусок фаянсова	6	4
4	Кухоль фаянсовий або емальований	6	4
5	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі ***	8	6
6	Ложка чайна алюмінієва або з нержавіючої сталі	6	4
7	Ложка розливна алюмінієва, або з нержавіючої сталі	2	2
8	Виделка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	6	4
9	Ніж столовий з нержавіючої сталі	6	4
10	Набір для спецій фаянсовий або алюмінієвий	1	1
11	Бачок алюмінієвий або каструля з нержавіючої сталі, 4,5 л	1	-
12	Бачок алюмінієвий або каструля з нержавіючої сталі, 3л	1	2
13	Чайник алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 3 л	1	1
14	Стакани чайні скляні ****	6	4
15	Графин або глечик скляні ****	1	1
16	Підставка алюмінієва або з нержавіючої сталі під бачок та чайник.	2	2

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

** У тому числі на кожний стіл одна тарілка для подавання хліба, одна тарілка для подачі цукру, одна тарілка для холодних закусок на обід та для подавання сиру на сніданок (вечерю).

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

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

Примітка.

В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати ці військові частин та підрозділи столовим посудом одноразового використання.

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (одиниць)				
		на 1 особу, яка харчується	на 1 стіл	на 1 лінію роздачі їжі з числом осіб, що харчуються		
				до 50	51–150	151–500
1	2	3	4	5	6	7
2. Столово-кухонний посуд і прибори для їдалень, які обладнані лініями роздачі їжі						
1	Тарілка глибока фаянсова або алюмінієва	1	-	-	-	-
2	Тарілка мілка фаянсова або алюмінієва	1	-	-	-	-
3	Тарілка мілка для холодних закусок фаянсова	1	-	-	-	-
4	Кухоль фаянсовий або емальований	1	-	-	-	-
5	Ложка столова з нержавіючої сталі або алюмінієва	1	-	-	-	-
6	Ложка чайна з нержавіючої сталі або алюмінієва	1	-	-	-	-
7	Ніж столовий з нержавіючої сталі	1	-	-	-	-
8	Виделка столова з нержавіючої сталі або алюмінієва	1	-	-	-	-
9	Набір для спецій фаянсовий або алюмінієвий	-	1	-	-	-
10	Таця пластмасова	1	-	-	-	-

11	Казан наплитний алюмінієвий, 20 – 40 л *	-	-	3	1	-
1	2	3	4	5	6	7
12	Казан наплитний алюмінієвий, 50 – 60 л. *	-	-	-	3	7
13	Чумичка алюмінієва *	-	-	2	3	3

* Видаються для ліній роздачі їжі

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (одиниць) на їдальню при чисельності осіб, які харчуються							
		до-15	16-50	51-150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Кухонний посуд та інвентар									
1	Каструля алюмінієва, 4,5 – 8 л	3	3	3	3	4	4	5	5
2	Казан наплитний алюмінієвий, 20 – 40 л	1	2	2	3	3	3	4	5
3	Казан наплитний алюмінієвий, 50 – 60 л	-	1	2	2	2	3	4	5
4	Сотейник, 10 – 15 л	-	1	1	1	2	2	2	3
5	Відро емальоване з кришкою	2	1	1	2	2	3	3	4
6	Відро оцинковане	2	3	3	3	5	5	8	8
7	Таз оцинкований	2	3	3	3	5	5	8	8
8	Черпак алюмінієвий	-	1	2	2	3	4	4	6
9	Друшляк алюмінієвий або з нержавіючої сталі	1	1	1	2	2	2	2	2
10	Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі	1	2	2	2	2	2	2	2
11	Сковорода чавунна або алюмінієва	1	2	2	2	2	2	2	2
12	Ніж кухарський	8	8	10	14	14	18	18	18
13	Ніж овочевий	2	6	11	14	17	21	26	32
14	Ніж хліборізний	1	1	1	1	1	2	2	3
15	Сокира для рубання м'яса	-	-	1	1	1	1	1	1
16	Сікач	1	1	1	1	1	1	1	1
17	Виделка для виймання м'яса	-	-	1	1	1	2	2	2
18	Фляги (бідон) для олії, 10 – 20 л	1	1	1	1	1	2	2	4
19	Бак для харчових відходів	-	1	1	1	2	3	4	6
20	Екстрактор для заварювання чаю	-	1	1	1	1	1	2	2
21	Деко	1	2	3	3	4	5	5	6
22	Сито металеве	1	1	1	1	1	1	1	1
23	Совок металевий	1	1	1	1	1	1	1	1
24	Тертушка металева	1	1	1	1	2	2	2	2
25	Тяпка для відбивання м'яса	1	1	1	1	1	1	1	1

26	Лопатка кухарська	1	1	2	2	3	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27	Лопатка для твердих жирів	1	1	1	2	2	2	2	2
28	Дошка для розбирання продуктів	2	6	6	6	8	8	10	12
29	Колода для рубання м'яса	-	1	1	1	1	1	1	1
30	Котломір металевий	-	-	По одному на кожний тип казана					
31	Товкач	-	1	1	2	2	3	3	4
32	Щітка для миття казанів	1	1	1	2	2	2	2	3
4. Обладнання									
1	Машина для чищення картоплі	-	-	1	1	1	1	2	2
2	Машина овочерізальна	-	-	-	1	1	1	1	1
3	Машина універсальна кухонна загального призначення	-	-	1	-	-	-	-	-
4	Машина для нарізання варених овочів	-	-	-	-	-	1	1	1
5	Машина тістомісильна з однією діжею	-	-	-	-	1	1	1	1
6	М'ясорубка механічна	-	-	-	1	1	1	1	1
7	М'ясорубка ручна	1	1	1	1	1	1	1	1
8	Шафа пекарська	-	-	-	-	1	1	1	1
9	Автомат котлетний	-	-	-	-	-	-	1	1
10	Хліборізка механічна	-	-	1	1	1	1	2	2
11	Плита електрична або газова	1	1	1	2	4	4	4	5
12	Казан електричний для варіння їжі, 60 л	-	-	1	1	1	1	1	1
13	Сковорода електрична	-	-	1	1	1	2	2	2
14	Машина посудомийна 500 тар/год	-	-	-	1	1	-	-	-
	1000 тар/год	-	-	-	-	-	1	1	-
	2000 тар/год	-	-	-	-	-	-	-	1
15	Шафа холодильна	-	-	2	3	4	4	4	4
16	Холодильник побутовий електричний	1	2	2	2	2	2	2	2
5. Вимірювальні прилади									
1	Ваги настільні *	2	3	3	5	5	5	5	5
2	Ваги товарні	-	1	1	1	1	1	1	1
6. Немеханічне устаткування									
1	Стіл виробничий	2	4	7	12	14	18	20	22
2	Стіл для доочищення картоплі	-	-	1	1	1	1	2	2
3	Стіл пересувний для видачі перших і других страв	-	-	1	2	2	3	3	3

