



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

29.12.2017

м. Київ

№ 703

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

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
25 січня 2018 року № 108/31560

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:

1) 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 (із змінами);

2) 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 у Міністерстві юстиції України 16 вересня 2016 року за № 1260/29390 (із змінами).

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

Міністр оборони України
генерал армії України

С. Т. ПОЛТОРАК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони України

29 грудня 2017 року № 703

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України

25 січня 2018 року № 108/31560

ЗМІНИ

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

1. Примітку 3 розділу III Норми № 8 викласти в такій редакції:

“3. Для варт гарнізонних і внутрішніх (корабельних), особовий склад яких не готує їжу самостійно, дозволяється заміна плити електричної або газової з площею жарової поверхні 0,24 м² піччю мікрохвильовою або духовкою електричною побутовою. Також варти забезпечуються чайником електричним.”.

2. Примітку 2 Норми № 11 викласти в такій редакції:

“2. Забезпечення холодильним обладнанням здійснюється відповідно до штатної чисельності продовольчих складів.

Дозволяється замість холодильних розбірних камер, передбачених табелями до штатів військових частин, установ, військових навчальних закладів, дитячих оздоровчих таборів та дошкільних навчальних закладів Міністерства оборони України, забезпечувати холодильним обладнанням із розрахунку:

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (од.) на кількість осіб, які харчуються			
		до 50	51–300	301–750	751–1500
1	2	3	4	5	6
1	Шафи (скрині) холодильні низькотемпературні об'ємом 250-300 л	2	–	–	–
2	Шафи (скрині) холодильні низькотемпературні об'ємом 320-500 л	–	2	–	–
3	Шафи (скрині) холодильні низькотемпературні об'ємом 700 л	–	–	2	–
4	Шафи холодильні середньотемпературні об'ємом 600-800 л	1	–	–	–
5	Шафи холодильні середньотемпературні об'ємом 900-1150 л	–	1	–	–
6	Шафи холодильні середньотемпературні об'ємом 1200-1400 л	–	–	1	–
7	Камера холодильна середньотемпературна об'ємом до 6 м куб.	1	1	–	–
8	Камера холодильна середньотемпературна об'ємом до 10 м куб.	–	–	1	–
9	Камера холодильна середньотемпературна об'ємом до 20 м куб.	–	–	–	1
10	Камера холодильна низькотемпературна об'ємом 6-8 м куб.	-	2	–	–
11	Камера холодильна низькотемпературна об'ємом 10-12 м куб.	–	–	2	–
12	Камера холодильна низькотемпературна об'ємом 18-20 м куб.	–	–	–	2

3. Доповнити Норми новою Нормою № 17 такого змісту:

“НОРМА № 17

Забезпечення посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами службових собак кінологічних підрозділів Збройних Сил України

I. Кухонний посуд та інвентар

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (шт.) на кількість собак (цуценят)			
		до 10	11-50	51-100	101-300
1	2	3	4	5	6
1	Відро оцинковане, або емальоване, або пластмасове	1	2	4	4
2	Відро оцинковане, або емальоване, або пластмасове з кришкою	1	2	2	2
3	Бачок алюмінієвий для води, 4-6 л	По одному на штатного собаку та цуценя з 3-місячного віку			
4	Бачок алюмінієвий для води, 3 л	По одному на штатного собаку та цуценя до 3-місячного віку			
5	Бачок алюмінієвий, 3 л	По одному на штатного собаку та цуценя			
6	Каструля алюмінієва, або із нержавіючої сталі, або емальована на 4-8 л для приготування та розігрівання корму	Одна на 6 штатних цуценят до 3-місячного віку і кожен самку-годовницю			
7	Ложка розливна алюмінієва або з нержавіючої сталі	1	–	–	–
8	Черпак алюмінієвий або з нержавіючої сталі	1	1	2	3
9	Дошка для розбирання продуктів	2	4	4	4
10	Колода для рубання м'яса	1	1	1	1
11	Лопатка для твердих жирів	1	1	1	1
12	Лопатка дерев'яна	1	1	1	2
13	Ніж кухонний	1	1	2	2
14	Ніж господарський	2	3	3	3
15	Консервовідкривач	1	1	1	1
16	Сокира для рубання м'яса	1	1	1	1
17	Таз оцинкований, або алюмінієвий, або емальований, або пластмасовий	2	3	5	9
18	Тертушка металева	1	1	1	2

1	2	3	4	5	6
19	Фляга для молока	Із розрахунку 0,5 л на штатне цуценя			
20	Щітка для миття котлів	1	1	1	2
21	Щітка для миття посуду	1	1	2	2
22	Бак для продовольчих відходів	1	1	1	2

