



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

Н А К А З

09.02.2016

м. Київ

№ 62

Про затвердження Інструкції з
організації продовольчого
забезпечення Збройних Сил
України та годування штатних
тварин військових частин
Збройних Сил України шляхом
залучення суб'єктів
господарювання

Відповідно до статті 10 Закону України “Про Збройні Сили України”, Положення про Міністерство оборони України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 26 листопада 2014 року № 671, та з метою вдосконалення продовольчого забезпечення військовослужбовців Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання згідно з нормами, затвердженими постановами Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (із змінами), від 15 жовтня 2001 року № 1348 “Про норми годування штатних тварин військових частин, закладів, установ і організацій Збройних Сил, інших військових формувань, структурних підрозділів Державної спеціальної служби транспорту, органів внутрішніх справ, органів і підрозділів цивільного захисту та установ кримінально-виконавчої служби” (із змінами),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Інструкцію з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання, що додається.

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

Міністр оборони України
генерал армії України

С. Т. ПОЛТОРАК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони України

09 лютого 2016 року № 62

ІНСТРУКЦІЯ

з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання

I. Загальні положення

1. Ця Інструкція визначає порядок взаємодії Міноборони та суб'єктів господарювання щодо харчування військовослужбовців Збройних Сил України та штатних тварин військових частин.

Продовольче забезпечення в Збройних Силах України (далі – ЗСУ) військових частин, військових навчальних закладів, установ та організацій ЗСУ (далі – військові частини), крім військових частин, підпорядкованих Головному управлінню розвідки Міноборони, здійснюється шляхом:

укладання договорів про закупівлю послуг із забезпечення харчуванням за контрактом;

отримання цих послуг;

встановлення особливостей отримання послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом в польових умовах;

годування штатних тварин;

освіження запасів продовольства;

забезпечення військовим майном, необхідним для організації харчування особового складу ЗСУ в стаціонарних та польових умовах;

визначення завдань, які покладаються на структурні підрозділи Міноборони, Генерального штабу Збройних Сил України (далі – Генеральний штаб), інших органів військового управління та військових частин під час здійснення продовольчого забезпечення ЗСУ, а також зі здійснення контролю за станом продовольчого забезпечення.

2. У воєнний час ця Інструкція не застосовується.

3. У цій Інструкції терміни і поняття вживаються в таких значеннях:

1) балансоутримувач – квартирно-експлуатаційний відділ (управління), квартирно-експлуатаційна частина району, військова частина, військовий навчальний заклад, установа та організація Міноборони та ЗСУ, які утримуються за рахунок Державного бюджету України та обліковують на балансових рахунках рухоме та нерухоме майно;

2) виконавець – суб'єкт господарювання незалежно від організаційно-правової форми та форми власності, визначений за результатами проведеної Міноборони процедури закупівлі з урахуванням вимог Закону України “Про здійснення державних закупівель”, з яким укладено договір про закупівлю послуг із харчування;

3) замовник – Міноборони;

4) представник виконавця – відповідно до законодавства визначена виконавцем особа, яка виконує зобов'язання згідно з договором про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом та має право підпису відповідних документів;

5) представник замовника – уповноважені особи Міноборони, Генерального штабу, інших органів військового управління, а також командири військових частин;

6) продовольче забезпечення військової частини – надання виконавцем послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом (послуги щодо забезпечення харчуванням, продуктами харчування особового складу військових частин, у тому числі полівітамінними препаратами, водою питною бутильованою, освіження запасів продовольства, а також годування штатних тварин, яких утримує військова частина);

7) уповноважений представник виконавця – визначена виконавцем особа, яка наділена правами та обов'язками щодо організації забезпечення харчуванням у визначеній військовій частині та має право підпису відповідних документів (під час роздачі їжі за межами їдальні – особа, яка здійснює її роздачу).

4. Послуги щодо забезпечення харчуванням за контрактом надаються відповідно до Норм харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 (далі – Норми харчування), та Норм годування штатних тварин військових частин, закладів, установ і організацій Збройних Сил, інших військових формувань, структурних підрозділів Державної спеціальної служби транспорту, органів внутрішніх справ, органів і підрозділів цивільного захисту та установ кримінально-виконавчої служби, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 15 жовтня 2001 року № 1348 (далі – Норми годування).

Приготування їжі здійснюється згідно з розкладкою продуктів, яка складається відповідно до вимог Норм харчування представником замовника

спільно з представником виконавця з урахуванням, що не менше 50% страв повинні відповідати вимогам розкладки продуктів та порядку планування страв у військових частинах Збройних Сил України (додаток 1).

Заміна одних продуктів харчування іншими відповідно до Норм заміни продуктів харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 (далі – Норми заміни), проводиться виключно з дозволу представника замовника.

5. Послуги щодо забезпечення харчуванням за контрактом надаються протягом строку дії договору, укладеного між замовником та виконавцем за результатами проведення процедур закупівлі.

Організація проведення процедур закупівлі послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом здійснюється відповідно до вимог Закону України “Про здійснення державних закупівель”, Цивільного кодексу України, Господарського кодексу України.

Вартість послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом включає в себе всі витрати, пов'язані з організацією харчування (вартість продовольства, транспортні витрати, оплата комунальних послуг, сплата податків, інші обов'язкові платежі).

6. Для особового складу ЗСУ, який не підлягає забезпеченню за державні кошти, продовольче забезпечення здійснюється за плату.

7. Порядок укладання договорів про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України.

II. Порядок отримання послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом

1. Послуги щодо забезпечення харчуванням за контрактом надаються у військовій частині на умовах використання військового майна згідно з чинним законодавством.

2. Представник замовника визначає місце (місця), час та обсяги отримання послуг відповідно до розпорядку дня та специфіки завдань, у тому числі військових частин (окремих підрозділів), прикріплених на забезпечення. Ці місця повинні відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України та вимогам протипожежної безпеки.

3. Обсяги послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом за кількістю визначає представник замовника шляхом подачі виконавцю заявки на приготування їжі за основними та додатковими нормами харчування (додаток 2) та заявки на забезпечення продуктами харчування військової частини (додаток 3).

4. Все продовольство, яке використовується виконавцем для забезпечення харчуванням, повинно відповідати ДСТУ, ГСТУ, ГОСТів, ТУУ, СОУ, визначеним замовником, повинні бути надані документи, що засвідчують якість та безпеку харчових продуктів, відсутність шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано, згідно з вимогами санітарного законодавства.

Постачальник повинен гарантувати відповідність харчових продуктів вимогам Закону України “Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

За згодою представника замовника виконавцем можуть використовуватися додаткові продукти для покращення харчування особового складу.

5. Приймання послуг за кількістю та якістю здійснюється представником замовника в обов'язковій присутності представника виконавця або

уповноваженого представника виконавця. Критеріями оцінки послуг з харчування є: своєчасність надання послуг, якість надання послуг, повнота доведення норм харчування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

6. Кількість та якість наданих послуг фіксуються в акті приймання наданих послуг з харчування (додаток 4), зведеному акті приймання наданих послуг з харчування (додаток 5), акті приймання послуг із забезпечення продуктами харчування військової частини (додаток 6), які складаються представниками замовника в трьох примірниках (перший – для замовника, другий – для представника замовника, третій – для виконавця) та засвідчують виконання виконавцем своїх зобов'язань за відповідний період.

7. У разі виявлення порушень будь-яких умов договору представником замовника складається акт про порушення договірних зобов'язань суб'єктом господарювання (додаток 7) (далі – Акт) та надається виконавцю для ознайомлення. У разі якщо представник виконавця (уповноважений представник виконавця) відмовляється ознайомитись з Актом, у ньому робиться відмітка про це, що засвідчується підписами двох представників замовника, та надсилається представником замовника на адресу замовника без відповідного підпису про ознайомлення.

На підставі Акта замовником оформлюється претензія та направляється в установленому порядку виконавцю.

8. Надання послуг на кожне окреме приймання їжі здійснюється у відсотках від відповідної норми харчування:

1) при триразовому харчуванні:

сніданок – 35 відсотків, обід – 45 відсотків, вечеря – 20 відсотків;

при чотириразовому харчуванні (для льотного складу) під час польотів:

з 3-ї до 5-ї години: перший сніданок – 15 відсотків, другий сніданок – 20 відсотків, обід – 40 відсотків, вечеря – 25 відсотків;

з 8-ї до 16-ї години: перший сніданок – 25 відсотків, другий сніданок – 10 відсотків, обід – 40 відсотків, вечеря – 25 відсотків;

під час нічних польотів: сніданок – 25 відсотків, обід – 35 відсотків, перша вечеря – 30 відсотків, друга вечеря – 10 відсотків;

при чотириразовому харчуванні (для особового складу кораблів та суден):

сніданок – 20 відсотків, обід – 40 відсотків, вечеря – 30 відсотків, вечірній чай – 10 відсотків.

У дні, коли польоти не здійснюються, приймання їжі льотним складом може бути зменшено до трьох разів на добу з розподілом вартості норми харчування:

на сніданок – 30 відсотків, на обід – 50 відсотків, на вечерю – 20 відсотків;

2) при чотириразовому харчуванні (для ліцеїстів):

перший сніданок – 15 відсотків, другий сніданок – 20 відсотків, обід – 40 відсотків, вечеря – 25 відсотків.

9. Послуги в польових умовах надаються шляхом:

приготування їжі виконавцем на технічних засобах військових частин;

забезпечення виконавцем військових частин продуктами харчування для приготування їжі.

Під час надання послуг в польових умовах підвезення питної води для приготування їжі, миття столового, кухонного посуду, інвентарю та технічних

засобів приготування та транспортування їжі в польових умовах здійснюється представником замовника.

