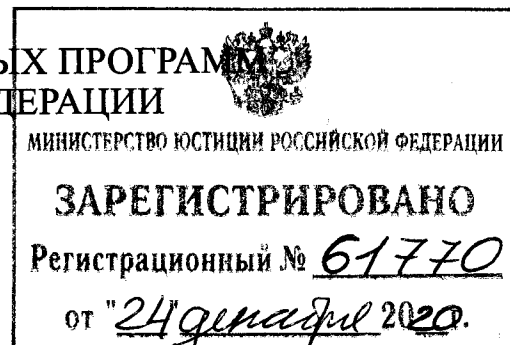




ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОГРАММ
ПРЕЗИДЕНТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(ГУСП)

П Р И К А З



« 24 » ноября 2020 г.

№ 210

Москва

**Об утверждении норм обеспечения техникой, продукцией
общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной
службы в Главном управлении специальных программ
Президента Российской Федерации**

В соответствии с абзацем пятым подпункта «б» пункта 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2020, № 39, ст. 6061) п р и к а з ы в а ю:

утвердить прилагаемые нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в Главном управлении специальных программ Президента Российской Федерации.

Начальник
Главного управления

А.Л. Линец

УТВЕРЖДЕНЫ
 приказом Главного управления
 специальных программ
 Президента Российской Федерации
 от «24» ноября 2020 г. № 210

Нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в Главном управлении специальных программ Президента Российской Федерации

I. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы столовых структурных подразделений Главного управления специальных программ Президента Российской Федерации

I. Столовая посуда

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на 100 человек питающихся	на стол	
1	Тарелка глубокая или бульонница	125	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 1; из керамики – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
2	Тарелка мелкая	375	-	
3	Салатник однопорционный или тарелка мелкая	250	-	
4	Салатник	20	-	
5	Кокотница	50	-	
6	Горшок с крышкой однопорционный	50	-	
7	Сковородка или форма для запекания однопорционная	50	-	
8	Пиала	100	-	
9	Селечница	25	-	
10	Сахарница	-	1	
11	Щипцы для сахара	-	1	
12	Блюдо прямоугольное или овальное или квадратное	-	4	
13	Блюдце для соуса	-	2	
14	Соусник	-	2	
15	Чайник для заварки чая с подставкой	20	-	
16	Чашка чайная	100	-	
17	Чашка кофейная	100	-	
18	Блюдце	200	-	
19	Молочник	20	-	
20	Этажерка	-	1	

21	Ваза для фруктов	25	-	
22	Стакан из закаленного стекла (ударопрочного стекла)	150	-	
23	Бокал	100	-	
24	Ложка столовая из нержавеющей стали	125	-	
25	Ложка чайная из нержавеющей стали	200	-	
26	Вилка столовая из нержавеющей стали	125	-	
27	Нож столовый из нержавеющей стали	125	-	
28	Набор для специй	-	1	
29	Держатель для зубочисток	-	1	
30	Кувшин	25		
31	Поднос	125		
32	Салфетница	-	1	

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек			Срок эксплуатации (в годах)
		до 50	51-150	150-300	
33	Кастрюля 3-6 л с крышкой из нержавеющей стали	3	5	7	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 2; из керамики – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
34	Кастрюля 8-10 л с крышкой из нержавеющей стали	3	5	8	
35	Котел наплитный 20-40 л с крышкой из нержавеющей стали	2	5	9	
36	Котел наплитный 50-60 л с крышкой из нержавеющей стали	2	5	8	
37	Гастроёмкость с крышкой:				
	GN 1/1	8	16	20	
	GN 1/2	4	8	10	
	GN 1/3	2	4	6	
	GN 1/4	2	4	6	
38	Лоток из нержавеющей стали	20	30	45	
39	Сотейник 2-15 л из нержавеющей стали	2	4	6	
40	Черпак 1-2 л из нержавеющей стали	3	5	7	
41	Половник 0,2-0,5 л из нержавеющей стали	7	10	12	
42	Ложка соусная из нержавеющей стали	7	10	12	
43	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	7	10	12	
44	Лопатка из нержавеющей стали	4	7	9	
45	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	1	2	
46	Шумовка из нержавеющей стали	1	2	2	
47	Ложка для мороженого	1	1	1	
48	Сковорода с крышкой	6	12	15	