4	Стіл для збирання залишків їжі	-	1	1	1	1	1	2	2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Стіл для встановлення хліборізок	-	-	1	1	1	1	2	2
6	Стелаж для зберігання кухонного посуду	-	1	1	1	1	2	2	3
7	Стелаж для зберігання столового посуду	1	1	1	2	3	4	5	6
8	Стелаж для зберігання продуктів	-	1	2	2	3	3	4	5
9	Стелаж для зберігання хліба в лотках	-	-	1	2	3	3	4	5
10	Шафа-стелаж для зберігання цукру в тарілках**	-	-	-	1	1	1	1	1
11	Стійка для зберігання кухонного інвентарю	-	1	1	1	1	1	2	2
12	Стелаж для зберігання хліба на тарілках	-	-	1	1	2	3	4	5
13	Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш	-	-	-	1	1	1	1	2
14	Ванна для миття посуду: двосекційна	1	1	1	1	1	2	2	2
	трисекційна	1	1	1	1	1	2	2	2
15	Комплект тари для продуктів	1	1	2	2	2	2	2	2
16	Ящик-ноші для м'яса	-	1	1	1	1	1	2	2
17	Ящик-ноші для риби	-	1	1	1	1	1	2	2
18	Ящик-ноші для овочів	-	2	3	3	3	3	4	4
19	Контейнер для зберігання картоплі	-	-	-	1	1	2	3	3
20	Візок для підвезення їжі та збирання посуду	-	-	1	2	4	6	6	8

*При наявності у їдальні декількох обідніх залів додатково видається на кожний зал (для місця контролю) ваги настільні циферблатні у кількості – 1 одиниця.

**Забезпечуються їдальні, не обладнані лініями роздачі їжі.

Примітки:

1. За даним порядком безкоштовно забезпечуються їдальні для організації харчування особового складу військових частин, військових-навчальних закладів та ліцеїв.

2. Нарахування посуду здійснювати відповідно до фактичної наявності 6-ти та 4-місних столів, з урахуванням фактичної наявності осіб, які харчуються.

2.3. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем бойових кораблів, суден забезпечення та підводних кораблів Військово-Морських Сил Збройних Сил України

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів, одиниць		
		для бойових кораблів та суден забезпечення на 6 осіб	для підводних човнів на 6 осіб	для кают-компанії на 4 особи
1	2	3	4	5
1	Тарілка глибока фаянсова або з нержавіючої сталі *	8	-	-
2	Тарілка глибока з нержавіючої сталі	-	6	-
3	Тарілка глибока фарфорова або з нержавіючої сталі	-	-	4
4	Тарілка мілка фаянсова або з нержавіючої сталі **	8	-	1
5	Тарілка мілка з нержавіючої сталі	-	6	-
6	Тарілка мілка фарфорова або з нержавіючої сталі ***	-	-	6
7	Тарілка десертна фарфорова	-	-	4
8	Тарілка пиріжкова фарфорова	-	-	4
9	Тарілка десертна фаянсова (для холодних закусок) ****	7	-	-
10	Каструля з нержавіючої сталі, 3 л	-	-	2
11	Салатник однопорційний фарфоровий	-	-	4
12	Оселедниця фарфорова	-	-	1
13	Маслянка фарфорова	-	-	1
14	Цукорниця фарфорова	-	-	1
15	Чайник для заварювання чаю фарфоровий	-	-	1
16	Блюдце для варення фарфорове	-	-	4 тільки для підводних човнів
17	Кухоль фаянсовий	6	-	-
18	Кухоль фарфоровий	-	6	4
19	Стакан чайний скляний або кухоль фаянсовий	6	6	8
20	Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий	-	6	4
21	Ложка столова з нержавіючої сталі *****	8	6	4
22	Ложка чайна з нержавіючої сталі	6	6	4

1	2	3	4	5
23	Ложка розливна з нержавіючої сталі	2	2	1
24	Виделка столова з нержавіючої сталі	6	6	4
25	Ніж столовий з нержавіючої сталі	6	6	4
26	Ніж хліборізний	-	-	1 (на кают- компанію)
27	Набір для спецій фаянсовий	1	-	-
28	Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі	-	1	1
29	Каструля з нержавіючої сталі, 4,5 л	2	-	-
30	Судок з 2-х каструль алюмінієвий	-	1	1
31	Чайник алюмінієвий або з нержавіючої сталі, 3 л	1	1	1 на 8 чол
32	Кавник металевий	-	-	1 на 8 чол
33	Графин або глечик скляний	-	-	1 на 8 чол
34	Підставка алюмінієва або з нержавіючої сталі під бачок та чайник	2	-	1 на 8 чол
35	Таця пластмасова	1 на 24 чол	-	1 на 12 чол
36	Ваза для фруктів скляна	-	-	1
37	Серветка лляна *****	-	-	12
38	Полотно скатеркове лляне, м	-	-	4,8

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

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

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

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

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

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

Примітка:

У разі відсутності фаянсового посуду дозволяється здійснювати його заміну на посуд фарфоровий.

