

МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ СССР

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ВОЙСКОВЫМ ПИТАНИЕМ**

МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ СССР
ЦЕНТРАЛЬНОЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ
УПРАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ВОЙСКОВЫМ ПИТАНИЕМ

*Утверждена заместителем Министра
обороны — начальником Тыла Вооруженных
Сил СССР 30 сентября 1983 года*

МОСКВА
ВОЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
1985

В настоящей Инструкции излагаются рекомендации по организации и проведению контроля за качеством приготовляемой пищи и полнотой доведения до питающихся продуктов, положенных по нормам пайков. В ней даются указания по планированию питания личного состава, соблюдению санитарно-гигиенических требований, подготовке и работе суточного наряда, а также по организации приема пищи и содержанию столовой воинской части.

Инструкция предназначена для командиров воинских частей, кораблей, начальников учреждений и заведений, офицеров и младших специалистов продовольственной службы и других должностных лиц, связанных с организацией питания личного состава Советской Армии и Военно-Морского Флота.

ИНСТРУКЦИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ВОЙСКОВЫМ ПИТАНИЕМ

Редактор *С. М. Тимохов*
Редакюр (литературный) *А. Г. Кобозева*
Технический редактор *М. В. Федорова*
Корректор *Г. А. Царапина*

Сдано в набор 31.01.84 Подписано в печать 22.1.84.
Г-72913. Формат 70X90_и. Печ. л. 2. Усл. печ. л. 2,34.
Усл. кр.-отт. 2,50. Уч.-изд. л. 1,77. Изд. № 14/350. Зак. 609.
Бесплатно

Воениздат. 103160, Москва, К-160.
1-я типография Воениздата
103006, Москва, К-6, проезд Скворцова-Степанова, дом 3.

ВВЕДЕНИЕ

Одним из важных условий, способствующих повышению боевой и политической подготовки личного состава, является правильная организация войскового питания. Она должна обеспечивать приготовление доброкачественной, полноценной, вкусной и разнообразной пищи, а также высокую культуру в работе столовой.

Высокая организация войскового питания достигается выполнением следующих требований:

— строгого контроля за доведением продуктов, положенных по нормам пайков, до питающихся;

— правильного планирования питания личного состава и обязательного выполнения кулинарных правил обработки продуктов и приготовления пищи;

— постоянного соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды, а также личной гигиены поварами и другими работниками столовой;

— надлежащего устройства и оборудования столовой и содержания ее в образцовом состоянии;

— тщательного инструктажа суточного наряда по столовой;

— правильной, аккуратной сервировки обеденных столов и соблюдения военнослужащими личной гигиены и правил поведения в столовой во время приема пищи;

— содержания в исправности и правильной эксплуатации технологического и холодильного оборудования, столово-кухонной посуды.

Для выполнения указанных требований следует строго руководствоваться настоящей Инструкцией.

I. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЯЕМОЙ ПИЩИ И ПОЛНОТОЙ ДОВЕДЕНИЯ ПРОДУКТОВ, ПОЛОЖЕННЫХ ПО НОРМАМ ПАЙКОВ, ДО ПИТАЮЩИХСЯ

1. Контроль за состоянием питания личного состава воинской части согласно Уставу внутренней службы и Положению о войсковом хозяйстве Вооруженных Сил СССР должен осуществляться командиром части, его заместителями, начальником медицинской службы (старшим врачом), начальником продовольственной службы, начальником столовой и другими должностными лицами.

2. Важная роль в осуществлении постоянного и строгого контроля за состоянием питания личного состава, полнотой доведения положенных продуктов до питающихся принадлежит группам народного контроля воинских частей, которые работают под руководством и

при оказании всемерной помощи и поддержки партийных организаций частей с привлечением армейской и флотской общественности из наиболее активных, передовых, авторитетных и инициативных офицеров, прапорщиков (мичманов) и военнослужащих сверхсрочной и срочной службы.