49	Нож для очистки овощей	4	14	18
50	Емкость для специй	1 на производственный цех		
51	Овощечистка	3	5	7
52	Ножи поварские (комплект из трех - пяти ножей)	1 комплект на повара, но не менее трех комплектов на столовую		
53	Рыбочистка	1	2	3
54	Топор для рубки мяса	1	1	1
55	Нож хлебoreзный	2	2	2
56	Нож консервный или консервовскрыватьель	2	2	2
57	Ножницы поварские	3	5	7
58	Камень точильный	1	2	3
59	Набор для карвинга	1	2	2
60	Секач из нержавеющей стали	2	2	2
61	Противень	15	22	28
62	Форма кулинарная	8	12	16
63	Лопатка кондитерская	2	4	6
64	Скалка	1	2	2
65	Скребок кондитерский	1	2	2
66	Нож для теста	1	2	2
67	Валик для теста	1	2	2
68	Сито из нержавеющей стали	1	1	1
69	Венчик из нержавеющей стали	1	2	3
70	Кисть кондитерская	1	2	2
71	Терка из нержавеющей стали	2	3	4
72	Молоток или тятка для отбивания мяса из нержавеющей стали	1	2	2
73	Лопатка силиконовая	1	2	3
74	Вилка поварская из нержавеющей стали	2	2	2
75	Казан чугунный с крышкой	1	3	4
76	Грохот	1	2	3
77	Чайник 3-5 л	1	2	3
78	Щипцы сервировочные	5	10	15
79	Картофелемялка	1	2	3
80	Доска для разделки продуктов	12	24	36
81	Подставка или полка для досок из твердых пород дерева или пластмассы	1 на производственный цех		
82	Рубанок для чистки досок из пластмассы	1	1	1
83	Пресс для чеснока	1	1	1
84	Веселка деревянная	4	6	8
85	Толкушка	2	3	4
86	Щетка для мытья котлов	1	1	2
87	Ведро с крышкой	3	3	4

88	Таз	2	2	3	
89	Кассета (контейнер) для мытья столовых приборов	1	2	3	
90	Контейнер для столовых приборов	1	2	3	
91	Судок индивидуальный комбинированный	1 комплект на питающегося в местах несения дежурства			
92	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	2	4	
93	Бак для пищевых отходов с крышкой	1 на производственный цех			

III. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек		
		до 50	51–150	150–300
Тепловое оборудование				
94	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1	2	2
95	Шкаф жарочный электрический	1	2	2
96	Шкаф пекарский	1	1	1
97	Пароконвектомат	1	1	1
98	Шкаф расстоечный	1	1	2
99	Фритюрница	1	1	1
100	Микроволновая печь	1	1	1
101	Чайник электрический	1	1	1
102	Кофемашина	1	1	1
103	Плита электрическая	2	4	4
104	Котел пищеvarочный емкостью:			
	до 100 л	1	1	2
	более 100 л	1	2	2
105	Сковорода электрическая	1	2	2
Механическое оборудование				
106	Машина для очистки картофеля	1	1	1
107	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	1	1	1
108	Машина универсальная кухонная	1	1	1
109	Машина тестомесильная с дежой	1	1	1
110	Мясорубка ручная	1	1	1
111	Мясорубка электрическая	1	1	1
112	Овощерезка	1	2	2
113	Машина протирачно-резательная	1	1	2
114	Аппарат пельменный	-	1	1
115	Блендер	1	1	1
116	Миксер	1	1	1
117	Хлебрезка	1	1	1
118	Машина гастрономическая или слайсер или ломтерезка	1	1	1
119	Машина для мытья столовой посуды	1	1	1

120	Машина для мытья кухонной посуды	-	1	1
-----	----------------------------------	---	---	---

IV. Оборудование для раздачи пищи

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек		
		до 50	51-150	150-300
121	Линия самообслуживания накопительного типа	1	1	1

V. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек		
		до 50	51-150	150-300
122	Витрина холодильная	2	4	5
123	Шкаф холодильный	5	7	8
124	Камера холодильная	2	3	3
125	Холодильник бытовой электрический	1	2	2

VI. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек		
		до 50	51-150	150-300
126	Весы настольные электронные или механические	6	7	7
127	Весы товарные электронные или механические	2	3	3

VII. Немеханическое оборудование, приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек			Срок эксплуатации (в годах)
		до 50	51-150	150-300	
128	Стол производственный	не менее 1 на производственное помещение			6
129	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	6
130	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	по количеству используемой кухонной посуды			6
131	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	по количеству используемой столовой посуды			6
132	Стеллаж из нержавеющей стали	5	5	5	6
133	Стеллаж или шкаф для хранения хлеба	1	2	2	6
134	Полка настенная из нержавеющей стали	не менее 1 на производственное помещение			6