II. Технологічне обладнання

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (шт.) на кількість собак (цуценят)			
		до 10	11-50	51-100	101-300
1	2	3	4	5	6
1	Казан електричний	Із розрахунку 3 л на одного собаку			
2	Плита електрична	Із розрахунку необхідної площі робочої поверхні конфорок, потрібних для приготування корму			
3	Кип'ятильник електричний	Із розрахунку 1 л на одного собаку			
4	М'ясорубка ручна	1	1	1	1
5	Рукомийник	1	1	1	1

III. Холодильне обладнання

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (шт.) на кількість собак (цуценят)			
		до 10	11-50	51-100	101-300
1	2	3	4	5	6
1	Шафа холодильна або скриня морозильна	1	1	1	1
2	Холодильник побутовий	1	1	1	1

IV. Вимірювальні прилади

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (шт.) на кількість собак (цуценят)			
		до 10	11-50	51-100	101-300
1	2	3	4	5	6
1	Ваги настільні, 10-20 кг	1	1	1	1

1	2	3	4	5	6
2	Ваги товарні, 100 кг	–	–	1	1

V. Немеханічне обладнання

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (шт.) на кількість собак (цуценят)			
		до 10	11-50	51-100	101-300
1	2	3	4	5	6
1	Ванна для миття посуду двосекційна	1	1	1	1
2	Комплект тари для продуктів	–	1	1	2
3	Стіл виробничий	2	2	3	4
4	Ванна для чищення картоплі	–	–	1	1
5	Стелаж металевий	1	1	2	3
6	Стійка для зберігання кухонного інвентарю	–	1	1	1

Примітки:

1. За цією Нормою безкоштовно забезпечуються військові частини Збройних Сил України, до складу яких входять кінологічні підрозділи.

2. Забезпечення мийними засобами здійснюється з розрахунку на одного штатного собаку (одне штатне цуценя) на добу (порошкоподібні мийні засоби – 5,5 г або рідкі – 3,6 г, а також пастоподібні мийні засоби для чищення посуду – 35 г на місяць).”.

Перший заступник начальника Генерального штабу

Збройних Сил України

генерал-полковник

І.І. КОЛЕСНИК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони
України

29 грудня 2017 року № 703

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
25 січня 2018 року № 109/31561

ЗМІНИ

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

1. Розділ “Немеханічне обладнання” таблиці пункту 26 доповнити
позиціями 33 – 36 такого змісту:

“

33	Контейнер харчовий пластиковий з кришкою	2
34	Візок вантажний	4
35	Гастроємності з кришкою до лінії роздачі їжі та пароконвектомата GN 1 1	8
36	Термоконтейнер для гастроємностей	8

”

2. Доповнити Порядок пунктами 34 – 42 такого змісту:

“34. За Нормами №№ 1 – 6 забезпечення новітніми зразками технологічного обладнання їдалень у разі організації харчування особового

складу за каталогом продуктів здійснюється відповідно до штатної чисельності з розрахунку:

№ з/п	Найменування предметів	Кількість предметів (од.) на кількість осіб, які харчуються			
		до 50	51–300	301–750	751–1500
1	2	3	4	5	6
1	Піч пароконвекційна у комплекті з двома направляючими візками-рамами, на 6-8 рівнів	1	–	–	–
2	Піч пароконвекційна у комплекті з двома направляючими візками-рамами, на 10-12 рівнів	–	1	–	–
3	Піч пароконвекційна у комплекті з двома направляючими візками-рамами, на 16 рівнів	–	–	1	–
4	Піч пароконвекційна у комплекті з двома направляючими візками-рамами, на 20 рівнів	–	–	–	2
5	Фритюрниця електрична на 2 ванни об'ємом 6-8 л	1	1	–	1
6	Фритюрниця електрична на 2 ванни об'ємом 9-12 л	–	–	1	–
7	Фритюрниця електрична на 2 ванни об'ємом 15-18 л	–	–	–	1
8	Машина тістомісильна об'ємом 10-30 л	1	1	–	–
9	Машина тістомісильна об'ємом 31-60 л	–	–	1	–
10	Машина тістомісильна об'ємом 61-100 л	–	–	–	1
11	Лінія самообслуговування на 500 осіб	–	1	1	–
12	Лінія самообслуговування на 1000 осіб	–	–	–	1
13	Візок вантажний	1	2	2	3
14	Гастроємності з кришкою до лінії роздачі їжі та пароконвектомата GN 1 1	12	24	32	40