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (одиниць), на камбуз при чисельності осіб, які харчуються, чоловік.							Для підводних човнів	
		до 15	16-50	51-100	101-150	151-200	201-250	251-300	кількість предметів	на скільки чоловік
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2. Кухонний посуд та інвентар										
1	Каструля алюмінієва, 4,5 – 8 л	3	3	3	3	4	4	5	2	2
2	Казан наплитний алюмінієвий, 20 – 40 л	1	2	2	3	3	3	4	1	25
3	Казан наплитний алюмінієвий, 50 – 60 л	-	1	2	2	2	3	4	-	-
4	Сотейник алюмінієвий, 10 – 15 л	-	1	1	1	2	2	2	-	-
5	Відро емальоване з кришкою	2	1	1	2	2	2	3	2	на камбуз
6	Відро оцинковане	2	2	3	3	4	4	5	-	-
7	Таз оцинкований	1	2	2	3	3	4	4	-	-
8	Черпак алюмінієвий	-	1	2	2	3	4	4	2	на камбуз
9	Друшляк алюмінієвий	1	1	1	2	2	2	2	1	35
10	Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі	1	2	2	2	2	2	2	2	35
11	Сковорода чавунна або алюмінієва	1	2	2	2	2	2	2	2	на камбуз
12	Ніж кухарський	8	8	10	14	14	18	18	8	на камбуз
13	Ніж овочевий	2	4	6	8	10	12	14	4	35
14	Ніж хліборізний	1	1	1	1	2	2	2	1	35
15	Ніж консервний	1	1	1	2	3	4	4	1	6
16	Сокира для рубання м'яса	-	-	1	1	1	1	1	-	-
17	Сікач	1	1	1	1	1	1	1	1	на камбуз
18	Фляга (бідон) для олії, 20 л	1	1	1	1	1	1	1	2	на камбуз
19	Фляга для молока	-	1	2	3	3	4	6	1	25
20	Екстрактор для заварювання чаю	-	1	1	1	1	1	2	1	на камбуз
21	Бак для харчових відходів	1	1	1	2	2	3	4	-	-

Примітки:

1. За даним порядком комплектуються:

за графою “Для бойових кораблів та суден забезпечення” – матроси та старшини строкової служби бойових кораблів та суден забезпечення;

за графою “Для кают-компанії” – штатні офіцери, мічмани, військовослужбовці військової служби за контрактом, інженерно-технічний склад бойових кораблів та суден забезпечення, та працівники Військово-Морських Сил Збройних Сил України бойових кораблів та суден забезпечення, а також берегових баз з’єднань кораблів, харчування на яких перерахованим категоріям військовослужбовців та працівникам організовано через кают-компанії;

за графою “Для підводних човнів” – матроси та старшини строкової служби підводних човнів, а також офіцери, мічмани та військовослужбовці, які проходять службу за контрактом, підводних човнів, які не мають кают-компаній.

2. На каюту офіцерам, мічманам, військовослужбовцям, які проходять службу за контрактом, та інженерно-технічному складу бойових кораблів та суден забезпечення видається один графин або глечик скляний та два стакани скляні.

3. Для бойових кораблів та суден забезпечення замість одного бачка для першої та другої страви дозволяється видавати один судок з трьох каструль алюмінієвий.

4. Кораблі Військово-Морських Сил Збройних Сил України, які обладнуються технологічним і холодильним устаткуванням постійного та змінного струму, для використання його на об’єктах продовольчої служби (камбузи, продовольчі комори, кают-компанії та інші) забезпечуються суднобудівними (судноремонтними) підприємствами відповідно до проектно-кошторисної документації через управління озброєння та судноремонту Військово-Морських Сил Збройних Сил України.

2.4. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем їдалень офіцерських, льотного та інженерно-технічного складу авіації

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів на 100 осіб, які харчуються (одиниць)
1	2	3
1. Посуд та столові прибори		
1	Тарілка глибока фарфорова або фаянсова або з нержавіючої сталі	125
2	Тарілка мілка фарфорова або фаянсова або нержавіючої сталі	125
3	Тарілка десертна фарфорова або фаянсова	100

1	2	3
4	Тарілка піріжкова фарфорова або фаянсова	100
5	Салатник однопорційний фарфоровий*	100
6	Оселедниця фарфорова*	25
7	Маслянка фарфорова або фаянсова	25
8	Цукорниця фарфорова або фаянсова	25
9	Чайник для заварювання чаю фарфоровий*	4
10	Стакан чайний скляний	300
11	Підстаканник з нержавіючої сталі або алюмінієвий	100
12	Ложка столова з нержавіючої сталі	100
13	Ложка чайна з нержавіючої сталі	100
14	Ложка розливна з нержавіючої сталі	4
15	Виделка столова з нержавіючої сталі	100
16	Ніж столовий з нержавіючої сталі	100
17	Набір для спецій в оправі з нержавіючої сталі	25
18	Чайник 3 л з нержавіючої сталі	15
19	Кавник металевий*	10
20	Графин або глечик скляні*	25
21	Піднос пластмасовий	4
22	Підставка під бачок і чайник алюмінієва або з нержавіючої сталі	20
23	Ваза для фруктів скляна*	25
24	Ваза для серветок	25
25	Полотно скатеркове лляне, м	120
26	Серветка лляна**	300

*Забезпечуються тільки їдальні для льотного складу.

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

Примірка.

В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати ці військові частин та підрозділи столовим посудом одноразового використання.

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів, одиниць на кухню при кількості осіб, які харчуються, чол.			
		до 50	51–125	126 – 250	251–500
1	2	3	4	5	6
2. Кухонний посуд та інвентар					
1	Каструля алюмінієва, 4,5 – 8 л	4	6	9	12
2	Казан наплитний алюмінієвий, 20 – 40 л	3	5	6	7

1	2	3	4	5	6
3	Казан наплитний алюмінієвий, 50 – 60 л	1	4	5	6
4	Сотейник, 10 – 15 л	2	3	4	5
5	Відро емальоване з кришкою	2	3	4	5
6	Відро оцинковане	2	3	4	5
7	Таз оцинкований	2	3	4	5
8	Черпак алюмінієвий	1	2	3	4
9	Друшляк алюмінієвий	1	2	2	3
10	Шумівка алюмінієва або з нержавіючої сталі	1	2	3	4
11	Чумичка алюмінієва або з нержавіючої сталі	2	3	4	5
12	Сковорода чавунна або алюмінієва	3	4	6	8
13	Ніж кухарський	8	8	12	12
14	Ніж овочевий	6	14	16	18
15	Ніж хліборізний	1	2	3	4
16	Ніж консервний	2	2	3	4
17	Сокира для рубання м'яса	-	1	1	1
18	Сікач	1	1	1	1
19	Виделка для виймання м'яса	1	1	1	1
20	Виделка транжирна	1	1	1	1
21	Фляга (бідон) для олії, 10 – 20 л	1	1	1	1
22	Фляга для молока	1	2	4	6
23	Бак для харчових відходів	1	1	1	2
24	Жаровня	4	6	8	10
25	Лист кондитерський	1	2	2	4
26	Сито металеве	1	2	2	2
27	Совок металевий	1	2	2	2
28	Тертушка металева	1	1	2	3
29	Тяпка для відбивання м'яса	1	1	1	2
30	Лопатка кухарська	2	2	2	3
31	Лопатка для твердих жирів	1	1	1	1
32	Дошка для розробки продуктів	6	6	6	8
33	Колода для рубання м'яса	1	1	1	1
34	Веселка дерев'яна	1	2	3	4
35	Котломір металевий	Один на кожний вид казана			
36	Вінчик металевий	1	1	1	1
37	Товкач	1	1	1	1
38	Качалка дерев'яна	1	1	1	1
39	Щітка для миття казанів	1	1	2	2
3.Обладнання					
1	Машина для чищення картоплі	-	1	1	1
2	Машина овочерізальна	-	-	-	1