135	Тележка (шпилька)	не менее 1 на производственное помещение			4
136	Ванна 2-секционная для мытья кухонной посуды	1	1	1	из нержавеющей стали – 6; из алюминия – 3
137	Ванна 2-секционная для мытья столовых приборов и стаканов	1	1	1	
138	Ванна 3-секционная для мытья столовой посуды	1	1	1	
139	Ванна из нержавеющей стали	не менее 2 на производственное помещение			6
140	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря	не менее 1 на производственное помещение			6
141	Металлический шкаф для одежды	2 ячейки на сотрудника			5
142	Стеллаж передвижной универсальный	-	2	3	4
143	Стеллаж для дефростации	-	1	1	3
144	Тележка грузовая	1	2	2	-
145	Тележка для подвоза готовой пищи и посуды	2	4	6	4
146	Кулинарный термометр	1	1	1	1
147	Колода для рубки мяса	1	1	1	5
148	Подставка подсобная под котел наплитный	3	6	8	3
149	Мерная емкость	2	3	3	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
150	Овоскоп	1	1	1	5
151	Термометр универсальный	2	4	4	1
152	Держатель ножей магнитный	не менее 2 на производственное помещение			3
153	Стерилизатор для ножей	не менее 2			4
154	Душирующее устройство	1 на производственное помещение			2
155	Рециркулятор для обеззараживания воздуха	1 на производственное помещение			-
156	Зубочистка	1 на питающегося, на каждый прием пищи			-

VIII. Скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
157	Полотно скатертное или пленка полиэтиленовая	3 на стол	1
158	Салфетка текстильная	4 на одно посадочное место	1
159	Салфетка бумажная	3 на питающегося, на каждый прием пищи	-

IX. Имущество продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся, человек			Срок эксплуатации (в годах)
		до 50	51-150	150-300	
Контейнеры, специальное оборудование для хранения продовольствия					
160	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	2	2	5
161	Ящик с крышкой для продуктов	7	7	7	из нержавеющей стали – 4; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 2

II. Норма обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы пищеблоков специальных объектов мобилизационного назначения, отнесенных к ведению Главного управления специальных программ Президента Российской Федерации

I. Столовая посуда

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на 100 человек питающихся	на стол	
1	Миска или тарелка глубокая	125	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2;
2	Тарелка мелкая	125	-	
3	Салатник однопорционный или тарелка мелкая	125	-	
4	Соусник	-	1	из стекла – 1;
5	Стакан из закаленного стекла (ударопрочного стекла)	125	-	из фарфора – 2; из пластмассы
6	Подстаканник	100	-	или других полимерных
7	Ложка столовая из нержавеющей стали	110	-	материалов – 1

8	Ложка чайная из нержавеющей стали	110	-	
9	Вилка столовая из нержавеющей стали	110	-	
10	Нож столовый из нержавеющей стали	110	-	
11	Набор для специй	-	1	
12	Поднос	110	-	
13	Салфетница		1	

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов		Срок эксплуатации (в годах)
		при количестве питающихся 100 человек, шт.	комплект	
14	Кастрюля 3-6 л с крышкой из нержавеющей стали	1	-	из нержавеющей стали – 3; из алюминия – 2; из керамики – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
15	Кастрюля 8-10 л с крышкой из нержавеющей стали	1	-	
16	Котел наплитный 20-40 л с крышкой из нержавеющей стали	1	-	
17	Гастроёмкость с крышкой: GN 1/1 GN 1/2 GN 1/4	1	-	
		1	-	
		2	-	
18	Лоток из нержавеющей стали	2	-	
19	Черпак 1-2 л из нержавеющей стали	1	-	
20	Половник 0,2-0,5 л из нержавеющей стали	3	-	
21	Ложка соусная из нержавеющей стали	1	-	
22	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	1	-	
23	Лопатка из нержавеющей стали	1	-	
24	Ножи поварские (комплект из 3 ножей)	-	1 на повара	
25	Нож хлебoreзный	1	-	
26	Нож консервный или консервовскрыватель	1	-	
27	Чайник 3-5 л	1	-	
28	Подставка под чайник	1	-	
29	Щипцы сервировочные	2	-	
30	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	2	-	
31	Подставка или полка для досок	1	-	
32	Ведро с крышкой	2	-	
33	Бак для пищевых отходов с крышкой	1	-	

34	Судок индивидуальный комбинированный	-	1 на питающегося в местах несения дежурства	
----	---	---	---	--

III. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек
Тепловое оборудование		
35	Микроволновая печь	1
36	Чайник электрический	1
Механическое оборудование		
37	Машина универсальная кухонная	1
38	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	1
39	Овощерезка	1
40	Машина гастрономическая или слайсер или ломтерезка	1

IV. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек
41	Витрина холодильная	2
42	Холодильник бытовой электрический	1

V. Оборудование для раздачи пищи

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек
43	Линия самообслуживания накопительного типа	1

VI. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек
44	Весы настольные электронные или механические	2

VII. Немеханическое оборудование, приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек	Срок эксплуатации (в годах)
45	Стол производственный	не менее 1	6
46	Стол для сбора остатков пищи	1	6

47	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	по количеству кухонной посуды	6
48	Ванна 2-секционная для мытья кухонной посуды	1	из нержавеющей стали – 6; из алюминия – 3
49	Ванна 2-секционная для мытья столовых приборов и стаканов	1	
50	Ванна 3-секционная для мытья столовой посуды	1	
51	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	по количеству столовой посуды	6
52	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря	1 на производственное помещение	6
53	Подставка подсобная под котел наплитный	3	3
54	Зубочистка	1 на питающегося, на каждый прием пищи	-

VIII. Скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.
55	Салфетка бумажная	2 на питающегося, на каждый прием пищи

IX. Имущество продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., при количестве питающихся 100 человек	Срок эксплуатации (в годах)
Контейнеры, специальное оборудование для хранения продовольствия			
56	Ящик с крышкой для продуктов	1	из нержавеющей стали – 4; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 2

X. Техника продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Норма объема средства транспортирования пищи на питающегося, л
Средства транспортирования пищи		
57	Термос	2

III. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы военно – медицинских подразделений структурных подразделений Главного управления специальных программ Президента Российской Федерации

I. Столовая посуда

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на 100 коек	на стол	
1	Тарелка глубокая или бульонница	125	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
2	Тарелка мелкая	250	-	
3	Салатник однопорционный или тарелка мелкая	125	-	
4	Сахарница	-	1	
5	Пиала	125	-	
6	Щипцы для сахара	-	1	
7	Чайник для заварки чая	30	-	
8	Чашка чайная	125	-	
9	Чашка кофейная	125	-	
10	Блюдце	250	-	
11	Молочник	30	-	
12	Ваза для фруктов	-	1	
13	Кувшин	30	-	
14	Стакан из закаленного стекла (ударопрочного стекла)	125		
15	Ложка столовая из нержавеющей стали	125	-	
16	Ложка чайная из нержавеющей стали	125	-	
17	Вилка столовая из нержавеющей стали	125	-	
18	Нож столовый из нержавеющей стали	125	-	
19	Набор для специй	-	1	
20	Держатель для зубочисток	-	1	
21	Поднос	125	-	
22	Салфетница	-	1	
23	Стакан одноразовый 200 мл для кулера	300 в день	-	

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на 100 коек	на буфет	
24	Кастрюля 3-6 л с крышкой из нержавеющей стали	20	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
25	Кастрюля 8-10 л с крышкой из нержавеющей стали	12	-	
26	Котел наплитный 20-40 л с крышкой из нержавеющей стали	8	-	
27	Котел наплитный 50-60 л с крышкой из нержавеющей стали	3	-	
28	Лоток из нержавеющей стали	20	2	
29	Сотейник 2-15 л из нержавеющей стали	2	-	

30	Черпак 1-2 л из нержавеющей стали	5	-
31	Половник 0,2-0,5 л из нержавеющей стали	12	2
32	Гастроёмкость с крышкой: GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4	4 4 8 16	- - 1 1
33	Ложка соусная из нержавеющей стали	12	1
34	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	12	1
35	Лопатка из нержавеющей стали	12	1
36	Дуршлаг из нержавеющей стали	2	-
37	Шумовка из нержавеющей стали	2	-
38	Емкость для специй	2	1
39	Ножи поварские (комплект из трех - пяти ножей) из нержавеющей стали	1 на повара	1
40	Чайник 3-5 л	30	-
41	Подставка под чайник	30	-
42	Сковорода с крышкой	6	-
43	Нож для очистки овощей	5	-
44	Овощечистка	2	-
45	Рыбочистка	2	-
46	Топор для рубки мяса	1	-
47	Нож хлебрезный	1	1
48	Нож консервный или консервовскрыватель	5	-
49	Ножницы поварские	2	-
50	Камень точильный	1	-
51	Секач из нержавеющей стали	1	-
52	Противень	10	-
53	Форма кулинарная	5	-
54	Лопатка кондитерская	5	-
55	Скалка	2	-
56	Скребок кондитерский	2	-
57	Сито из нержавеющей стали	2	-
58	Венчик из нержавеющей стали	2	-
59	Кисть кондитерская	2	-
60	Терка из нержавеющей стали	2	-
61	Лопатка силиконовая	2	-
62	Вилка поварская из нержавеющей стали	2	-
63	Молоток или тятка для отбивания мяса из нержавеющей стали	2	-
64	Грохот	1	-
65	Щипцы сервировочные	12	-
66	Картофелемялка	2	-
67	Пресс для чеснока	2	-