III. Отримання послуг щодо годування штатних тварин військових частин

1. Годування штатних тварин військових частин здійснюється виконавцем на підставі укладених договорів про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням шляхом приготування та видачі їжі для тварин, які утримуються у штатах військових частин, або забезпечення їх продуктами та фуражем згідно з Нормами годування.

2. Заміна одних продуктів і фуражу іншими відповідно до Норм заміни продуктів і фуражу під час їх видачі для годування штатних тварин військових частин, закладів, установ і організацій Збройних Сил, інших військових формувань, структурних підрозділів Державної спеціальної служби транспорту, органів внутрішніх справ, органів і підрозділів цивільного захисту та установ кримінально-виконавчої служби, затверджених Нормами годування, проводиться виключно з дозволу представника замовника.

IV. Освіження наявних запасів продовольства військової частини

1. Для проведення освіження наявних запасів продовольства представники замовника один раз на півріччя (до 10 січня та 10 липня) поточного року надають виконавцю заявку на постачання (освіження, оновлення) продовольства військової частини (додаток 8) із зазначенням його кількості, асортименту, тари, відповідності вимогам нормативних документів (ДСТУ, ГСТУ, ГОСТів, ТУУ, СОУ) та строків освіження.

Строки освіження визначаються представником замовника з урахуванням строку, достатнього для використання виконавцем вилученого із запасів продовольства на харчування особового складу до закінчення граничного терміну зберігання.

У разі збільшення об'ємів запасів продовольства, не включеного представником замовника до заявки, на адресу виконавця надсилається додаткова заявка з дотриманням вищезазначених вимог.

Виконавець може здійснювати перерозподіл вилученого під час освіження продовольства між іншими військовими частинами.

2. Приймання продовольства, що підлягає освіженню, від представника замовника здійснюється виконавцем під час одночасної передачі ним представнику замовника аналогічного продовольства свіжого виготовлення.

Документальне оформлення приймання - передавання продовольства здійснюється шляхом складання акта приймання (додаток 9) з наданням представником замовника документів, що засвідчують якість і безпечність продовольства, його вартість, протоколу випробувань, виданого акредитованою установою ветеринарної медицини Міноборони або ЗСУ.

У разі виникнення сумніву щодо відповідності якості продовольства, маркування та етикетування, фасування, продовольчої тари та її стану, асортиментного номера партії представником замовника проводиться додаткове дослідження такого продовольства у закладах охорони здоров'я ЗСУ. При позитивному висновку додаткового дослідження виконавець зобов'язаний здійснити освіження тієї кількості продовольства, що була заявлена до проведення додаткових досліджень.

3. Передача свіжого продовольства від виконавця представнику замовника здійснюється за актом приймання та документами про якість, безпечність та вартість. Акт приймання складається у двох примірниках та скріплюється печатками представника замовника і виконавця.

Акт приймання складається лише за наявності позитивного висновку протоколу випробувань на продовольство, що закладається на зберігання, акредитованою установою ветеринарної медицини Міноборони або ЗСУ.

Для оформлення закладання (вилучення) продовольства під час його освіження представник замовника складає акт закладання, який є підставою для внесення змін у книги (картки) обліку.

4. Виконання стану освіження продовольства відповідно до наданої представником замовника виконавцю заявки відображається в акті стану освіження запасів продовольства (додаток 10), який складається щомісяця представником замовника та виконавцем у трьох примірниках, які надаються: перший примірник – представнику замовника, другий – виконавцю, третій – замовнику. Акт підписується представником замовника, його заступником з тилу або начальником служби, керівником та уповноваженим представником виконавця і завіряється печатками.

Акт надається замовнику представником замовника до 10 числа наступного місяця за минулий місяць. Невиконання умов договору щодо освіження запасів продовольства є підставою для застосування штрафних санкцій. При організації продовольчого забезпечення представник замовника керується чинним законодавством України.

V. Забезпечення військовим майном та особливості його використання

1. Рухоме та нерухоме майно, необхідне для організації харчування особового складу ЗСУ в стаціонарних та польових умовах, передається балансоутримувачем на безоплатній основі переможцям процедур закупівель послуг з організації харчування особового складу Збройних Сил, визначеним відповідно до Закону України “Про здійснення державних закупівель”.

2. Передача рухомого та нерухомого майна здійснюється виключно за договором (договорами) позики відповідно до Закону України “Про господарську діяльність у Збройних Силах України”.

VI. Завдання, які покладаються на структурні підрозділи Міноборони, Генерального штабу, інших органів військового управління та військових частин під час планування і отримання послуг із продовольчого забезпечення, а також здійснення контролю за станом продовольчого забезпечення військової частини

1. Департамент державних закупівель та постачання матеріальних ресурсів Міністерства оборони України:

щороку на підставі заявок Тилу ЗСУ готує пропозиції до річного плану закупівель Міноборони щодо закупівлі послуг із продовольчого забезпечення військових частин та пояснювальну записку, за потреби здійснює їх коригування;

подає заявки на проведення процедур закупівлі послуг із продовольчого забезпечення до комітету з конкурсних торгів Міноборони;

готує інформацію про документи, необхідні учаснику торгів для підтвердження відповідності встановленим кваліфікаційним вимогам, визначеним Законом України “Про здійснення державних закупівель”;

передбачає в документах конкурсних торгів із закупівлі продовольчого забезпечення обов’язок переможця торгів дотримуватися вимог Закону України “Про здійснення державних закупівель”;

бере участь у проведенні перевірки пропозицій, наданих суб’єктами господарювання під час проведення конкурсних торгів, на відповідність документації конкурсних торгів;

готує та погоджує із відповідальними структурними підрозділами проекти договорів про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням;

веде облік укладених договорів про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням;

аналізує акти наданих послуг із продовольчого забезпечення військових частин;

веде претензійну роботу у разі порушення умов договорів про закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням;

організовує та здійснює контроль за станом надання послуг із продовольчого забезпечення особового складу (штатних тварин) військових частин;

перевіряє якість та безпечність харчових продуктів, які використовуються виконавцем під час надання послуг, із проведенням їх випробувань в акредитованих установах ветеринарної медицини Міноборони;

через представників замовника організовує приймання послуг із продовольчого забезпечення та контролює їх оплату виконавцю згідно з умовами укладеного договору;

надає документи щодо взаємодії та проведення звірки отриманих послуг із харчування (постачання продовольства) згідно з заявкою Тилу ЗСУ в установлені строки.

2. Військово-медичний департамент Міноборони (через заклади державної санітарно-епідеміологічної служби Міноборони):

здійснює гігієнічну оцінку раціональності харчування на підставі вивчення: режиму харчування; харчової цінності продуктів харчування та готової їжі за результатами розрахунків і лабораторних досліджень хімічного складу та енергетичної цінності; повноти доведення встановлених Норм харчування до особового складу; захворюваності особового складу, пов'язаної зі станом харчування; організації дієтичного та лікувального харчування;

перевіряє санітарно-епідеміологічний стан за продовольчим забезпеченням військових частин шляхом забезпечення проведення вхідного контролю безпечності та якості продуктів харчування, умов їх доставки, зберігання та оброблення; санітарним станом об'єктів продовольчої служби, організацією протиепідемічних заходів, включаючи проходження персоналом обов'язкових медичних оглядів та гігієнічного навчання, дотримання протиепідемічного режиму, проведення дезінфекційних, дезінсекційних і дератизаційних заходів на об'єктах продовольчої служби;

в установленому порядку здійснює санітарно-епідеміологічний нагляд за продовольчими об'єктами та за результатами надає пропозиції виконавцю щодо усунення виявлених недоліків, у разі виявлення порушень санітарного

законодавства застосовує заходи відповідно до вимог чинного законодавства та контролює їх виконання.

3. Тил Збройних Сил України:

у двотижневий строк після затвердження кошторису Міноборони надає до Департаменту державних закупівель та постачання матеріальних ресурсів Міноборони заявки на закупівлю послуг щодо забезпечення харчуванням за контрактом особового складу військових частин Збройних Сил у стаціонарних та польових умовах і годування штатних тварин;

через підпорядковані об'єднані центри забезпечення обліковує добові видачі за основними, додатковими нормами і додатковими продуктами до цих норм для складання звіту з метою подальшого узагальнення та аналізу;

у присутності представника виконавця (уповноваженого представника виконавця) здійснює контроль за: порядком зберігання продовольства на складі і санітарним станом об'єктів продовольчої служби; технологією приготування їжі, її якістю; повнотою доведення встановлених норм харчування до кожної особи і норм приготування їжі для штатних тварин або забезпечення їх продуктами та фуражем; порядком створення, утримання та освіження запасів продовольства; забезпеченням військових частин військовим майном відповідно до штатів, табелів та норм забезпечення; порядком забезпечення військовим майном виконавця, експлуатації за призначенням і подальшим утриманням у робочому стані та відновленням (поновленням) його ресурсу; якістю та безпекою харчових продуктів шляхом ознайомлення із супровідними документами, що засвідчують їх якість та безпечність, які надані виконавцем, відповідністю цим документам маркування, зовнішнього вигляду та стану тари і упаковки;

за результатами перевірки якості надання послуг із продовольчого забезпечення складає відповідний акт та вживає заходів щодо усунення виявлених недоліків;

у межах повноважень і в порядку, установленому законодавством, здійснює списання військового майна.