1	2	3	4	5	6
3	Машина універсальна кухонна загального призначення	1	1	1	-
4	Машина універсальна кухонна для м'ясо-рибних цехів	-	-	1	1
5	Машина для нарізання варених овочів	-	-	-	1
6	Машина для приготування картопляного пюре	-	-	1	1
7	М'ясорубка механічна	-	1	1	1
8	М'ясорубка ручна	1	1	1	1
9	Хліборізка механічна	-	-	1	1
10	Машина тістомісильна з однією діжею	-	-	1	1
11	Кип'ятильник електричний або газовий	1	1	1	1
12	Плита електрична або газова	1	3	3	4
13	Казан для приготування їжі електричний, 60 л	1	1	2	2
14	Марміт електричний для перших страв	-	1	1	1
15	Марміт електричний для других страв	-	1	1	1
16	Фритюрниця електрична	-	1	1	1
17	Сковорода електрична	-	1	1	1
18	Шафа жарова електрична	1	1	1	1
19	Шафа пекарська	-	-	-	1
20	Машина посудомийна продуктивністю:				
	500 тар/год	-	1	1	-
	1000 тар/год	-	-	-	1
4. Холодильне обладнання					
1	Шафа холодильна	1	2	2	3
2	Холодильник побутовий електричний	1	1	1	1
5. Ваговимірювальні прилади					
1	Ваги настільні	2	3	4	4
2	Ваги товарні	1	1	1	1
6. Немеханічне обладнання					
1	Стіл виробничий	4	7	10	12
2	Стіл для доочищення картоплі	-	1	1	1
3	Стіл для збирання залишків їжі	-	1	1	1
4	Стіл для встановлення хліборізки	-	-	1	1
5	Стелаж для зберігання кухонного посуду	1	2	2	2
6	Стелаж для зберігання столового посуду	1	2	2	3
7	Стелаж для зберігання продуктів	1	1	1	1
8	Стелаж для зберігання хліба в лотках	1	1	2	3
9	Стійка для зберігання кухонного інвентарю	1	1	1	1

1	2	3	4	5	6
10	Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш	-	1	1	1
11	Ванна для миття посуду: двосекційна	1	2	3	3
	трисекційна	1	1	1	1
12	Набір тари для продуктів	2	2	2	2
13	Ящик-ноші для м'яса	-	1	1	1
15	Ящик-ноші для риби	-	1	1	1
16	Ящик-ноші для овочів	1	3	3	3
17	Контейнер для зберігання картоплі	-	-	1	1
18	Візок для підвезення їжі та збору посуду	1	4	6	10

Примітки:

1. За даним порядком забезпечуються офіцери, прапорщики, військовослужбовці, які проходять службу за контрактом, та жінки-військовослужбовці:

їдальні льотного та інженерно-технічного складу авіації;
штатні офіцерські їдальні.

2. Для приймання їжі льотним та інженерно-технічним складом авіації на аеродромах додатково до порядку видаються з розрахунку на 100 чоловік, які харчуються:

миски з нержавіючої сталі	– 50 од.;
тарілки мілкі з нержавіючої сталі	– 100 од.;
кухлі фарфорові	– 50 од.;
ложки столові з нержавіючої сталі	– 50 од.;
ложки чайні з нержавіючої сталі	– 50 од.;
виделка з нержавіючої сталі	– 50 од.;
ножі столові з нержавіючої сталі	– 50 од.

3. Забезпечення військовослужбовців льотного та інженерно-технічного складу авіації столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем у польових умовах здійснюється за рахунок штатних технічних засобів продовольчої служби.

2.5. Порядок комплектування інвентарем та обладнанням продовольчих складів з'єднань та військових частин Збройних Сил України та інших військових формувань

№ з/п	Найменування предметів	Одиниця виміру	Кількість предметів			
			на складі з'єднання	на складі військової частини, при кількості осіб, що харчуються		
				до 500	501 – 1000	понад – 1000
1	2	3	4	5	6	7

1	2	3	4	5	6	7
1	Брезент для накривання продовольства на автомобілях	шт.	4	1	2	2
2	Бочка сталева для олії, 200 літрів	шт.	3	1	2	2
3	Бідон для олії, 10 – 20 л	шт.	5	1	2	2
4	Ваги товарні	шт.	3	1	1	1
5	Ваги настільні	шт.	2	1	1	1
6	Візок вантажний *	шт.	3	1	2	2
7	Відро емальоване з кришкою	шт.	4	1	2	3
8	Відро оцинковане	шт.	4	1	2	3
1	2	3	4	5	6	7
9	Колода для нарубівання м'яса	шт.	1	1	1	1
10	Кухлі мірні 0,5 – 1,0 – 1,5 л	к-т	1	1	1	1
11	Комплект інструменту для відкриття і ремонту тари	к-т	1	1	1	1
12	Лійка	шт.	1	1	1	1
13	Ліхтар “Летюча миша”	шт.	2	1	1	1
14	Лопатка для твердих жирів	шт.	1	1	1	1
15	Намет підсобного призначення **	к-т.	2	1	1	1
16	Насос ручний для перекачування олії	шт.	1	1	1	1
17	Ніж кухарський	к-т	1	1	1	1
18	Піддон плоский (1000 x 1200 мм) *	шт.	100	40	60	80
19	Стіл виробничий *	шт.	1	1	1	1
20	Совок	шт.	3	2	2	3
21	Сокира для рубання м'яса	шт.	1	1	1	1
22	Таз оцинкований	шт.	3	1	2	3
23	Шафа холодильна *	шт.	1	1	1	1

*Для стаціонарних продовольчих складів.