68	Рубанок для чистки досок из пластмассы	1	-
69	Веселка деревянная	1	-
70	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	24	2
71	Подставка или полка для досок	1	1
72	Толкушка	2	-
73	Щетка для мытья котлов	1	-
74	Ведро с крышкой	20	-
75	Таз	3	-
76	Кассета (контейнер) для мытья столовых приборов	-	1
77	Контейнер для столовых приборов	-	1
78	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	-	1
79	Бак для пищевых отходов с крышкой	1	1

III. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	
		на 100оек	на буфет
Тепловое оборудование			
80	Шкаф жарочный электрический	1	-
81	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1	1
82	Шкаф пекарский	1	-
83	Пароконвектомат	1	-
84	Шкаф расстоечный	1	-
85	Сковорода электрическая	1	-
86	Плита электрическая	2	1
87	Котел пищеварочный емкостью до 100 л	1	-
88	Микроволновая печь	-	1
Механическое оборудование			
89	Машина для очистки картофеля	1	-
90	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	1	-
91	Машина универсальная кухонная	1	-
92	Машина тестомесильная с дежой	1	-
93	Мясорубка ручная	1	-
94	Мясорубка электрическая	1	-
95	Овощерезка	1	-
96	Машина протирачно-резательная	1	-
97	Блендер	1	-
98	Миксер	1	-
99	Хлебрезка	1	-
100	Машина для мытья кухонной посуды	1	-

101	Машина для мытья столовой посуды	-	1
102	Машина гастрономическая или слайсер или ломтерезка	-	1
103	Кулер для выдачи питьевой воды	-	1

IV. Оборудование для раздачи пищи

№ п/п	Наименование	Количество предметов на буфет, шт.	
104	Линия самообслуживания накопительного типа	1	

V. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	
		на 100 коек	на буфет
105	Витрина холодильная	-	1
106	Шкаф холодильный	5	-
107	Камера холодильная или ларь морозильный	2	-
108	Холодильник бытовой электрический	1	1 и один на медицинское отделение

VI. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	
		на 100 коек	на буфет
109	Весы настольные электронные или механические	6	1
110	Весы товарные электронные или механические	2	-

VII. Немеханическое оборудование, приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.			Срок эксплуатации (в годах)
		на 100 коек	на буфет	на производственное помещение	
111	Тележка (шпилька)	2	-	-	4
112	Стеллаж из нержавеющей стали	5	1	1	6
113	Подставка подсобная под котел наплитный	3	-	-	3
114	Держатель ножей магнитный	-	1	2	4
115	Стол производственный	-	1	не менее 1	6
116	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	по количеству используемой кухонной посуды			6
117	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	по количеству используемой столовой посуды			6

118	Стол для сбора остатков пищи	-	1	-	6
119	Стеллаж или шкаф для хранения хлеба	1	1	-	6
120	Полка настенная из нержавеющей стали	4	1	-	6
121	Ванна 2-секционная для мытья кухонной посуды	1	-	-	из нержавеющей стали – 6; из алюминия – 3
122	Ванна 3-секционная для мытья столовой и кухонной посуды	-	1	-	
123	Ванна из нержавеющей стали	-	-	не менее 1	6
124	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря		1	не менее 1	6
125	Мерная емкость	2	1	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
126	Тележка для подвоза готовой пищи и посуды	2	1	-	4
127	Кулинарный термометр	1	-	-	1
128	Колода под мясо	1	-	-	5
129	Стерилизатор для ножей	1	1	-	4
130	Термометр универсальный	4	-	-	1
131	Овоскоп	1			5
132	Душирующее устройство	-	1	1	2
133	Рециркулятор для обеззараживания воздуха	-	1	1	-
134	Зубочистка	-	1 на питающегося, на каждый прием пищи	-	
135	Металлический шкаф для одежды	2 ячейки на сотрудника			5