3. Основные организаторские и контрольные функции по вопросам войскового питания возлагаются на продовольственную службу военных округов, групп войск и флотов, а также на продовольственную службу объединений и соединений.

4. Одной из форм организаторской деятельности продовольственной службы военных округов, групп войск и флотов является создание при этих службах нештатных групп квалифицированных специалистов по оказанию практической помощи войскам, в которые входят офицеры службы округа и инструкторы по питанию, техники по ремонту и обслуживанию технологического и холодильного оборудования, начальники передовых солдатских столовых и продовольственных складов, делопроизводители.

Эти специалисты обязаны оказывать практическую помощь командирам воинских частей, офицерам и младшим специалистам продовольственной службы в улучшении организации работы столовых, методике составления раскладок продуктов; показывать порядок заблаговременной подготовки продуктов на складе и получения их в столовую; обучать поваров и других работников столовых правилам эксплуатации, обслуживания технологического и холодильного оборудован, при необходи-

мости производить ремонт этого оборудования; проводить контрольно-показательные варки пищи, занятия по сервировке обеденных столов и организации приема пищи.

5. Контроль за доведением продуктов, положенных по нормам пайков, до питающихся и качеством приготовляемой пищи включает:

- тщательное рассмотрение раскладки продуктов при ее утверждении, при этом обращается особое внимание на разнообразие приготовляемых блюд и правильность распределения продуктов суточной нормы пайка по приемам пищи и отдельным блюдам;

- проверку соответствия расчетных выходов в раскладке продуктов с нормами выходов готовых порций, объявленными в Руководстве по приготовлению пищи в воинских частях и учреждениях Советской Армии и Военно-Морского флота;

- проверку трехразовой выдачи продуктов со склада в столовую;

- проверку фактического наличия продуктов, находящихся в столовой и предназначенных для очередного приготовления пищи, с данными накладной и раскладкой продуктов;

- определение фактических отходов при обработке продуктов и недопущение превышения их над установленными нормами;

- проверку массы продуктов при закладке в котел;

- сверку количества продуктов, полученных по накладной и фактически заложенных в котел, указанных в книге учета контроля за качеством приготовления пищи;

- проверку правильности ведения книги учета контроля за качеством приготовления

пищи, своевременности заполнения граф о количестве заложенных в котел продуктов, точное определение и заполнение граф о фактическом выходе блюд п массы мясных и рыбных порций и проверку учета сэкономленного хлеба;

— определение фактической массы порций первого, второго и третьего блюд, а также фактической массы мясных и рыбных порций;

— определение полноты и равномерности выдачи сахара, масла коровьего и хлеба;

— проверку правильности ведения листа учета отпуска пищи в столовой;

— проверку знаний и выполнения обязанностей поварами, дежурным и суточным нарядом по столовой.

6. Получать продукты для приготовления пищи с продовольственного склада воинской части необходимо отдельно на завтрак, обед и ужин. Продукты получает инструктор-повар (старший повар) в присутствии дежурного по столовой. Основанием для их отпуска является накладная, составленная в двух экземплярах, из которых один экземпляр находится у инструктора-повара (старшего повара) * для руководства в процессе приготовления пищи.

Дежурный по столовой должен проверять соответствие количества выписанных продуктов по накладной с данными раскладки и числом питающихся. В случае обнаружения ошибки он обязан доложить об этом начальнику продовольственной службы воинской частж

* В дальнейшем все, что говорится о работе повара и инструктора-повара (старшего повара), относится также к коку и инструктору-коку (старшему коку).

7. Качество продуктов, получаемых со склада, обязан проверять инструктор-повар (старший повар). При сомнении в их доброкачественности дежурный по столовой обязан вызывать дежурного врача (фельдшера) и немедленно докладывать начальнику продовольственной службы и дежурному по части. В случае запрещения дежурным врачом (фельдшером) использовать на питание сомнительные по качеству продукты взамен их со склада выдаются доброкачественные. Для решения вопроса о дальнейшем использовании сомнительных продуктов создается комиссия, которая производит отбор проб и направляет их на анализ в лабораторию. Реализация этого продовольствия производится в дальнейшем по заключению лаборатории.