**Для продовольчих складів з'єднань та військових частин діючих військ (сил).

Примітки:

1. На військові частини, що забезпечуються інвентарем та обладнанням для продовольчих складів за іншими порядками, визначений порядок не розповсюджується.

2. В комплект інструменту для відкриття і ремонту тари входить:

лапа	– 1 шт.;
голка упакована	– 5 шт.;
ніж для розшивки мішків	– 1 шт.;
сокиромолоток	– 1 шт.;
ніж консервний	– 1 шт.;
кліщі	– 1 шт..

2.6. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військових госпіталів, які не входять до складу діючих військ (сил)

№ з/п	Найменування предметів	Од. виміру	Кількість предметів на 100 ліжок
1	2	3	4
	1. Столовий посуд та прибори		
1	Тарілка глибока фаянсова або алюмінієва, або з нержавіючої сталі	шт.	100
2	Тарілка мілка фаянсова або алюмінієва, або з нержавіючої сталі	шт.	100
3	Кухоль емальований	шт.	100
4	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	100
5	Виделка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	100
6	Ложка чайна алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	100
7	Ніж столовий з нержавіючої сталі	шт.	100
8	Ложка розливна алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	17
9	Таця алюмінієва	шт.	17
10	Набір для спецій фаянсовий або алюмінієвий	шт.	17
11	Судок з трьох каструль	к-т	2
12	Чайник 3 – 5 л алюмінієвий або з нержавіючої сталі	шт.	17
13	Підставка під чайник алюмінієва	шт.	17

№ з/п	Найменування	Одиниця виміру	Кількість предметів				
			до 100 ліжок	від 101 до 300 ліжок	від 301 до 500 ліжок	від 501 до 800 ліжок	більше 801 ліжка
1	2	3	4	5	6	7	8
	2. Кухонний посуд, обладнання та інвентар						
1	Бідон для олії	шт.	1	2	4	6	8
2	Відро оцинковане	шт.	6	8	10	12	14
3	Відро емальоване з кришкою	шт.	5	7	8	10	12
4	Ваги настільні	шт.	2	2	3	4	5
5	Ваги товарні	шт.	1	1	1	2	2

1	2		4	5	6	7	8
6	Виделка транжирна	шт.	1	1	2	2	3
7	Виделка для виймання м'яса	шт.	1	1	1	1	2
8	Веселка	шт.	2	2	3	4	5
9	Ванна для миття посуду трисекційна	шт.	1	1	1	1	1
10	Друшляк	шт.	2	3	4	4	5
11	Дошка для розробки продуктів	шт.	4	4	6	8	10
12	Каструля 4.5 – 6 л алюмінієва	шт.	5	8	10	15	20
13	Каструля 8 – 10-л алюмінієва	шт.	5	8	10	15	20
14	Казан наплитний 20 – 40 л	шт.	5	6	10	15	20
15	Казан наплитний 50 – 60 л	шт.	2	3	4	5	6
16	Ніж консервний	шт.	2	3	4	5	6
17	Лопатка кухарська	шт.	2	3	4	5	6
18	М'ясорубка ручна	шт.	1	1	1	2	2
19	Машина для чищення картоплі	к-т.		1	1	1	1
20	М'ясорубка механічна	к-т.		1	1	1	1
21	Машина протирочна	шт.			1	1	1
22	Ніж кухарський	шт.	3 на штатного кухаря				
23	Деко	шт.	3	5	8	10	12
24	Сковорода електрична	к-т.		1	1	2	2
25	Сковорода чавунна або алюмінієва	шт.	2	4	6	8	10
26	Сито № 1	шт.	1	2	3	4	4
27	Качалка	шт.	1	2	3	4	4
28	Сокира для рубання м'яса	шт.	1	1	1	2	2
29	Тертушка комбінована	шт.	2	3	4	5	5
30	Таз оцинкований	шт.	2	3	4	5	6
31	Термос ТН-36	к-т.	2	2	3	3	4
32	Термос ТВН-12	к-т.	4	4	6	6	8
33	Хліборізка механічна	шт.		1	1	1	1
34	Шумівка	шт.	2	2	3	4	4
35	Щітка для миття казанів	шт.	2	2	3	4	5
36	Чумичка	шт.	1	1	1	2	2
37	Ящик-ноші для продуктів	шт.	1	1	1	2	2
3. Обладнання та інвентар для продовольчого складу							
1	Брезент для накривання продовольства на автомобілях	шт.	1	1	1	2	2
2	Бочка металева для олії, 200 літрів	шт.	1	1	1	2	2
3	Бідон 10 – 20 л для олії	шт.	1	1	1	2	2
4	Ваги настільні	шт.	1	1	1	1	1
5	Ваги товарні	шт.	1	1	1	1	1
6	Лійка	шт.	1	1	1	1	1

1	2	3	4	5	6	7	8
7	Комплект інструментів для ремонту тари	к-т	1	1	1	1	1
8	Кружки мірні, 0,5; 1,0; 1,5 л	к-т	1	1	1	1	1
9	Колода для рубання м'яса	шт.	1	1	1	1	1
10	Лопатка для твердих жирів	шт.	1	1	1	1	1
11	Ніж кухарський	к-т	1	1	1	2	2
12	Помпа ручна для перекачування олії	шт.	1	1	1	1	1
13	Совок	шт.	1	1	1	1	1
14	Сокира для рубання м'яса	шт.	1	1	1	1	1
15	Ліхтар "Летюча миша"	шт.	2	2	2	2	2
16	Фляга для молока	шт.	2	4	8	12	14

Примітки:

1. За вказаним порядком забезпечуються хворі, які знаходяться у стаціонарних шпиталях.

2. Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військовослужбовців офіцерів, сержантів та солдатів постійного складу шпиталів здійснюється за відповідними порядками.

3. Склад комплекту інструментів для вскриття та ремонту тари визначено порядком 2.5.

4. Інфекційні шпиталі і шпиталі особливо небезпечних інфекцій забезпечуються термосами в подвійному розмірі.

5. В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати ці військові частин столовим посудом одноразового використання.