VIII. Скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки

№ п/п	Наименование	Количество предметов на буфет, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
136	Полотно скатертное или пленка полиэтиленовая	3 на стол	1
137	Салфетка текстильная	4 на одно посадочное место	1
138	Салфетка бумажная	2 на питающегося, на каждый прием пищи	-

IX. Имущество продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 коек, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
Контейнеры, специальное оборудование для хранения продовольствия			
139	Ящик с крышкой для продуктов	6	из нержавеющей стали – 4; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 2
140	Контейнер для хранения картофеля и овощей	2	5
Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ			
141	Тележка грузовая	1	-

IV. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы продовольственных складов (мест хранения продовольствия) структурных подразделений

**Главного управления специальных программ
Президента Российской Федерации**

I. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		в месте хранения	на складе	
1	Ведро с крышкой	2	2	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
2	Таз	1	1	
3	Топор для рубки мяса	-	1	3

4	Пила для мяса	-	1	3
5	Ножи специальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	1	3
6	Вилка поварская из нержавеющей стали	1	1	3
7	Колода для рубки мяса	-	1	3
8	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	2	2	1

II. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		в месте хранения	на складе	
9	Весы настольные электронные или механические	2	3	-
10	Весы товарные электронные или механические	1	3	-

III. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		в месте хранения	на складе	
11	Шкаф холодильный или камера холодильная	5	8	-
12	Ларь морозильный	1	1	-
13	Холодильник бытовой	2	3	-

IV. Немеханическое оборудование, приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		в месте хранения	на складе	
14	Держатель ножей магнитный	1	1	4
15	Стол производственный	2	3	6
16	Стеллаж	не менее 4 (с учетом товарного соседства)		6
17	Подтоварники	не менее 3 (с учетом товарного соседства)		3
18	Стеллаж или шкаф для хранения хлеба	2	4	6
19	Стол под колоду	-	1	6
20	Металлический шкаф для одежды	-	2 ячейки на сотрудника	-
21	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря	1	1	6

22	Воронка	1	1	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
23	Психрометр	1	1	1
24	Емкость для сыпучих продуктов	1 для отдельного вида сыпучего продукта	1 для отдельного вида сыпучего продукта	из нержавеющей стали – 3; из дерева – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
25	Термометр	1 на холодильное оборудование	1 на холодильное оборудование	1
26	Мерная емкость	2	4	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
27	Совок для сыпучих продуктов	1 для отдельного вида сыпучего продукта	1 для отдельного вида сыпучего продукта	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
28	Овоскоп	-	1	5
29	Люминоскоп	-	1	-
30	Нитратометр	-	1	-
31	Анализатор влажности	-	1	-
32	Анализатор качества молока	-	1	-

V. Имущество продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		в месте хранения	на складе	
Специальные палатки и брезенты				
33	Брезент для укрытия продовольствия	-	1	-
Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ				
34	Погрузчик	-	1	-
35	Гидравлическая тележка	-	2	-
36	Тележка грузовая	1	2	-

Контейнеры, специальное оборудование для хранения продовольствия				
37	Ящик с крышкой для продуктов	7	7	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
38	Контейнер для хранения продуктов с крышкой	5	10	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
Инструменты				
39	Комплект инструмента для вскрытия тары (плоскогубцы, клещи, нож канцелярский, ножницы, молоток)	1	1	-

V. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения мест несения дежурства военнослужащими структурных подразделений Главного управления специальных программ Президента Российской Федерации

I. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	
Тепловое оборудование			
1	Микроволновая печь	1	
2	Кипятильник или чайник электрический или термопот	1	
II. Холодильное оборудование			
№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	
3	Холодильник бытовой	1	
III. Хозяйственный инвентарь			
№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
4	Ведро с крышкой	1	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1

IV. Скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.
5	Салфетка бумажная	2 на питающегося, на каждый прием пищи

VI. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы буфетов в структурных подразделениях Главного управления специальных программ Президента Российской Федерации

I. Столовая посуда

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на 50 питающихся	на стол	
1	Тарелка мелкая	100	-	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 2; из керамики – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
2	Салатник	20	-	
3	Пиала	100	-	
4	Щипцы для сахара	2	-	
5	Блюдо прямоугольное или овальное или квадратное	20	-	
6	Блюдце для соуса	20	-	
7	Соусник	20	-	
8	Чайник для заварки чая с подставкой	20	-	
9	Чашка чайная	50	-	
10	Чашка кофейная	50	-	
11	Блюдце	100	-	
12	Молочник	10	-	
13	Этажерка	4	-	
14	Стакан из закаленного стекла (ударопрочного стекла)	50	-	
15	Бокал	50	-	
16	Ложка чайная из нержавеющей стали	100	-	
17	Вилка столовая из нержавеющей стали	60	-	
18	Нож столовый из нержавеющей стали	60	-	
19	Кувшин	20	-	
20	Набор для специй	-	1	
21	Держатель для зубочисток	-	1	
22	Поднос	50	-	
23	Салфетница	-	1	