4. Командування видів (оперативних командувань) ЗСУ:

у присутності представника виконавця (уповноваженого представника виконавця) та на підставі оформленого встановленим порядком припису здійснює контроль за: порядком зберігання продовольства на складі, якістю та безпекою харчових продуктів шляхом ознайомлення із супровідними документами, що засвідчують їх якість та безпечність, які надані виконавцем, відповідність цим документам маркування, зовнішнього вигляду та стану тари і упаковки; санітарним станом об'єктів продовольчої служби; технологією приготування їжі, її якістю; повнотою доведення встановлених норм харчування до кожної особи та норм приготування їжі для штатних тварин і забезпечення їх продуктами та фуражем; порядком створення, утримання та освіження запасів продовольства; забезпеченням військових частин військовим майном відповідно до штатів, табелів до штатів та норм забезпечення; порядком експлуатації за призначенням і подальшим утриманням у робочому стані військового майна та відновленням (поновленням) його ресурсу;

за результатами роботи щодо контролю за станом продовольчого забезпечення складає відповідний акт, вживає заходів щодо усунення виявлених недоліків;

аналізує та надає пропозиції щодо вдосконалення надання послуг із продовольчого забезпечення підпорядкованим військовим частинам;

готує та надає обґрунтовані пропозиції щодо внесення змін до існуючих норм харчування військовослужбовців та норм годування штатних тварин;

у межах повноважень і в порядку, установленому законодавством, здійснює списання військового майна.

5. Представник замовника:

готує об'єкти продовольчої служби до їх використання за цільовим призначенням відповідно до санітарно-гігієнічних вимог та вимог протипожежної безпеки;

відповідно до свого внутрішнього розпорядку дня та специфіки виконання завдань визначає виконавцю місце, час та обсяги надання послуг із продовольчого забезпечення військової частини;

на умовах окремих договорів позички забезпечує виконавця об'єктами та майном продовольчої служби, необхідними для організації продовольчого забезпечення особового складу військових частин;

укомплектовує об'єкти продовольчої служби військовим майном у межах норм забезпечення та здійснює контроль за його експлуатацією, цільовим використанням і веде технічну документацію;

один раз на півріччя надає виконавцю заявку на освіження запасів продовольства та організовує їх утримання та своєчасне освіження;

здійснює контроль за своєчасним проходженням медичного обстеження обслуговуючим персоналом, задіяним в організації продовольчого забезпечення особового складу;

складає разом із представником виконавця та затверджує розкладки продуктів відповідно до Норм харчування з урахуванням розкладки продуктів та порядку планування страв у військових частинах ЗСУ. Під час складання розкладки продуктів передбачається приготування страв національної кухні, а в дні державних та релігійних свят – святкових страв;

обліковує особовий склад, який має право на продовольче забезпечення за рахунок держави;

оприбутковує і списує в установленому порядку отримані від постачальника послуги та виписує у двох примірниках повідомлення – підтвердження отримання та оприбуткування за бухгалтерським обліком матеріальних цінностей, оплачених у централізованому порядку, один з яких надсилається замовнику разом зі зведеним актом приймання наданих послуг;

відповідно до затвердженого графіка, вимог Статуту внутрішньої служби Збройних Сил України, затвердженого Законом України від 24 березня 1999 року № 548-XIV, і Положення про військове (корабельне) господарство Збройних Сил України, затвердженого наказом Міністра оборони України від 16 липня 1997 року № 300, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 22 грудня 1997 року за № 615/2419 (із змінами), у присутності представника виконавця (уповноваженого представника виконавця) здійснює контроль за: порядком зберігання, якістю продовольства на складі, якістю та безпекою харчових продуктів шляхом ознайомлення із супровідними документами, що засвідчують їх якість та безпечність, які надані виконавцем, відповідність цим документам маркування, зовнішнього вигляду та стану тари і упаковки; санітарним станом об'єктів продовольчої служби; відповідністю даних накладних та фактичної наявності виданого продовольства; технологією приготування їжі, її якістю; повнотою доведення встановлених норм харчування до кожного військовослужбовця; вивозом і видачею їжі в підрозділах (на об'єктах) та дотриманням норм годування штатних тварин; своєчасним освіженням запасів продовольства. Результати контролю оформлюються актом перевірки, який підписується посадовою особою (комісією), що здійснює перевірку, та представником виконавця (уповноваженим представником виконавця);

у межах повноважень і в порядку, установленому законодавством, здійснює списання військового майна.

Директор Департаменту державних закупівель
та постачання матеріальних ресурсів
Міністерства оборони України
полковник

В.В. ГУЛЄВИЧ

Додаток 1

до Інструкції з організації продовольчого
забезпечення Збройних Сил України та
годування штатних тварин військових
частин Збройних Сил України шляхом
залучення суб'єктів господарювання
(пункт 4 розділу I)

РОЗКЛАДКА ПРОДУКТІВ

та порядок планування страв у військових частинах Збройних Сил України

I. Розподіл продуктів за нормою харчування № 1 – загальновійськова, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426

1. Розподіл продуктів овочево-круп'яної групи за прийманнями їжі:

сніданок	– 500 г,
у тому числі: холодна закуска	– 80 г,
друга страва	– 420 г;
обід	– 780 г,
у тому числі: холодна закуска	– 120 г,
перша страва	– 250 г,
друга страва	– 410 г;
вечеря – друга страва	– 420 г.

2. Тижневий перелік страв, що пропонується:

перші страви:

овочево-круп'яні супи та супи з макаронами	– 5 разів;
овочеві супи (борщі)	– 2 рази;
другі страви (гарнір): каша гречана	– 4 рази;

Продовження додатка 1

каша рисова	– 3 рази;
каша комбінована	– 1 раз;
каша вівсяна	– 1 раз;
каша перлова	– 1 раз;
каша пшенична	– 1 раз;
страви з макаронних виробів	– 3 рази;
страви з картоплі	– 5 разів;

3. Під час планування страв на тиждень передбачається приготування: м'ясних страв із порційного м'яса (яловичина, баранина, свинина) – не менше 5 разів;

м'ясних страв із рубленого м'яса – не більше 4 разів;

страв із непорційного м'яса (плов, азу, рагу, гуляш, печеня по-домашньому) – не більше 3 разів;

для урізноманітнення страв дозволяється проводити заміну м'яса на м'ясо птиці, ковбасні вироби, консерви м'ясні – не більше 2 разів;

щоденно – рибних страв;

страв кухонь національностей, представники яких проходять службу у військовій частині.

Для приготування м'ясних страв планується на сніданок (вечерю) 100 г м'яса, на обід – 150 г м'яса.

Видача сиру сичужного твердого планується на сніданок – 20 г.

На обід разом з холодною закускою планується выдача сала-шпику – 50 г у натуральному вигляді або меленого зі спеціями (за побажанням особового складу).

На обід планується выдача булочки із борошна пшеничного першого сорту вагою 70 г, меду натурального або джему – 20 г порційно на кожного військовослужбовця.

Під час планування харчування особового складу дозволяється выдача двох та більше страв на приймання їжі (за вибором). Доцільна кількість страв, які

будуть готуватися, визначається командиром військової частини (установи, навчального закладу) з урахуванням виробничих потужностей їдальні, наявності достатньої кількості та технічного стану обладнання, спроможності виконавця забезпечити дотримання технології приготування декількох страв одночасно, висновку начальника медичної служби частини щодо харчової цінності страв. При цьому енергетична цінність (калорійність) та хімічний склад добового раціону повинні відповідати встановленим фізіологічним нормам харчування.

Складання розкладки продуктів в такому разі здійснюється відповідно до правил складання розкладки продуктів за нормою № 2 – льотна, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426, з обов’язковим розрахунком енергетичної цінності страв.

II. Розподіл продуктів за нормами харчування № 2 – льотна та № 1 – загальновійськова для інженерно-технічного складу

1. Розподіл продуктів овочево-круп’яної групи за нормою № 2 – льотна – 1500 г, у тому числі 20 г борошна пшеничного вищого сорту для приготування перших страв та соусів (при триразовому харчуванні):

сніданок	– 410 г;
обід	– 680 г,
у тому числі:	
холодна закуска	– 130 г,
перша страва	– 250 г,
друга страва	– 300 г;
вечеря – друга страва	– 410 г;

40 г борошна пшеничного вищого сорту планувати для приготування випічки.

2. Під час складання розкладки продуктів за нормою № 2 – льотна, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426, планується:

на сніданок – не менше трьох найменувань м'ясних страв та гарнірів на вибір;

на обід – холодна закуска, три найменування перших страв на вибір, м'ясних страв та гарнірів – чотири – п'ять найменувань;

на вечерю – не менше трьох найменувань м'ясних страв та гарнірів на вибір.

3. Добова норма м'яса та птиці планується так:

сніданок – 100 г,

обід – 150 г,

вечеря – 100 г.

Добова норма риби, якщо не проводиться заміна м'яса на рибу, планується на обід для приготування холодних закусок: риба заливна, риба смажена з гарніром, риба під маринадом. Оселедець для приготування закуски передбачається в кількості не більше 40 г, решта риби – для приготування рибного салату.

М'ясопродукти копчені плануються для приготування холодних закусок, а також, за потреби, для приготування перших страв.

Сир, сметана, молоко, яйця плануються для видачі в натуральному вигляді на сніданок, а також для приготування страв.

Шоколад для екіпажів реактивних, турбореактивних літаків планується для видачі в натуральному вигляді або у вигляді гарячих напоїв.

4. Під час складання розкладки продуктів за нормою харчування № 1 – загальновійськова, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426, для інженерно-технічного складу планується:

Продовження додатка 1

на сніданок – не менше двох – трьох найменувань м'ясних страв та гарнірів на вибір;

на обід – холодна закуска, два – три найменування перших страв на вибір, м'ясних страв та гарнірів – три – чотири найменування;

на вечерю – не менше двох – трьох найменувань м'ясних страв та гарнірів на вибір.