2.7. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем медичних пунктів військових частин, військових і корабельних лазаретів та медичних рот

№ з/п	Найменування предметів	Одиниця виміру	Медпункт (лазарет)		На медичну роту
			кількість предметів	на кількість осіб	
1	2	3	4	5	6
1. Посуд та столові прибори					
1	Миска алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100
2	Тарілка мілка алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100

1	2	3	4	5	6
3	Кухоль емальований	шт.	1	1	100
4	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100
5	Виделка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100
6	Ложка чайна алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100
7	Ніж столовий з нержавіючої сталі	шт.	1	1	100
8	Ложка розливна	шт.	2	На стіл	
9	Чайник алюмінієвий, 3 л	шт.	1	На стіл	
10	Підставка під чайник	шт.	1	На стіл	

2. Кухонний посуд і інвентар

1	2	3	4	На мед. пункт, лазарет	6
1	Бідон на 10 – 20 літрів для олії	шт.	1		1
2	Відро оцинковане	шт.	1	-"	3
3	Відро емальоване з кришкою	шт.	1	-"	5
4	Ваги настільні	шт.	1	-"	1
5	Виделка транжирна	шт.	1	-"	1
6	Виделка для виймання м'яса	шт.		-"	1
7	Веселка	шт.	1	-"	1
8	Друшляк	шт.	1	-"	1
9	Дошка для розробки продуктів	шт.	4	-"	3
10	Ніж кухарський	шт.	5	-"	3
11	Ніж овочевий	шт.	2	-"	4
12	Ніж консервний	шт.	1	-"	2
13	Каструля 8 – 10 л	шт.	3	-"	2
14	Сковорода чавунна або алюмінієва	шт.	1	-"	1
15	Таз оцинкований	шт.	2	-"	2
16	Сокира для рубання м'яса	шт.		-"	1
17	Шумівка	шт.	1	-"	1
18	Щітка для миття казанів	шт.	1	-"	1
19	Фляга для молока	шт.		-"	2
20	Черпак	шт.	1	-"	2

3. Обладнання та інвентар для продовольчого складу

1	2	3	4	5	6
1	Брезент для накриття продовольства на автомобілях	шт.	-	-	2
2	Бочка металева для олії, 200 л	шт.	-	-	1
3	Бідон для олії, 10 – 20 л	шт.	-	-	3
4	Ваги настільні	шт.	-	-	1
5	Ваги товарні	шт.	-	-	1
6	Лійка	шт.	-	-	1
7	Кухлі мірні 0,5; 1,0; 1,5 л	к-т	-	-	1

1	2	3	4	5	6
8	Комплект інструменту для відкриття та ремонту тари	к-т	-	-	1
9	Лопатка для твердих жирів	шт.	-	-	1
10	Ніж кухарський	шт	-	-	3 на штатного кухаря
11	Помпа ручна для перекачування олії	шт.	-	-	1
12	Палатка підсобного призначення	шт.	-	-	1
13	Сокира для рубання м'яса	шт.	-	-	1
14	Совок	шт.	-	-	1
15	Ліхтар "Летюча миша"	шт.	-	-	1

Примітки:

1. Вказаним порядком передбачено забезпечення і постійного складу медичних рот, крім кухлів і ложок столових, які видаються за порядком 2.1.

2. Склад комплекту інструменту для відкриття і ремонту тари вказано у порядку 2.5.

3. В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати столовим посудом одноразового використання.

2.8. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем військово-санітарних літушок, санітарно-евакуаційних суден та мобільних госпіталів

№ з/п	Найменування предметів	Одиниця виміру	Кількість предметів	
			військово-санітарна літушка	санітарно-евакуаційне судно на кожні 100 місць
1	2	3	4	6
1. Посуд та столові прибори				
1	Миска алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	120	100
2	Тарілка мілка алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	120	100
3	Кухоль емальований	шт.	120	100

1	2	3	4	5
4	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	120	100
5	Виделка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	120	100
6	Ложка чайна алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	120	100
7	Ніж столовий з нержавіючої сталі	шт.	120	100
8	Чайник алюмінієвий, 5 л	шт.	4 на вагон	17
9	Відро емальоване з кришкою	шт.	-	6
10	Ніж хліборізний	шт.	1 на вагон	-
11	Бачок або каstrуля, 4,5 – 6 л	шт.	-	34
12	Судок з трьох каstrуль	шт.	-	5
2. Кухонних посуд , обладнання та інвентар				
1	Каstrуля, 8 – 10 л	шт.	3	2
2	Казан наплитний, 20 – 40 л	шт.	1	1
3	Казан наплитний, 50 – 60 л	шт.	2	1
4	Термос ТН-36	шт.	2 на вагон	-
5	Термос ТВН-12	шт.	4 на вагон	-
6	Відро оцинковане	шт.	4	1
7	Таз оцинкований	шт.	2	1
8	Черпак	шт.	2	2 на камбуз
9	Чумичка	шт.	2	1 на камбуз
10	Шумівка	шт.	2	1 на камбуз
11	Виделка для виймання м'яса	шт.	2	1 на камбуз
12	Виделка транжирна	шт.	2	1 на камбуз
13	Друшляк	шт.	2	1 на камбуз
14	Ніж консервний	шт.	4	1
15	Дошка для розробки продуктів	шт.	4	5
16	Деко	шт.	2	1
17	Сковорода	шт.	2	1
18	Сокира для рубання м'яса	шт.	1	1 на камбуз

1	2	3	4	5
19	Ніж кухарський	Три на штатного кухаря (кока)		
20	Ніж овочевий	шт.	10	3
21	Ніж хліборізний	шт.	2	1 на камбуз
22	Холодильник побутовий	шт.	1	1
23	Машина універсальна кухонна загального призначення	шт.	-	1 на камбуз
24	М'ясорубка ручна	шт.	2	3 на камбуз
3. Обладнання та інвентар для продовольчого складу				
1	Бочка сталева для олії, 200 л	шт.	1	1
2	Бідон для олії, 10 – 20 л	шт.	1	1
3	Лійка	шт.	1	1
4	Ваги настільні	шт.	2	2
5	Ваги товарні	шт.	1	1
6	Колода для рубання м'яса	шт.	1	1
7	Кухлі мірні 0,5 та 1,0 л	к-т	1	1
8	Комплект інструментів для відкриття та ремонту тари	к-т	1	1
9	Лопатка для твердих жирів	шт.	1	1
10	Ніж кухарський	шт.	1	1
11	Помпа ручна для перекачування олії	шт.	1	1
12	Совок	шт.	1	1
13	Сокира для рубання м'яса	шт.	1	1
14	Фляга для молока	шт.	3	1
15	Ящик-ноші для продуктів	шт.	2	0

Примітки:

1. За вказаним порядком забезпечується постійний склад військово-санітарних літучок. Хворі, які знаходяться у військово-санітарних літучках, забезпечуються столовим посудом за порядком 2.1.