1	2	3	4	5	6
15	Термоконтейнер для гастроемностей	1	1	2	4
16	Плита електрична на 1-2 конфорки	1	–	–	–
17	Плита електрична на 3-4 конфорки	–	1	1	–
18	Плита електрична на 6 конфорок	–	–	1	2
19	Сковорода електрична з чашею 30-40 л	1	–	–	–
20	Сковорода електрична з чашею 41-60 л	–	1	1	–
21	Сковорода електрична з чашею 61-80 л	–	–	1	2
22	Шафа жарова електрична односекційна	1	–	–	–
23	Шафа жарова електрична двосекційна	–	–	1	1
24	Шафа жарова електрична трисекційна	–	–	1	2
25	Машина для нарізання сирих (варених) овочів до 100 кг	1	–	–	–
26	Машина для нарізання сирих (варених) овочів 100-250 кг	–	1	–	–
27	Машина для нарізання сирих (варених) овочів 251-350 кг	–	–	1	1
28	Машина для нарізання сирих (варених) овочів 351-500 кг	–	–	–	1
29	М'ясорубка механічна 50-150 кг/год	–	1	1	–
30	М'ясорубка механічна 151-300 кг/год	–	–	1	1
31	М'ясорубка механічна 301-500 кг/год	–	–	–	1
32	Машина для чищення картоплі 75-150 кг/год	–	1	1	–
33	Машина для чищення картоплі 151-300 кг/год	–	–	1	1
34	Машина для чищення картоплі 301-500 кг/год	–	–	–	1
35	Хліборізка механічна 200-300 нарізок/год	–	1	–	–
36	Хліборізка механічна 301-500 нарізок/год	–	–	1	–

1	2	3	4	5	6
37	Хліборізка механічна 501-1000 нарізок/год	–	–	–	1
38	Машина посудомийна на 500-700 тар/год купольного типу	–	1	–	–
39	Машина посудомийна на 800-1200 тар/год тунельного типу	–	–	1	–
40	Машина посудомийна на 1400-2000 тар/год тунельного типу	–	–	–	1
41	Казан електричний стравоварний, 100 л	1	3	–	–
42	Казан електричний стравоварний, 150 л	–	1	1	1
43	Казан електричний стравоварний, 250 л	–	2	7	4
44	Казан електричний стравоварний, 400 л	–	–	1	8
45	Кип'ятильник електричний настільний, до 40 л	–	2	2	4

35. Дозволяється за всіма нормами забезпечення замість тарілок мілких для холодних закусок забезпечувати салатниками порційними.

36. У разі організації харчування особового складу за каталогом продуктів дозволяється за всіма нормами забезпечення видавати додатково стакан скляний або кувалда скляний ударостійкий (загартований) з розрахунку 1,5 шт. на одну особу, що харчується.

37. Забезпечення мийними засобами військових частин, установ Міністерства оборони України, в яких використовуються пароконвектомати та посудомийні машини побутові, здійснюється військовими частинами за рахунок виділених асигнувань та за нормою, зазначеною в паспорті (формулярі) підприємства-виробника.

38. Для зберігання продовольства в окремих підрозділах (командах, групах) у польових умовах дозволяється використовувати контейнери харчові пластикові з кришкою (3-5 л у кількості 6 шт. – до 10

осіб, що харчуються, 7-10 л у кількості 6 шт. – до 25 осіб, що харчуються, 10-20 л у кількості 6 шт. – до 25 осіб, що харчуються, 20-30 л у кількості 6 шт. – до 50 осіб, що харчуються).

39. У разі організації харчування особового складу за каталогом продуктів забезпечення столами виробничими (столами для доочищення картоплі, столами для збирання залишків їжі, столами для встановлення хліборізок тощо) та стелажми (шафами) для зберігання столово-кухонного посуду, продуктів, хліба в лотках тощо здійснюється відповідно до встановлених норм за заявками військових частин із зазначенням відповідних розмірів згідно з наявними площами виробничих приміщень.

40. За потреби замість тарілок мілких одноразових у кількості 3 шт., тарілок десертних одноразових у кількості 3 шт., виделок столових одноразових у кількості 3 шт. дозволяється за рішенням начальника Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України видавати тарілки глибокі одноразові у кількості 3 шт. та ложки столові одноразові у кількості 3 шт.

41. За Нормою № 13 у разі відсутності порошкових мийних засобів дозволяється замінити їх рідкими мийними засобами з розрахунку 50 %.

42. Дозволяється забезпечувати медичні відділення Головного військово-медичного клінічного центру, військово-медичних клінічних центрів Міністерства оборони України та військових госпіталів усіх найменувань посудомийними машинами побутовими з розрахунку 1 комплект на 30 та більше ліжок штатної чисельності.”.

Перший заступник начальника Генерального штабу
Збройних Сил України
генерал-полковник

І.І. КОЛЕСНИК