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
24	Гастроёмкость с крышкой: GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4	2 2 2 2	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из фарфора – 2; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
25	Кастрюля 8–10 л с крышкой из нержавеющей стали	1	
26	Лоток из нержавеющей стали	10	
27	Кастрюля 3–6 л с крышкой из нержавеющей стали	1	
28	Емкость для специй	1	
29	Ложка для мороженого	1	
30	Сковорода с крышкой	2	
31	Ножи поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	
32	Нож хлебoreзный	1	
33	Нож консервный или консервовскрыватель	1	
34	Ножницы поварские	1	
35	Лопатка кондитерская	3	
36	Скалка	1	
37	Скребок кондитерский	1	
38	Нож для теста	1	
39	Валик для теста	1	
40	Сито из нержавеющей стали	1	
41	Венчик из нержавеющей стали	1	
42	Кисть кондитерская	1	
43	Терка из нержавеющей стали	1	
44	Лопатка силиконовая	1	
45	Форма кулинарная	5	
46	Форма для льда	5	
47	Щипцы сервировочные	5	
48	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	3	
49	Подставка или полка для досок	1	
50	Контейнер для столовых приборов	1	
51	Кассета (контейнер) для мытья столовых приборов	1	
52	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	
53	Бак для пищевых отходов с крышкой	2	

III. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.
Тепловое оборудование		
54	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1

55	Гриль для сосисок	1
56	Блинница	1
57	Шкаф пекарский	1
58	Пароконвектомат	1
59	Шкаф расстоечный	1
60	Фритюрница	1
61	Тостер	1
62	Чайник электрический или термопот	1
63	Кофемашина	1
64	Плита электрическая	1
65	Микроволновая печь	1
Механическое оборудование		
66	Машина универсальная кухонная	1
67	Машина тестомесильная с дежой	1
68	Мясорубка электрическая	1
69	Овощерезка	1
70	Блендер	1
71	Миксер	1
72	Соковыжималка электрическая	1
73	Машина гастрономическая или слайсер или ломтерезка	1
74	Машина для мытья столовой посуды	1

IV. Оборудование для раздачи пищи

№ п/п	Наименование	Количество предметов, комплект
75	Тепловая витрина	1
76	Прилавок торговый (витрина торговая)	1

V. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.
77	Витрина холодильная	2
78	Шкаф холодильный	1
79	Холодильник бытовой электрический	1

VI. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.
80	Весы настольные электронные или механические	2

VII. Немеханическое оборудование, приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на буфет	на производственное помещение	
81	Держатель кухонных ножей магнитный	1	-	4
82	Стол производственный	5	-	6

83	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	-	по количеству используемой столовой посуды	6
84	Стеллаж из нержавеющей стали	-	3	6
85	Полка настенная из нержавеющей стали	-	2	6
86	Тележка (шпилька)	1	1	4
87	Ванна 2-секционная для мытья столовых приборов и стаканов	-	1	из нержавеющей стали – 6; из алюминия – 3
88	Ванна 3-секционная для мытья столовой посуды	-	1	
89	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря	-	1	6
90	Мерная емкость	1	1	из нержавеющей стали – 3; из ударопрочного стекла – 2; из стекла – 1; из пластмассы или других полимерных материалов – 1
91	Тележка для подвоза готовой пищи и посуды	1	1	4
92	Металлический шкаф для одежды	-	2 ячейки на сотрудника	-
93	Стерилизатор для ножей	-	1	4
94	Рециркулятор для обеззараживания воздуха	-	1	-
95	Душирующее устройство	-	1	2
96	Зубочистка	50	-	-

VIII. Скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
97	Полотно скатертное или пленка полиэтиленовая	3 на стол	1
98	Салфетка текстильная	3 на посадочное место	1
99	Салфетка бумажная	2 на питающегося	-

IX. Имущество продовольственной службы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
Контейнеры, специальное оборудование для хранения продовольствия			
100	Ящик с крышкой для продуктов	1	из нержавеющей стали – 3; из пластмассы или других полимерных материалов – 1