8. Для сокращения времени отпуска и получения продуктов со склада в столовую рекомендуется заблаговременно их подготовить. Для этого начальник продовольственного склада, получив накладную на выдачу продуктов в столовую, заблаговременно подготавливает их: взвешивает и закладывает в специальную тару. Подготовленные продукты хранят в расходной кладовой до прихода получателей.

При приеме продуктов проверяют их массу. В воинской части должны быть изготовлены два комплекта специальной тары для получения продуктов, из которых один хранится на складе части, а другой — в столовой. Комплект состоит из ящиков, изготовленных из нержавеющей стали и предназначенных для муки, крупы и сахара, ящиков из белой жести для твердых жиров и специй, бидона для ра-

стительного масла, носилок для доставки картофеля, овощей, мяса и рыбы.

Тара маркируется в соответствии с ее назначением и указанием массы. Отпускать в столовую продукты в ящиках, мешках и бочках, поступивших от поставщиков, а также в наплитных котлах и посуде, предназначенной для приготовления и выдачи пищи, **запрещается.**

Инструктор-повар (старший повар) и дежурный по столовой при очередном получении продуктов возвращают на склад комплект порожней чистой тары.

9. Дежурный по столовой обязан следить за тем, чтобы продукты со склада в столовую доставляли в целостности и сохранности. Для их подвоза используют специальные тележки, на которые устанавливают тару с продуктами.

10. Продукты (кроме мяса, рыбы и овощей) до их кулинарной обработки необходимо хранить в кладовой для сухих продуктов столовой, ключ от которой находится у инструктора-повара (старшего повара). Масло коровье и жиры помещают в холодильный шкаф.

Мясо, рыбу, овощи, полученные со склада, доставляют непосредственно в соответствующие разделочные цеха столовой и передают повару, на которого возложена кулинарная обработка этих **продуктов.**

11. Порционирование масла коровьего обязан производить только повар в холодном цехе на специально выделенном для этой цели столе. Поручать эту работу хлеборезам не разрешается.

12. Требования к заполнению книги учета контроле за качеством приготовления пищи

сводятся к следующему: графа 2 заполняется инструктором-поваром на основании раскладки продуктов.

Графы 3—6 заполняет инструктор-повар (старший повар) в присутствии дежурного по столовой после определения проиента отходов и закладки продуктов в котел. Массу заложенных продуктов показывают в чистом виде: картофель очищенный; рыба потрошенная, очищенная и вымоченная; крупа и макароны перебранные. Массу мяса показывают дробью: в числителе — масса мяса, в знаменателе — масса костей.

Эти же лица заполняют графы 7 и 8. По первым блюдам в графе 7 записывают массу порции без мяса и рыбы, по вторым блюдам — полную массу порции с соусом, гарниром, мясом или рыбой. В графе 8 записывается фактическая масса мясных и рыбных порций.

В графе 10 записывают: оценку качества пищи — «доброкачественная» или «недоброкачественная»; оценку санитарного состояния — «хорошее», «удовлетворительное» или «неудовлетворительное».

В графе 11 делают записи: «Выдачу пищи разрешаю» или «Выдачу пищи не разрешаю».

В графе 12 записывают оценки: вкусовых качеств пищи — «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»; полновесности порций — «порции полновесные» или «порции неполновесные». При обнаружении неполновесных порций указывается количество недостающих продуктов в них.

Записи в графах 10—12 подписываются лицами, сделавшими их.

13. Определение фактической массы мясных Порций производится инструктором-поваром (старшим поваром) в присутствии дежурного по столовой путем взвешивания общей массы готового и остывшего мяса без костей с последующим ее делением на число питающихся.