Добова норма м'яса планується: на сніданок – 100 г, на обід – 150 г, на вечерю – 75 г.

Добова норма риби планується на обід для приготування холодних закусок.

III. Розподіл продуктів за нормами харчування № 3 – морська та № 4 – підводна, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426

1. Розподіл продуктів овочево-круп'яної групи за нормою № 3 – морська за прийманнями їжі – 1650 г.

При триразовому харчуванні в їдальнях військових частин, берегових баз:

сніданок	–	430 г;
обід	–	740 г,
у тому числі: холодна закуска	–	100 г,
перша страва	–	250 г,
друга страва	–	390 г;
вечеря	–	480 г,
у тому числі: холодна закуска	–	80 г,
друга страва	–	400 г.

При чотириразовому харчуванні в їдальнях, кают-компаніях кораблів та суден забезпечення:

Продовження додатка 1

сніданок	—	350 г;
обід	—	690 г,
у тому числі: холодна закуска	—	100 г,
перша страва	—	250 г,
друга страва	—	340 г;
вечеря	—	610 г,
у тому числі: холодна закуска	—	80 г,
перша страва	—	210 г,
друга страва	—	320 г.

Розподіл продуктів овочево-круп'яної групи за нормою харчування № 4 – підводна за прийманнями їжі – 1425 г:

сніданок	—	350 г;
обід	—	625 г,
у тому числі: холодна закуска	—	80 г,
перша страва	—	235 г,
друга страва	—	310 г;
на вечерю	—	450 г,
у тому числі: холодна закуска	—	70 г,
перша страва	—	120 г,
друга страва	—	260 г.

М'ясо птиці планується для приготування перших страв на вечерю.

Оселедці з консервованим зеленим горошком та копченості плануються як окремі холодні закуски на обід.

Сир, сметана, молоко, яйця плануються для видачі в натуральному вигляді на сніданок, а також для приготування страв.

2. Тижневий перелік страв, що пропонуються:

перші страви:

овочево-круп'яні супи та супи з макаронами – 10 разів;

Продовження додатка 1

овочеві супи (борщі) – 4 рази.

Решта страв планується відповідно до вимог складання розкладки продуктів за нормою № 1 – загальновійськова.

IV. Розподіл продуктів за нормою харчування № 5 – лікувальна, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426

1. Для більшості категорій хворих доцільно приймати їжу 4 – 5 разів, а за окремими дієтами – 6 разів на день.

Графік приймання їжі складається таким чином:

сніданок – з 8-30 до 9-00,

обід – з 14-00 до 15-00,

післяобідній чай – з 16-00 до 17-00,

вечеря – з 19-00 до 20-00. За 1 – 1,5 години до сну хворому видається склянка молока, простокваші або компоту і хліб.

2. За складом норма харчування хворого відповідно до приймань їжі розподіляється так:

продукти, багаті на білок (м'ясо, риба, бобові), слід видавати переважно на сніданок і обід;

вечеря має бути калорійністю не більше 25% добового раціону і складатися переважно із молочних продуктів та продуктів рослинного походження.

3. Харчування хворих (у тому числі на туберкульоз та пневмоконіоз) проводиться відповідно до рекомендацій лікаря з призначенням дієти кожному хворому з відповідним набором продуктів у межах загальної вартості лікувальної норми.

Продовження додатка 1

Кожна дієта має свій умовний номер і застосовується при певних захворюваннях. Кількість і види дієт визначаються структурою складу хворих і затверджуються начальником госпіталю.

4. Основні види дієт. Загальні вимоги до їжі. Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

1) Дієта № 0

Призначається у перші дні після операцій на шлунково-кишковому тракті, а також хворим з тяжким перебігом шлунково-кишкових захворювань.

Мета дієти – забезпечити максимальне механічне, хімічне і термічне розвантаження шлункового тракту.

Загальні вимоги до їжі: їжа повинна складатися з рідких, а надалі – напіврідких страв, які легко засвоюються і забезпечують життєдіяльність організму.

Використання продуктів і методика приготування окремих страв: перші 2 – 3 дні: чай, бульйон, відвар плодів шипшини, фруктових соки, проціджений компот, розведене молоко, фруктові желе;

у наступні дні видаються не круто зварені яйця, бульйон з манною крупою, суп-пюре на бульйоні або воді з молоком, протерті каші на воді навіпіл з молоком, з маслом і цукром, кефір або простокваша. Поступово додаються білі сухарі до 100 г або хліб білий із борошна пшеничного 1-го сорту;

бульйон готується нежирний. Молоко використовується тільки в розбавленому вигляді (50 % молока і 50 % води). Каші ретельно перетираються

(рекомендується попередньо розмелювати крупу). Каші готуються рідкі. Вміст солі харчової обмежений до 3-5 г.

Дієта № 0 застосовується від 4 до 6 днів з подальшим переведенням на дієту № 1а та № 1б. Приймання їжі – кожні 2 години;

Продовження додатка 1

2) Дієта № 1

Призначається при виразковій хворобі шлунка і дванадцятипалої кишки, хронічному гастриті переважно з підвищеною кислотністю шлункового соку. Дієта фізіологічно повноцінна і призначається на тривалий час – до 3 – 5 місяців. Приймання їжі – 5 – 6 разів на день.

Мета дієти – створити умови для загоювання виразок, зниження кислотності шлункового соку, зменшення подразнення шлунково-кишкового тракту і запалювальних процесів.

Загальні вимоги до їжі:

Їжа повинна бути переважно подрібнена, не груба, частіше рідка або подібна до киселю. Страви готуються в протертому, відвареному вигляді або на парі. Смажені або запечені страви виключаються. Усі гострі та солоні продукти, а також м'ясні та міцні овочеві бульйони не рекомендуються, оскільки вони містять екстрактивні речовини.

Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

борошно для супів і соусів не пасерується, а лише підсушується. М'ясо ретельно жилується, хрящі і шкура риби повністю видаляються. Вміст солі в дієті дещо знижений (10 – 12 г на добу);

забороняється видача свіжого хліба і здобного печива. М'ясо використовується нежирне: яловичина, свинина м'ясна або обрізна. Страви із м'яса готуються у відвареному вигляді, вироби з котлетної маси (котлети, кнелі,

тюфтельки, фрикадельки, суфле) – на парі, бефстроганов і гуляш – з відвареного м'яса;

яйця готуються не круто зварені або у вигляді парового омлету. Рекомендується видавати незбиране натуральне або згущене молоко, сметану свіжу, некислу, простоквашу одноденну, сир некислий у протертому вигляді;

риба повинна бути нежирна: судак, тріска, окунь, хек та інші. Вироби з котлетної маси і натуральної риби (шматком) варяться на парі;

Продовження додатка 1

картопля готується у вигляді пюре або нарізана на шматочки і зварена на молоці; овочі (морква, буряк тощо) – у вареному та протертому вигляді (пюре, парові пудинги). Капуста не використовується;

каші готуються із подрібненої або протертої крупи, зварені на молоці або воді. Пудинги – із подрібненої крупи, макарони – подрібнені і локшина домашня – у відвареному вигляді;

соуси допускаються молочні та яєчно-масляні. Краще замість соусу поливати вироби розтопленим маслом, свіжою сметаною;

супи рекомендуються молочні з протертих круп, овочевого пюре (крім пюре з капусти), з домашньою локшиною, на відварі з круп (без овочевого відвару);

із напоїв дозволяється чай солодкий натуральний чи з молоком. Як джерело вітаміну С використовується відвар плодів шипшини.

У разі загострення захворювання хворий переводиться на ще більш суворі обмеження і йому призначаються дієти № 1а або № 1б.

Так, при загостренні виразкової хвороби хворому призначається дієта № 1а, за якою дозволяються лише молоко, масло, яйця, молочні та слизисті супи і солодкі киселі. Хліб і сухарі з раціону виключаються. Дієта встановлюється на 3 – 4 дні. Потім хворого переводять на дієту № 1б, додаючи до раціону 60 – 70 г сухарів із пшеничного борошна першого сорту, протерті каші на молоці, м'ясні і рибні кнелі або фрикаделі. Через кілька днів хворого переводять на дієту № 1;

3) Дієта № 2

Призначається при гастритах з недостатньою кислотністю шлункового соку, а також при гострих і хронічних захворюваннях кишківника (колітах).

Мета дієти – підвищити виділення шлункового соку і його кислотність, зменшити подразнення слизової оболонки шлунка, забезпечити нормальну роботу кишківника.

Загальні вимоги до їжі:

Продовження додатка 1

виключаються страви, які містять грубу клітковину, не допускаються гострі страви і приправи, молоко, свіжий хліб, вироби із здобного тіста, сало, жирні сорти риби, жирне та жиливе м'ясо, копчені ковбаси. Страви готуються в протертому або подрібненому вигляді.

Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

м'ясо ретельно зачищається від жил, з риби видаляються хрящі. Допускаються смажені страви, але без паніровки продуктів у борошні або сухарях і без утворення грубої підсмаженої скоринки;

для приготування м'ясних страв використовуються яловичина, м'ясна або обрізна свинина. Із субпродуктів рекомендується язик. Страви із січеного м'яса готують у відварному, паровому, тушкованому, запеченому і смаженому вигляді;

для приготування рибних страв використовуються судак, хек, тріска, морський окунь тощо. Натуральна риба (куском) готується у відварному і паровому вигляді, а страви з котлетної маси – у запеченому або смаженому вигляді;

яйця і страви з яєць видаються в обмеженій кількості: яйця – не круто зварені, у вигляді яєчні або омлету (без скоринки). Рекомендуються молочні продукти: простокваша, кефір, сметана, сир та вироби з протертого сиру (запіканка, сирники тощо), а також негострий твердий сир;

овочі, зелень, фрукти і ягоди (крім малини, полуниць і вишень) широко використовуються для приготування соків, відварів та різних страв. Картопля, буряки, морква готуються у відвареному, тушкованому або запеченому вигляді;

каші, пудинги, котлети, зрази, круп'яники, кльоцки, оладки готуються з різних круп у протертому або добре розвареному вигляді на м'ясному бульйоні або на молоці, розбавленому водою;

супи готуються без гострих приправ на м'ясному, рибному бульйонах, овочевих відварах з протертими овочами або крупами. Рекомендуються супи-пюре, а також борщі, щі зі свіжої капусти з дрібно посіченими овочами;

Продовження додатка 1

соуси допускаються не дуже гострі, на м'ясному, рибному бульйонах та овочевому відварі. Використовуються лавровий лист, оцет, але в обмеженій кількості;

із закусок рекомендуються варені ковбаси, нежирні оселедці, овочеві і рибні консерви;

із напоїв дозволяються чай, німецька кава;

4) Дієта № 2ч

Призначення – поранення та захворювання щелепно-лицьової області, порушення функції жування.

Загальна характеристика:

повноцінна, різноманітна по асортименту продуктів, яка відповідає дієті № 2 по набору продуктів, хімічному складу і технології приготування їжі, але усі страви доводяться до рідкого стану додаванням бульйону або молока. Режим харчування – 4 – 5 разів на день;

5) Дієта – зондова

Зондове харчування призначається при захворюваннях і травмах, які супроводжуються порушеннями актів жування та ковтання, при хірургічних втручаннях, які роблять неможливим приймання їжі через рот, або порушенням нормального проходження їжі через стравохід та шлунок, хворим у непритомному стані, ослабленим, які не можуть приймати їжу самостійно, при деяких психічних станах, коли хворі відмовляються від приймання їжі.

Раціон для зондового харчування повинен бути фізіологічно повноцінним, збалансованим по хімічному складу і забезпечувати потреби хворих у харчуванні, а також білках, вітамінах та інших поживних речовинах.

Страви для введення через зонд ретельно подрібнюють, перетирають через сито, щоб після розведення бульйоном, молоком, овочевим відваром отримати гомогенну масу, близьку до консистенції сметани;

Продовження додатка 1

6) Дієта № 4

Призначається при гострих кишкових розладах і проносах.

Мета дієти – відновити нормальну роботу кишківника, загальмувати процеси бродіння в ньому.

Загальні вимоги до їжі:

у перший день дозволяється лише слабозаварений чай з невеликою кількістю цукру, чорна кава, рисовий відвар. Жодні інші продукти і страви не видаються. На другий день до раціону додаються чорничний відвар або кисіль, невелика кількість сухарів, протертий суп із рисом, суп із манної крупи. На третій день і наступні 3 – 4 дні дозволяється видавати неміцні бульйони, протерті каші на воді, сир, парові м'ясні або рибні кнелі.

Не вживається їжа з грубої клітковини, молоко, молочні супи, простокваша. Із раціону вилучаються також гострі приправи і прянощі, смажені страви із м'яса і риби, вироби із здобного тіста. Обмежують вживання яєць і страв з яєць.

Надалі хворі переводяться на діету № 2.

Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

з третього дня дієти рекомендуються білі сухарі і білий черствий хліб. Їжа готується на маслі тваринному. Сир використовується лише в протертому вигляді;

супи готуються на нежирному м'ясному бульйоні або на воді з додаванням незначної кількості масла, м'ясо і риба – в обмеженій кількості відварені або парові у вигляді котлет, кнелей, фрикадельок (з додаванням у фарш рису замість хліба);

рекомендуються круп'яні страви: протерта каша, перловий пудинг із протертої крупи на воді або знежиреному бульйоні;

із напоїв дозволяються чай, кава (без молока), а також солодкі страви: кисіль або желе із сухих фруктів, цукор в обмеженій кількості;

Продовження додатка 1

7) Дієта № 5

Призначається при захворюваннях печінки та жовчного міхура.

Мета дієти – забезпечити роботу печінки і жовчного міхура, попередити утворення каменів у жовчному міхурі та жовчних шляхах, збільшити виділення жовчі.

Загальні вимоги до їжі:

з їжі вилучаються екстрактивні речовини (м'ясні та рибні бульйони), продукти, які містять холестерин (жовтки яєць, тваринні жири, субпродукти), смажені страви, вироби зі здобного тіста, часник, редис, бобові (квасоля, горох), консерви м'ясні і рибні, кислі, гострі, пряні та солоні продукти, натуральна кава.

Використання продуктів та методика приготування окремих страв:

хліб рекомендується черствий або підсушений;

м'ясо – яловичина відварна або запечена (після попереднього відварювання). М'ясні страви готуються переважно у порційному вигляді (шматком), не допускається приготування їх із фаршу;

риба – нежирні сорти (судак, хек, тріска, камбала, навага, окунь) у відварному або запеченому вигляді;

молоко незбиране натуральне, свіжа сметана, простокваша, свіжий знежирений сир. Пудинги, запіканки та інші страви готуються із знежиреного сиру у відварному (на парі) або запеченому вигляді. Яйця використовуються в основному для приготування кулінарних виробів (паровий омлет із білків). Вживання жовтків забороняється;

овочі та зелень широко використовуються в сирому, відварному та запеченому вигляді. Цибуля попередньо відварюється. Дозволяється некисла капуста. Не дозволяються щавель та шпинат, обмежується вживання помідорів та томатного соку;

із круп та макаронних виробів готуються каші, запіканки, пудинги. Соуси допускаються сметанні, молочні, солодкі, на овочевому відварі;

Продовження додатка 1

супи – молочні, овочеві, круп'яні, вегетаріанські, борщі, щі зі свіжої капусти. Пасерування овочів і борошна не дозволяється, борошно лише підсушується;

із закусок рекомендуються вимочений оселедець, вінегрети, заливна риба; солодкі страви (компоти, киселі), мед та інші солодощі (крім виробів із здобного тіста) покращують функцію печінки.

При захворюваннях печінки (жовтяниці) та жовчних шляхів у стадії загострення або ускладнених гастритом або колітом, а також при ниркових колітах та хронічних колітах призначається дієта № 5а. Ця дієта відрізняється від дієти № 5 тим, що вилучаються продукти, які містять рослинну клітковину (капуста, хліб “Дарницький”). Усі страви готуються в протертому вигляді, відварні або приготовлені на парі (не запікаються);

8) Дієта № 7

Призначається при захворюваннях нирок, а також при деяких захворюваннях шкіри (екзема тощо).

Мета дієти – розвантажити нирки і зменшити виділення в організмі шкідливих для нирок речовин.

Загальні вимоги до їжі:

при цій дієті обмежується вживання рідини, а також кухонної солі (до 5 – 6 г на добу). Зменшується в раціоні кількість білкових речовин.

Використання продуктів та методика приготування окремих страв:

для харчування використовується хліб білий із борошна пшеничного 1-го сорту;

м'ясні страви готуються з нежирних сортів яловичини: січені або шматком, відварні, парові і після цього обсмажені або запечені. Таким же чином готуються і страви з риби нежирних сортів: судака, тріски, наваги тощо;

Продовження додатка 1

картопля, морква, буряки використовуються в обмеженій кількості у відвареному вигляді. Петрушка, селера, редис та редька з раціону виключаються, оскільки вони містять ефірні масла, які подразнюють нирки;

страви і гарніри з круп та макаронних виробів готуються на воді і молоці у вигляді каш, пудингів, галушок. Бобові виключаються;

яйця дозволяються в будь-якому вигляді, але не більше одного на день;

молочні продукти і страви з них використовуються в широкому асортименті. Особливо корисні кефір, простокваша, сир, сметана. Молоко незбиране використовується, якщо воно не викликає здуття живота;

супи – вегетаріанські з різними крупами і овочами, крім білокачанної капусти, а також молочні та фруктові (0,25 л – півпорції);

соуси готуються на воді, молоці або сметані: солодкі і кислі, овочеві або фруктові, а також білі соуси. Виключається використання для соусів м'ясних, рибних та грибних відварів;

напої – неміцний чай, відвар плодів шипшини;
 приймання їжі двічі на день невеликими порціями (перевантаження шлунка шкідливе).

При запальних процесах з різко вираженими набряками призначається дієта № 7а, при якій цілком виключається вживання солі. Ця дієта відрізняється від дієти № 7 більшим обмеженням вживання білків, у тому числі м'яса, риби (до 50 г на добу) та води (до 1,5 л на добу);

9) Дієта № 9

Призначається при цукровому діабеті, а також хворим на ревматизм.

Мета дієти – створити умови, що сприятимуть нормалізації вуглеводного обміну в організмі.

Загальні вимоги до їжі: не дозволяється вживання цукру, варення, солодоців та кондитерських виробів, виготовлених з використанням цукру.

Продовження додатка 1

Різко обмежується вживання продуктів, які містять велику кількість вуглеводів, білого хліба, макаронних виробів, каш (манної, рисової тощо) та виробів із додаванням білого борошна.

Оскільки хворі на цукровий діабет постійно відчують підвищене відчуття голоду, їм рекомендовано страви, виготовлені із низькокалорійних продуктів, але з великим вмістом клітковини (капуста, свіжі огірки тощо).

Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

м'ясні і рибні страви готуються з нежирних сортів м'яса, відварні і тушковані, шматком або у вигляді котлет. Нежирні сорти риби відварюють, тушкують або готують заливне. Котлети із м'яса і риби готують з додаванням хліба;

страви з круп та бобових, а також макаронні вироби дозволяються в межах встановленої для цієї дієти кількості вуглеводів. Гречану крупу перед варінням

необхідно підсмажити. Хліб рекомендується вживати переважно із суміші житнього обдирного і пшеничного борошна 1-го сорту;

картопля готується відварна у вигляді пюре. Рекомендуються овочі, які містять незначну кількість цукру: капуста, огірки, помідори, зелень. Моркву і зелень попередньо відварюють, а вже потім тушкують. Інші овочі вживають свіжі, а також квашені, тушковані або відварні;

овочі (буряк, морква тощо, а також картопля) з метою зменшення в них вмісту крохмалю піддають спеціальній кулінарній обробці. Для цього їх спочатку подрібнюють і вимочують у холодній воді протягом 24 годин. Більша частина крохмалю, що міститься в овочах, переходить у воду, залишається переважно клітковина;

яйця – не більше двох на день. Використовуються молочні продукти і страви з них, за винятком жирної сиркової маси. Сметана дозволяється в обмеженій кількості, у межах встановленої кількості жирів;

Продовження додатка 1

соуси готуються різноманітні, але не гострі і не солодкі, на легких м'ясних і рибних бульйонах;

супи готуються на легких м'ясних і рибних бульйонах з різними овочами. Рекомендується вводити в супи відвари з висівок, а також із пекарських дріжджів. Із закусок дозволяються сир, нежирна ковбаса, вимочені оселедці;

чай, кава вживаються із замінниками цукру. Солодощі забороняються, крім спеціально приготованих кондитерських виробів із замінниками цукру;

10) Дієта № 10

Призначається при серцево-судинних захворюваннях і запальних процесах в організмі.

Мета дієти – зменшити навантаження на серце при травленні і зміцнити серцевий м'яз.

Загальні вимоги до їжі:

дієта характеризується обмеженням кухонної солі, рідини (до 1,5 л на добу), грубої клітковини та екстрактивних речовин м'яса і риби. Забороняються гострі закуски, м'ясні і рибні бульйони, соуси, смажені м'ясні і рибні, а також жирні солоні страви.

Використання продуктів і методика приготування окремих страв:

хліб рекомендується білий із борошна пшеничного 1-го сорту;

м'ясні і рибні страви готують із різних сортів м'яса та риби шматком у добре розвареному або січеному вигляді на парі;

овочі та зелень використовують відварені та сирі подрібнені, картоплю та капусту – в обмеженій кількості;

молочні продукти (сир, сметана, молоко) рекомендуються, якщо вони не викликають здуття живота;

супи готують вегетаріанські, молочні, фруктові;

Продовження додатка 1

борошняні вироби готуються з нездобного тіста. Ягоди і фрукти видаються в сирому або печеному вигляді. Крім того, рекомендуються фруктові-ягідні соки, настій шипшини.

При загостренні серцево-судинних захворювань застосовується дієта № 10а. Вона передбачає обмеження в раціоні хворого білків, вуглеводів, клітковини, а також кухонної солі і екстрактних речовин. Хліб безсольовий (150 – 200 г на день);

супи готуються вегетаріанські, овочеві, круп'яні або фруктові протерті;

м'ясні і рибні страви готуються на парі (50 – 80 г на день). Яйця – тільки у вигляді білкових парових омлетів, каші – протерті на молоці та воді.

Режим харчування: 6 разів на день невеликими порціями. На ніч видається 100 г гарячого молока або фруктовно-ягідного настою з глюкозою;

11) Дієта № 11

Показання – туберкульоз легень та кісток, пониження загального харчування та реактивності організму після проведення операцій, отримання травм та перенесених інфекційних захворювань та анемії.

Цільове призначення: покращення харчового статусу реактивності і спротиву організму.

Загальна характеристика: дієта з підвищеною калорійністю за рахунок підвищеного вмісту в ній білків, жирів, вуглеводів, багата вітамінами, мінеральними солями, особливо Са, і ліпотропними речовинами за рахунок молочних продуктів. Кулінарна обробка різноманітна без обмежень, сіль у достатній кількості, хліб пшеничний та житній до 400 г на день.

Закуси: салати із свіжих овочів, помідорів, огірків, капусти.

Оселедець.

Продовження додатка 1

Супи круп'яні, овочеві, грибні на м'ясних бульйонах та грибних відварах, м'ясо, птиця і риба нежирних сортів у відварному, тушкованому, смаженому вигляді або вироби із фаршу. При анемії рекомендуються блюда із печінки та паштети. Блюда і гарніри із різноманітних круп, із квасолі та гороху, макаронні вироби, молоко і молочні продукти, особливо кисломолочні, різноманітні соки, відвар шипшини, фрукти свіжі, кава, чай;

12) Дієта № 15

Призначається хворим, які вже одужують, як перехідний стіл перед випискою з лікувального закладу.

Мета дієти – перевірити підготовленість хворого до переходу на загальне харчування, підвищити працездатність організму.

Загальні вимоги до їжі:

для цієї дієти рекомендуються різні продукти і підвищений вміст вітамінів С, В1, В2, та А (у 1,5-2 рази вище гігієнічної норми);

не рекомендується включати в раціон страви із жирної свинини та баранини.

V. Розподіл продуктів за нормою харчування № 6 – ліцеїстська, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426

1. Розподіл продуктів овочево-круп'яної групи за прийманнями їжі:

сніданок – друга страва	– 400 г;
обід	– 710 г,
у тому числі: холодна закуска	– 100 г,

Продовження додатка 1

перша страва	– 250 г,
друга страва	– 360 г;
вечеря – друга страва	– 400 г.

2. Тижневий перелік страв, що пропонуються:

перші страви:

овочево-круп'яні супи та супи з макаронами	– 5 разів;
овочеві супи (борщі)	– 2 рази;

другі страви (гарнір):

каша гречана	– 2 рази;
каша рисова	– 3 рази;
каша комбінована	– 2 рази;
каша вівсяна	– 1 раз;
каша перлова	– 1 раз;
каша пшенична	– 1 раз;
страви з макаронних виробів	– 4 рази;
страви з картоплі	– 5 разів;
страви з овочів	– 2 рази.

Щодня готується другий сніданок з використанням сиру кисломолочного, сметани, молока, джему (повидла) та яєць курячих.

3. Під час планування страв на тиждень слід керуватися вимогами до складання розкладки продуктів за нормою № 1 – загальновійськова.

VI. Особливості складання розкладки продуктів під час освіження запасів продовольства

Продовження додатка 1

Під час освіження окремих найменувань продовольства (консерви м'ясні, рибні, молочні, галети, сухарі) дозволяється під час складання розкладки продуктів проводити відповідні заміни, у тому числі в інших військових частинах, яким надає послуги суб'єкт господарювання. У такому разі виконавець надає відповідні розрахунки замовнику за погодженням Тилу ЗСУ.

Під час розрахунків враховується періодичність видачі продовольства, а саме:

консерви м'ясні – не більше 4 разів на тиждень (видавати в натуральному вигляді на сніданок або обід);

консерви рибні – не більше 2 разів на тиждень (видавати замість риби);

галети (сухарі) – не більше 3 разів на тиждень (видавати замість хліба на обід);

молоко згущене – не більше 3 разів на тиждень (видавати замість масла тваринного відповідно до визначених норм заміни на сніданок у розведеному кип'яченою водою вигляді в пропорції 1:5. Перед видачею напій підлягає обов'язковому кип'ятінню. Для його видачі виконавець повинен передбачити відповідний посуд, у тому числі одноразовий).

VII. Використання типової (регіональної) розкладки продуктів

Дозволяється використовувати типову (регіональну) розкладку продуктів згідно з Нормами харчування, складену з дотриманням та врахуванням визначених рекомендацій, особливостей пори року, інтенсивності підготовки особового складу, планів освіження запасів НЗ, державних та релігійних свят.

Типова (регіональна) розкладка продуктів складається виконавцем, в обов'язковому порядку погоджується Тилом ЗСУ, Департаментом державних закупівель та постачання матеріальних ресурсів Міноборони та Військово-медичним департаментом Міноборони.

Продовження додатка 1

Командир військової частини має право вносити зміни в типову розкладку продуктів, враховуючи виробничі потужності їдальні, наявність достатньої кількості обладнання та інші критерії, які впливають на організацію якісного харчування особового складу.

VIII. Організація годування коней

Потреба коней у поживних речовинах залежить від їх ваги, віку, фізіологічного стану (вагітність) та характеру виконуваної роботи.

Під час складання кормових раціонів треба враховувати наявність кормів. Головною і необхідною частиною раціону є грубі корми, переважно сіно.

На кожні 100 кг ваги коню дають від 1,5 до 3,0 кг грубих кормів на добу.

Коням згодують сіно без попередньої обробки. Частково використовують і ярову соломку.

Соломку озимих культур ріжуть, здобрюють солоною водою і борошністими концентратами, а потім згодують. Несвіжу соломку коням можна давати тільки після пропарювання. Ячмінь та інші зернові корми згодують меленими або як дерть. Більше грубих кормів дають на ніч, менше – вранці і опівдні. При кожній годівлі дають спочатку грубі корми, потім соковиті і в останню чергу – концентровані корми. Напувають коней не менше ніж тричі на добу, але відразу після роботи напувати їх не можна, тому що це призводить до виникнення важкого захворювання – ревматичного запалення копит. Якщо коня доводиться напувати під час роботи, то робити перерву (відпочинок) після напування не можна. Перед згодовуванням коням зерна їх необхідно спочатку напоїти. Із концентрованих кормів в раціон коней вводять переважно овес, рідше кукурудзу, ячмінь, макуху, шрот, висівки.