2. Визначений порядок передбачено і для постійного складу санітарних-евакуаційних суден.

3. Забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем хворих та постійного складу мобільних госпіталів здійснюється за рахунок штатних польових технічних засобів продовольчої служби.

4. Склад комплекту інструментів для відкриття та ремонту тари вказано у порядку 2.5.

5. В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати столовим посудом одноразового використання.

2.9. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем польових центрів медичного забезпечення

№ з/п	Найменування предметів	Одиниця виміру	Кількість предметів на одного хворого
			центр медичного забезпечення
1	2	3	4
1. Посуд, столові прибори та технічні засоби транспортування їжі			
1	Миска алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1
2	Тарілка мілка алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1
3	Кухоль емальований	шт.	1
4	Ложка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1
5	Виделка столова алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1
6	Ложка чайна алюмінієва або з нержавіючої сталі	шт.	1
7	Ніж столовий з нержавіючої сталі	шт.	1
8	Чайник алюмінієвий, 5 л	шт.	1 на 20 хворих
9	Відро емальоване з кришкою	шт.	1 на 15 хворих
10	Ніж хліборізний	шт.	2 на відділення
11	Судок з 3 каструль	шт.	3 на відділення
12	Термос ТВН-12	к-т	4 на відділення
13	Термос ТН-36	к-т	2 на відділення

Примітки:

1. За вказаним порядком, посудом та столовими приборами забезпечується також постійний склад польових центрів медичного забезпечення.

2. Забезпечення кухонним посудом, обладнанням та інвентарем польових центрів медичного забезпечення здійснюється за рахунок штатних технічних засобів продовольчої служби.

3. В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати столовим посудом одноразового використання.

2.10. Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем екіпажів вертольотів та літаків транспортної авіації на польових (запасних) аеродромах

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів, одиниць	На одну особу
1	2	3	4
1	Миски з нержавіючої сталі	1	1
2	Тарілка мілка з нержавіючої сталі	2	1
3	Кухоль емальований	1	1
4	Ложка столова з нержавіючої сталі	1	1
5	Ложка чайна з нержавіючої сталі	1	1
6	Ложка розливна з нержавіючої сталі	1	на екіпаж
7	Виделка столова з нержавіючої сталі	1	1
8	Ніж столовий з нержавіючої сталі	1	1
9	Цукорниця фарфорова	1	на екіпаж
1	2	3	4
10	Набір для спецій з нержавіючої сталі	1	на екіпаж
11	Маслянка фарфорова	1	на екіпаж
12	Судок з трьох каструль з нержавіючої сталі	1	на екіпаж
13	Відро емальоване з кришкою	1	на екіпаж
14	Сковорода чавунна або алюмінієва	1	на екіпаж
15	Ніж консервний	1	на екіпаж

Примітка:

В окремих випадках, якщо немає можливості використовувати столовий посуд згідно з даним порядком, дозволяється забезпечувати ці екіпажі столовим посудом одноразового використання.

3. Терміни експлуатації столово-кухонного посуду, обладнання та інвентарю продовольчої служби Збройних Сил України на воєнний час

Найменування предметів	Терміни експлуатації (в роках)
1	2
Бачок алюмінієвий литий	4
Блюдце чайне фарфорове	2
Вази для фруктів, квітів та серветок:	
фарфорова	4
скляна	4
Виделка столова:	
алюмінієва	2
з нержавіючої сталі	4

1	2
Графин для води скляний	2
Глечик для води скляний	2
Каструля, 2,5 – 10 л:	
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	5
Кавник металевий	5
Кухоль:	
емальований	1,5
фарфоровий	1
напівфарфоровий фаянсовий	1
Кільце для серветок:	
алюмінієве анодоване	5
з нержавіючої сталі	6
Клейонка настільна на основі	1
Клейонка настільна без основи (синтетична)	0,5
Ложка столова:	
алюмінієва	1,5
з нержавіючої сталі	4
Ложка десертна з нержавіючої сталі	4
Ложка чайна:	
алюмінієва	2
з нержавіючої сталі	4
Ложка розливна:	
алюмінієва лита	3
з нержавіючої сталі	6
Миска:	
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	6
Маслянка фарфорова	2
Молочник фарфоровий	4
Ніж столовий та десертний з нержавіючої сталі	4
Таця столова під графин:	
алюмінієва	4
пластмасова	2
Набір для спецій:	
алюмінієвий	3
напівфарфоровий та фаянсовий	1
в оправі з нержавіючої сталі	6
Підстаканник:	
алюмінієвий	4
з нержавіючої сталі	6
Підставка під бачок та чайник:	
алюмінієва	3

1	2
з нержавіючої сталі	6
Розетка (блюдце для варення):	
фарфорова	2
скляна	2
Салатник фарфоровий	2
Цукорниця фарфорова	2
Оселедниця фарфорова	4
Сервіз столовий, чайний та кавовий фарфоровий	5
Стакан чайний скляний	0,5
Судок з двох та трьох каструль:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Скатерка льяна	3
Серветка льяна	3
Тарілка глибока:	
фарфорова	1,5
напівфарфорова та фаянсова	1
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	6
Тарілка мілка:	
фарфорова	1,5
напівфарфорова та фаянсова	1
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	6
Тарілка десертна:	
фарфорова	1,5
напівфарфорова та фаянсова	1
алюмінієва	3
Тарілка піріжкова:	
фарфорова	1,5
напівфарфорова та фаянсова	1
Чайник:	
алюмінієвий литий	4
з нержавіючої сталі	6
Чайник для заварювання чаю фарфоровий	3
Чашка чайна та кавова фарфорова	2
Кухонний посуд та інвентар	
Бідон для олії, 10 – 20 л	4
Бочка стальна для олії	6
Бак для води оцинкований	4
Відро емальоване з кришкою та оцинковане	3
Виделка для виймання м'яса	5