**VII. Норма обеспечения продукцией общехозяйственного назначения
стационарных кухонь (мест содержания) штатных животных
структурных подразделений Главного управления специальных
программ Президента Российской Федерации**

I. Посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.		Срок эксплуатации (в годах)
		на стационарную кухню	в местах содержания, на служебную собаку (щенка)	
1	Кормушка или миска	-	1	из нержавеющей стали – 3; из алюминия – 2; из пластмассы или других полимерных материалов – 1; из дерева – 1
2	Пойлушка	-	1	
3	Кастрюля 8–10 л с крышкой из нержавеющей стали	6	-	
4	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	2	-	
5	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	1	-	
6	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	2	-	
7	Половник 0,6 л из нержавеющей стали	2	-	
8	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	-	
9	Ножи специальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	-	
10	Нож для очистки овощей	3	-	
11	Консервовскрыватель	1	-	
12	Вилка поварская	1	-	
13	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	3	-	
14	Щетка для мытья котлов	2	-	
15	Ведро с крышкой	3	-	
16	Таз	3	-	
17	Бак для пищевых отходов с крышкой	1	-	

II. Технологическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов на стационарную кухню, шт.
Тепловое оборудование		
18	Плита электрическая	1

19	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1
Механическое оборудование		
20	Машина универсальная кухонная	1

III. Холодильное оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов на стационарную кухню, шт.
21	Шкаф холодильный	1
22	Холодильник бытовой электрический	1
23	Ларь морозильный	1

IV. Весоизмерительные приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на стационарную кухню, шт.
24	Весы настольные электронные или механические	1
25	Весы товарные электронные или механические	1

V. Немеханическое оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов на стационарную кухню, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
26	Стол производственный	2	6
27	Стеллаж для хранения и сушки посуды	1	6
28	Стеллаж для хранения продуктов	3	6
29	Ванна для мытья посуды 2-секционная	1	из нержавеющей стали – 6; из алюминия – 3
30	Стойка или шкаф для уборочного инвентаря	1	6
31	Металлический шкаф для одежды	2 ячейки на одного сотрудника	-
32	Подставка подсобная под котел наплитный	2	3

VI. Приборы для измерения температуры

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	Срок эксплуатации (в годах)
33	Термометр универсальный	по 1 на помещение стационарной кухни и на холодильное оборудование	1

VIII. Норма обеспечения средствами для мытья и чистки (дезинфекции) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых и продовольственных складов в Главном управлении специальных программ Президента Российской Федерации

I. Для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 100 человек питающихся, г		
		при машинной мойке в сутки	при ручной мойке в сутки	при чистке посуды в месяц
1	Порошкообразное моющее средство или жидкое моющее средство	750	1500	-
		500	1000	-
2	Чистящее средство	-	-	6000
3	Дезинфицирующее средство	500	500	-
4	Жирудалитель	-	-	6000

II. Для пароконвектоматов

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на пароконвектомат (таблеток в месяц, шт.)	
		для мытья	для ополаскивания
5	Специальные моющие средства	50	25

III. Для проведения ежедневной уборки на продовольственных складах (местах хранения продовольствия)

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 100 кв. м. в сутки, г
6	Порошкообразное моющее средство	150
7	Жидкое моющее средство	50
8	Дезинфицирующее средство	10

IV. Для проведения ежедневной уборки в помещениях столовых, буфетах и пищеблоках специальных объектов

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 100 кв. м. в сутки, г
9	Порошкообразное моющее средство	50
10	Жидкое моющее средство	100
11	Дезинфицирующее средство порошкообразное	10
12	Дезинфицирующее средство жидкое	50
13	Чистящее средство для инвентаря	100
14	Жидкость для чистки стекол	50
15	Полироль (аэрозоль)	10

№ п/п	Вид моющего средства	Количество в месяц, г
16	Средство против засоров труб	2000
17	Средство для удаления накипи	1000

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 100 человек питающихся в сутки, г
18	Мыло туалетное	200

№ п/п	Вид моющего средства	Количество на 5 кг белья, г
19	Средство для стирки порошкообразные	25
20	Отбеливатель	50

V. Для приготовления рабочих растворов, используемых при обработке яиц

№ п/п	Наименование	Рабочий раствор для обработки 100 шт. яиц
21	Кальцинированная сода	200 г на 20 л воды
22	Хлорамин	100 г на 20 л воды

VI. Для приготовления рабочих растворов, используемых при обработке стеллажей для хранения хлеба

№ п/п	Наименование	Рабочий раствор на стеллаж для хранения хлеба
23	Уксусная кислота 70 %	14 мл на 986 мл воды