Продовження додатка 1

Із соковитих кормів коням згодують моркву, кормовий буряк у кількості 5 – 8 кг на добу (сирий, ретельно промитий і порізаний), силос кукурудзяний або трав'яний – до 16 кг.

Кінь вагою 500 кг при виконанні роботи середньої важкості отримує в раціоні 12 – 13 кормових одиниць, а при важкій роботі – 16 кормових одиниць.

При складанні раціону треба враховувати, що коні мають малий об'єм шлунка (у середньому 10 л) і згодовування їм великої кількості об'ємних кормів призведе до переповнення шлунка і кишківника. Після чого утруднюється дихання і рух коня. Тому годувати коней слід 3 – 4 рази на добу.

ІХ. Організація годування службових (сторожових, спеціальних) собак

1. Правильно організоване якісне годування собак є основним фактором збереження їх здоров'я і працездатності. Порухення правил годування призводить до погіршення якості дресирування (тренування) і використання (застосування) собак під час виконання завдань бойової служби, а також до важких захворювань, виснаження, а іноді смерті собак.

2. При організації годування службових (сторожових, спеціальних) собак слід враховувати:

приготування їжі для собак здійснюється окремо на кожне приймання їжі; усі продукти для харчування собак поділяються на два основні види: тваринного і рослинного походження;

годування собак сухими концентрованими кормами здійснюється з урахуванням рекомендацій (норм) виробника корму і його енергетичної цінності, робочого навантаження на собак та потреби організму в поживних речовинах для покриття енергетичних затрат, а також зважування собак;

Продовження додатка 1

перехід до годування такими кормами починають із часткового підмішування їх у їжу, а потім поступово збільшують кількість до повного переходу на основний корм;

усі продукти повинні бути доброякісні. Продукти з ознаками їх псування (гнилий запах, розкладання тощо), а також з домішками (пісок, скло тощо) бракуються і для приготування корму не використовуються;

забороняється годувати собак залишками їжі з громадських пунктів харчування;

контроль за якістю продуктів і приготуванням їжі покладається на ветеринарну службу;

кухня обладнується електричними котлами, електроплитою або газовою плитою чи піччю з казанами для приготування їжі та підігрівання води;

у спеціальній кухні повинні бути: стіл, оббитий іржостійким металом (оцинкований), для оброблення продуктів, колода із твердих порід дерева (дуб, клен, граб, ясен) та сокира для рубання м'яса, холодильник або холодильна камера для зберігання м'яса, дерев'яна скриня для круп та ящик для овочів, полиці для зберігання годівниць, напувалок та для охолодження корму;

усе приладдя маркується відповідно до його призначення, на металевих виробах напис робиться фарбами, що не змиваються, на дерев'яних – випалюється. На годівницях і напувалках наносяться фарбою номери вольєрів, у яких утримуються собаки;

для приготування їжі для собак щодня призначається черговий повар або за відсутності штатного – від особового складу кінологів, який проходить докладний інструктаж у начальника кінологічної служби, групи або командира підрозділу;

забезпечення продуктами для годування собак здійснюється відповідно до існуючих норм;

Продовження додатка 1

Їжа для собак готується відповідно до щотижневої розкладки продуктів. Зберігання на кухні продуктів більше добової норми забороняється. Для зберігання м'ясних продуктів устаноується холодильник. Щотижнева розкладка продуктів складається продовольчою та ветеринарною службами частини;

усі продукти перед закладкою в казан оглядаються, очищуються від сторонніх домішок та піддаються обробці. М'ясо очищується від дрібних кісток, шерсті, а потім миється в холодній воді. Солонина вимочується і

промивається під проточною водою. Строк вимочування залежить від концентрації і давності посолу;

крупа за потреби очищується від сміття, промивається в холодній воді. Крупа-січка не миється. Картопля та овочі очищуються від шкірки, трухлявості і миються у воді;

із оброблених продуктів варять суп-кашу з розрахунку 2 – 2,5 л на одне годування дорослого собаки. Їжа вариться в такій послідовності: спочатку в казан закладається м'ясо і вариться у воді із сіллю 50 – 60 хвилин, коли м'ясо дістається, у м'ясний бульйон кладеться крупа, яка вариться 25 – 30 хвилин, а потім закладається розрізана картопля. Свіжі овочі і зелень миються в холодній воді (кропива обливається кип'ятком), подрібнюються і кладуться в суп. Суп-каша вважається звареною, коли м'ясо легко ділиться на порції, картопля і крупа розварилися. Годування гарячою, холодною та замерзлою їжею забороняється;

годують собак не менше двох разів на добу в установлений розпорядком дня час за годину до виходу їх на службу і не раніше ніж через 30 хвилин після повернення зі служби. Собак годують закріплені за ними кінологи, а за їх відсутності – черговий по містечку утримання собак та розпліднику. Залишати залишки їжі в собак або згодовувати їх іншим собакам забороняється;

середній обсяг їжі для разового годування собаки не повинен перевищувати 2,5 л. Кількість годувань і обсяг їжі змінюються за висновком

спеціаліста ветеринарної медицини залежно від пори року, а також росту, ваги собаки та його службової діяльності;

при неправильній вгодованості собаки встановлюються індивідуальні норми годування в рамках загальної кількості продуктів, передбачених для всіх собак;

до моменту роздачі температура їжі повинна бути в межах $+25 - +30^{\circ}\text{C}$;

у відрядженнях службових собак годують сухим концентрованим кормом, м'ясними і м'ясо-рослинними консервами, за наявності кип'ятку варять бульйон із консервів;

щенні суки годуються в першій половині вагітності тричі на день, у другій половині – чотири рази невеликими порціями через рівні проміжки часу;

сукам, що годують, у перші два дні після щеніння згодовується половинна норма продуктів. З третього дня вони переводяться на цілу норму годування;

цуценята годуються молоком суки перші 30 днів. З 20-го дня від народження цуценята підгодовуються коров'ячим теплим молоком, а з 30-го дня – рідкою молочною кашею. У місячному віці цуценята підгодовуються 4 рази на день по черзі м'ясним супом і молочною кашею;

годування цуценят проводиться за віковими групами так, щоб проміжки між годуваннями були різні і без різких переходів від одного виду годування до іншого. Перегодовувати цуценят не дозволяється.

Додаток 2

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 3 розділу II)

ЗАЯВКА

на приготування їжі за основними та додатковими нормами харчування на “ ____ ” _____ 20__ року

№ з/п	Час прийман- ня їжі	Норма харчування	Кількість особового складу за заявкою, усього (осіб)	Фактично надано (особи)	Кількість особового складу (осіб), у тому числі за підрозділами							
					1 мр		1 тр		2 тр		3 тр	
					заявка	факт	заявка	факт	заявка	факт	заявка	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Продовження додатка 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Сніданок	За основними нормами										
		№ 1 – загальновійськова										
		Додатково до норми										
		№ 1 – загальновійськова (підпункт “и” пункту 3 приміток) для особового складу на варті										
2	Обід	№ 1 – загальновійськова										
		Додатково до норми										
		№ 1 – загальновійськова (підпункт “и” пункту 3 приміток) для особового складу на варті										
3	Вечеря	№ 1 – загальновійськова										
		Додатково до норми										
		№ 1 – загальновійськова (підпункт “и” пункту 3 приміток) для особового складу на варті										

Начальник штабу військової частини

Уповноважена особа виконавця _____

М.П.

М.П.

Додаток 3

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 3 розділу II)

ЗАЯВКА

на забезпечення продуктами харчування військової частини А_____

на період з “_____” _____ 20__ року по “_____” _____ 20__ року

Норма харчування	Кількість добових видач	Місця постачання
№ 1 – загальновійськова для військовослужбовців строкової служби	80	
№ 2 – льотна	10	
№ 3 – морська	50	
тощо		

Кількість продовольства за нормами харчування

Продовольство за нормами харчування	Одиниці виміру	Норми харчування						Норми годування штатних тварин	Разом
Борошно	кг	0,5	0,3						
Хліб	кг	1	0,5						
М'ясо	кг	5	2						
тощо									

Представник замовника _____

М.П.

Додаток 4

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 6 розділу II)

АКТ № _____

приймання наданих послуг з харчування від “_____” _____ 20__ року згідно з договором від _____ № _____

Розділ 1. Приймання наданих послуг із харчування згідно з договором

№ з/п	Час приймання та норма харчування	Кількість добових видач	Ціна добових видач без ПДВ (грн)	Надано послуг на суму без ПДВ (грн)	Своєчасність надання послуг	Якість надання послуг	Доведення норм харчування	Відповідність наданих послуг розкладці продуктів	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Сніданок								
	№ 1 – загальновійськова	400			Своєчасно	Якісно (не-якісно)	Доведені (не доведені)	Відповідає (не відповідає)	Відповідає (не відповідає)
	№ 5 – лікувальна	50							
	№ 9а – дієтична	100							

Продовження додатка 4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Обід № 1 – загальновійськова № 5 – лікувальна № 9а – дієтична тощо								
3	Вечеря № 1 – загальновійськова № 5 – лікувальна № 9а – дієтична тощо								

Разом на загальну суму без ПДВ _____ грн, ПДВ _____ грн, усього з ПДВ _____ грн.

Підлягає оплаті _____ грн.

Підписи сторін:

Командир військової частини _____
(військове звання, підпис, прізвище)

Виконавець: _____
М.П. (підпис, прізвище)

Заступник командира військової частини з тилу _____
(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник фінансової служби (головний бухгалтер) _____
(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник продовольчої служби _____
(військове звання, підпис, прізвище)

М.П.