1	2
Виделка транжирна	4
Вінчик металевий	3
Копистка дерев'яна	2
Лійка металева	3
Друшляк алюмінієвий	3
Друшляк з нержавіючої сталі	6
Дошка для розробки продуктів	1
Казан наплитний:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	5
Котломір металевий	4
Ніж консервний	3
Колода для рубання м'яса	1
Лист кондитерський	2
Лопатка кухарська (для твердих жирів):	
алюмінієва	2
з нержавіючої сталі	4
дерев'яна	1
Насос ручний для перекачування олії	5
Деко	2
Ніж овочевий	1,5
Ніж хліборізний	3
Набір ножів "Кухарська трійка"	3
Сотейник алюмінієвий	4
Сковорода чавунна та алюмінієва	5
Сікач	5
Сито металеве	2
Качалка дерев'яна	2
Совок металевий	3
Термос 12 і 36 л	4
Таз оцинкований	3
Сокира для рубання м'яса	6
Тертушка металева	2
Тяпка для відбивання м'яса	5
Товкач дерев'яний	1
Фляга для молока	4
Форми для кондитерських виробів та заливних страв	3
Шумівка алюмінієва	2
Шумівка з нержавіючої сталі	4
Чумичка:	
алюмінієва	2
з нержавіючої сталі	4
Черпак алюмінієвий	2

1	2
Черпак з нержавіючої сталі	4
Щітка для миття казанів	1
Щітка- душ для обмивання м'яса	2
Технологічне обладнання	
Автомат котлетний	8
Машина для чищення картоплі	4
Машини універсальні кухонні:	
загального призначення	5
для овочевих цехів	6
для м'ясо-рибних цехів	6
Машина для нарізання сирих овочів	6
Машина для нарізання варених овочів	6
Машина для приготування картопляного пюре	5
Машина протиральна	6
Машина шинкувальна	10
Машина тістомісильна з однією діжею	8
Машина посудомийна	6
Марміти електричні для перших та других страв	8
М'ясорубка:	
механічна	6
ручна	3
Маслорозподілювач	6
Кип'ятильник:	
електричний	5
Казан електричний для приготування страв	8
Кавоварка електрична	6
Плита:	
електрична	6
газова	5
Пристосування для чищення риби	6
Сковорода електрична	6
Самовар електричний	6
Фритюрниця електрична	6
Хліборізка механічна	5
Шафа жарова	8
Шафа пекарська	8
Холодильне обладнання	
Холодильник побутовий електричний	8
Камери холодильні	8
Шафа холодильна	8
Ваговимірювальні прилади	
Ваги настільні (чашкові та циферблатні)	8
Ваги товарні	10

1	2
Немеханічне обладнання	
Лінія самообслуговування	8
Ванна для миття посуду, одно, дво, трисекційна:	
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	6
Ванна пересувна:	
алюмінієва	3
з нержавіючої сталі	6
Контейнер для зберігання картоплі	3
Комплект тари для продуктів:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Стелаж:	
для зберігання посуду	6
для зберігання продуктів	8
для зберігання хліба в лотках	8
Стелаж пересувний	3
Стіл виробничий:	
з кришкою алюмінієвою	5
з кришкою із нержавіючої сталі	8
Стіл для перебирання круп	5
Стіл для доочищення картоплі:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Стіл для збирання залишків їжі:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Стіл пересувний для видачі перших та других страв:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Стіл-шафа для доочищення посуду	6
Стіл для встановлення хліборізки	6
Стійка для зберігання кухонного інвентарю	6
Стійка або кронштейн для підвішування м'ясних туш	8
Візок для підвезення їжі та збирання посуду	3
Шафа для зберігання хліба та цукру в тарілках	8
Ящик-ноші для м'яса, риби:	
алюмінієвий	3
з нержавіючої сталі	6
Ящик-ноші для овочів	3

Примітка:

Для туберкульозних, шкіровенерологічних, інфекційних, онкологічних, гастроентерологічних, психотерапевтичних, неврологічно-медичних відділень, а також відділень термінової та гнійної хірургії, захворювань крові дозволяється списувати столовий посуд за його фактичним зносом без урахування термінів експлуатації.

Заступник Міністра оборони України –
керівник апарату

В.М.МОЖАРОВСЬКИЙ

ІНФОРМАЦІЙНА ДОВІДКА
до наказу Міністра оборони України
від №

“Про затвердження Порядку комплектування столово-кухонним посудом,
обладнанням та інвентарем Збройних Сил України на воєнний час”

1. Обґрунтування необхідності видання

Видання наказу викликано необхідністю приведення вимог чинного законодавства України відомчих актів стосовно забезпечення майном продовольчої служби Збройних Сил України на воєнний час.

2. Цілі і завдання видання

Метою видання наказу є введення в дію Порядку комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем Збройних Сил України для використання у практичній роботі у військах під час проведення розрахунків по утриманню необхідних запасів майна продовольчої служби на воєнний час.

3. Загальна характеристика і основні положення

Порядок комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем Збройних Сил України на воєнний час визначає кількість майна продовольчої служби необхідну, для організації харчування особового складу на воєнний час.

4. Стан нормативно-правової бази в цій сфері правового регулювання

У цій сфері правового регулювання діють:

постанова Кабінету Міністрів України від 4 серпня 2000 року № 1225 “Про затвердження Положення про порядок обліку, зберігання, списання та використання військового майна у Збройних Силах України” (зі змінами);

наказ Міністра оборони України від 24 грудня 2010 року № 690 “Про затвердження Тимчасового керівництва з обліку військового майна у Збройних Силах України”;

наказ Міністра оборони України від 21 червня 1994 року № 165 “Про порядок списання з обліку матеріальних та грошових засобів у Збройних Силах України” (зі змінами).

5. Фінансово-економічне обґрунтування

Реалізація проекту наказу не потребує фінансових та інших витрат.

6. Прогноз соціально-економічних та інших наслідків видання

Видання наказу та реалізація його вимог забезпечить застосування єдиних норм та порядку в організації комплектування столово-кухонним посудом, обладнанням та інвентарем продовольчої служби Збройних Сил України у воєнний час.

Начальник Тилу Збройних Сил України
генерал-майор

Є.П.ГОРОХОВСЬКИЙ