Додаток 5

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 6 розділу II)

ЗВЕДЕНИЙ АКТ № _____

приймання наданих послуг із харчування з _____ по _____ 20__ року (включно)
згідно з договором від _____ № _____

Розділ 1. Приймання наданих послуг із харчування згідно з договором

№ з/п	Дата надання послуг	Назва послуги та норма харчування	Кількість добових видач	Ціна добових видач без ПДВ (грн)	Надано послуг на суму без ПДВ (грн)	Своєчасність надання послуг	Якість надання послуг	Доведення норм харчування	Відповідність наданих послуг розкладці продуктів	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	01.02. 20__	№ 2 – льотна додатково до норми № 2 – льотна				Своєчасно (не-своєчасно)	Якісно (не-якісно)	Доведені (не доведені)	Відповідає (не відповідає)	Відповідає (не відповідає)

Продовження додатка 5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	10
2	02.02. 20____	№ 2 – льотна додатково до норми № 2 – льотна								
3	03.02. 20____	№ 2 – льотна додатково до норми № 2 – льотна								
Разом		№ 2 – льотна додатково до норми № 2 – льотна								
На загальну суму										

Разом на загальну суму без ПДВ _____ грн, ПДВ _____ грн, усього з ПДВ _____ грн.

Підлягає оплаті _____ грн.

Кількість добових видач за відповідними нормами харчування відповідає кількості особового складу, зарахованого на харчування за рахунок держави на зазначений період.

Продовження додатка 5

Представники замовника:

Командир військової частини _____ Виконавець _____
(військове звання, підпис, прізвище) (підпис, прізвище)

Начальник фінансової служби _____ Головний бухгалтер _____
(військове звання, підпис, прізвище) (підпис, прізвище)

Начальник продовольчої служби _____
(військове звання, підпис, прізвище)

М.П.

Замовник:

Уповноважена особа Міністерства оборони України (на підставі довіреності або наказу)

(військове звання, підпис, прізвище)

М.П.

Начальник фінансового органу відповідального структурного підрозділу
Міністерства оборони України

(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник відділу відповідального структурного підрозділу
за напрямком діяльності Міністерства оборони України

(військове звання, підпис, прізвище)

Додаток 6

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 6 розділу II)

АКТ ПРИЙМАННЯ № _____

послуг із забезпечення продуктами харчування військової частини А _____

Виконавець _____

Номер та назва норми харчування, за якою здійснювалося постачання продуктів харчування	Поставлено			Відмітка про відповідність продуктів харчування чинним державним стандартам	Відмітка про наявність документів, що засвідчують якість та безпеку продовольства	Відмітка про своєчасність постачання	Примітка
	кількість добових видач	ціна однієї добової видачі, без ПДВ (грн)	вартість послуг за нормами харчування, без ПДВ (грн)				
1	2	3	4	5	6	7	8

Продовження додатка 6

1	2	3	4	5	6	7	8
№ 1 – загальновійськова для військовослужбовців строкової служби							
№ 2 – льотна							
тощо							
Загальна вартість без ПДВ							
ПДВ							
Загальна вартість з ПДВ							

Загальна вартість з ПДВ (прописом) _____

Кількість добових видач за відповідними нормами харчування відповідає кількості особового складу, зарахованого на харчування за рахунок держави на зазначений період.

Представник замовника:

Командир військової частини _____

(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник фінансової служби _____

(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник продовольчої служби _____

(військове звання, підпис, прізвище)

М.П.

Продовження додатка 6

Замовник:

Уповноважена особа Міністерства оборони України
(на підставі довіреності або наказу)

(підпис, прізвище)

М.П.

Начальник відділу відповідального структурного підрозділу
за напрямком діяльності Міністерства оборони України

(військове звання, підпис, прізвище)

Начальник фінансового органу відповідального структурного
підрозділу Міністерства оборони України

(військове звання, підпис, прізвище)

Виконавець _____
(підпис, прізвище)

Головний бухгалтер _____
М.П. (підпис, прізвище)

Додаток 7

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання (пункт 7 розділу II)

Директору Департаменту державних закупівель та постачання матеріальних ресурсів Міністерства оборони України

Начальнику Центрального управління продовольчого забезпечення Збройних Сил України Тилу Збройних Сил України

Начальнику

Виконавцю _____

У справу військової частини А _____

А К Т

про порушення договірних зобов'язань суб'єктом господарювання (до акта приймання послуг від _____ № ____ у військовій частині А _____)

Відповідно до наказу командира військової частини А _____ від _____ № _____ “Про призначення комісії з перевірки якості організації харчування суб'єктами господарювання” комісією у складі голови комісії – заступника командира військової частини А _____ з тилу _____, членів комісії: начальника продовольчої служби військової частини А _____, начальника медичної служби

військової частини А _____, юрисконсульта військової частини А _____,

проведено перевірку організації харчування суб'єктом господарювання _____.

Під час перевірки були присутні представники суб'єкта господарювання: _____.

Під час перевірки з'ясовано:

1. Порядок зберігання продовольства на складі і санітарний стан об'єктів продовольчої служби.

2. Якість та повнота доведення встановлених норм харчування до кожного військовослужбовця.

3. Своєчасність проходження персоналом, задіяним до організації продовольчого забезпечення особового складу військової частини, щорічних обов'язкових профілактичних медичних оглядів, складання заліку із санітарного мінімуму, щоденних перед початком зміни оглядів відкритих поверхонь тіла на відсутність гноячкових захворювань.

4. Використання (експлуатація) за призначенням і утримання в робочому стані (відновлення, поновлення тощо) військового майна.

5. Якість та безпека продуктів харчування, їх відповідність чинним ГОСТам, ДСТУ, ТУУ.

6. Дотримання санітарних норм і правил під час транспортування, зберігання, оброблення харчових продуктів, приготування страв та під час видачі особовому складу Збройних Сил України.

Крім того, виявлено порушення:

Пропозиції:

1. За результатами проведення перевірки організації харчування суб'єктом господарювання скласти план усунення виявлених недоліків.

Термін – _____. Відповідальний – _____.

2. _____.

3. _____.

4. Заборонити видачу для харчування особового складу продовольства: _____. Строк –

(найменування продуктів харчування)

негайно.

5. Вилучити зі складу _____. Строк –

(найменування продуктів харчування)

негайно.

Голова комісії _____

Члени комісії: _____

З актом ознайомлений:

Командир військової частини А _____

Представник виконавця _____

“ _____ ” _____ 20 _____ року

Додаток 8

до Інструкції з організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України та годування штатних тварин військових частин Збройних Сил України шляхом залучення суб'єктів господарювання
(пункт 1 розділу IV)

ЗАЯВКА

на постачання (освіження, оновлення) продовольства
військовій частині А _____

Підстава: пункт _____ договору від “_____” _____ 20__ року № _____

№ з/п	Продукти харчування	Одиниця виміру	Кількість	ГОСТ, ДСТУ, ГСТУ, ТУУ, СОУ, яким повинні відповідати продукти харчування	Тара (упаковка)	Термін освіження
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	кг			мішки	квітень 20__ р.
2	Борошно пшеничне 2-го сорту					
3	Крупи різні					
	тощо					

Разом _____ найменувань.

Місце приймання продовольства _____.

Командир військової частини (начальник штабу) _____
(військове звання, підпис, прізвище, ініціали)

Начальник продовольчої служби _____
(військове звання, підпис, прізвище та ініціали)

I. Кількість і якісний стан під час фактичного приймання

№ з/п	Назва військового майна (індекс, № креслення)	Код номенклатури	Одиниця виміру	Значиться у документах		Фактично виявилось		Завод-ський номер	Номер партії	Дата випуску	Не вистачає				Надлишок		Примітка
				категорія	кількість	категорія	кількість				категорія	кількість	у тому числі		категорія	кількість	
													у межах норм природної втрати	понад норми природної втрати			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
		075	076	079	100	083	134	007	011	030							

II. Під час зовнішнього огляду

1. Технічний стан транспорту (вагонів, цистерн, контейнерів, суден, автомобілів)

(виявлені несправності)

2. Стан пломб

(ким накладені, номери пломб та їх стан)

3. Стан тари та упаковки

(які виявлені недоліки)

III. Під час розкриття

1. Кількість місць та їх маса

	Кількість місць	Маса	
		брутто	нетто
Значиться у документах вантажовідправника			
Фактично виявилось			
Не вистачає			
Надлишок			

2. Номери місць, в яких виявлені нестача або надлишки

Маркування місць		Наявність		Нестача	Нестача
відправника	транспортне	пакувальних листів	пломб		

IV. Під час перевірки транспортних засобів і документів

Найменування, № і дата транспортного документа	Тип вагона, цистерни	№ транспортного засобу	Висота вливу (загальна), см	Висота вливу води, см	Маса	
					у документах вантажовідправника	фактично

V. Під час перевірки якісного стану

VI. Різні відмітки

Додатки до акта

Акт складено в ____ примірниках, з яких направляються:

прим. № 1 – _____

прим. № 2, 3 – _____

прим. № 4 – _____

прим. № 5 – _____

Голова комісії

(посада, військове звання, підпис, прізвище)

Члени комісії:

(посада, військове звання, підпис, прізвище)

(посада, військове звання, підпис, прізвище)

(посада, військове звання, підпис, прізвище)

Представник

(організація, номер і дата документа про повноваження на участь в прийомі, посада, підпис, прізвище)

Матеріальні засоби, які фактично прибули і перераховані в акті, на відповідальне зберігання прийняв: _____

(посада, військове звання, підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” _____ 20__ року