Дежурный по столовой обязан сверить фактическую массу порции мяса с расчетной, указанной в раскладке продуктов. Отклонение расчетной массы мясной порции от фактической не должно превышать 1—2 г. Однако при этом необходимо учитывать вид, категорию и сортность мяса, а также количество заложенных в котел мяса и костей, т. е. данные графы 3 книги учета контроля за качеством приготовления пищи. (Средние нормы выходов в зависимости от вида, категории и сортности мяса даны в приложении 2 Руководства по приготовлению пищи в воинских частях и учреждениях Советской Армии и Военно-Морского Флота, изданного в 1980 г.)

Равномерность нарезки мяса проверяется выборочно взвешиванием порций на весах.

Таким же порядком определяют фактический выход изделий из котлетной массы и порций рыбы с расчетным, указанным в раскладке продуктов.

Для проверки выхода готовых мясных или рыбных блюд взвешивают отдельно (в зависимости от количества посадочных мест за столом) по 10 или 12 порций мяса, рыбы, котлет, гарнира, соуса, общую массу каждого делят на количество взвешенных порций, при этом допускается отклонение в массе $\pm 3\%$.

14. Выход первого блюда и гарниров следует определять котломером, на котором нане-

сены деления, указывающие количество Порции и литров.

15. Если пищу принимают в две смены с перерывами между ними, превышающими 1 ч, приготовление ее для второй смены питающихся производится отдельно.

16. До начала подачи готовой пищи на столы ее качество проверяют должностные лица воинской части согласно Уставу внутренней службы Вооруженных Сил СССР.

Врач (фельдшер) совместно с дежурным по части проверяют качество готовой пищи, а также санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря.

Пробу пищи берут из каждого котла. Перед опробованием первого блюда содержимое котла необходимо перемешать, из его середины взять черпаком небольшое количество супа и налить его в тарелку. При опробовании второго блюда в тарелку также кладут небольшое количество гарнира (каши, картофельного пюре, макарон и соуса) и проверяют выход мясных и рыбных порций.

Результаты оценки качества пищи записывают в графу 10 книги учета контроля за качеством приготовления пищи. В этой же графе делают запись о качестве готовой пищи и санитарном состоянии столовой, качестве мытья посуды и уборки помещений, соблюдении правил личной гигиены и санитарно-гигиенических требований работниками столовой при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи.

Разрешение на выдачу пищи личному составу дает дежурный по части.

Готовая пища, кроме того, ежедневно опробуется командиром воинской части или по его указанию одним из заместителей командира воинской части. Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств и массы мясных (рыбных) порций вторых и третьих блюд.

Командир воинской части (заместитель командира воинской части) производит опробование пищи непосредственно в обеденном зале во время приема пищи личным составом. Результаты опробования пищи он также записывает в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.

Во время выдачи и приема пищи в столовой воинской части обязан присутствовать дежурный по части.

17. Качество приготовленной пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха. Этот метод дает возможность судить о правильности первичной и тепловой обработки продуктов, о вкусовых показателях пищи.

При определении внешнего вида обращается внимание на правильность очистки и нарезки овощей по форме для первых блюд, на отсутствие зерновых примесей в крупяном гарнире второго блюда, на одинаковую и правильную форму нарезки мясных и рыбных порции.

Для определения консистенции первого блюда берут со стола в обеденном зале бачок с супом. Содержимое процеживают, взвешивают густую часть. В порции овощного, крупяного или комбинированного супа с выходом

600 г должно быть густой части от 240 ДО 300 г, т. е. от 40 до 50% общего количества блюда.

В результате нарушения кулинарных правил приготовления пищи готовое блюдо может иметь несвойственный ему цвет. Так, закладка моркови, лука и томата-пасты в первое блюдо без их пассерования не придает супу характерной желтовато-оранжевой окраски, блестящие жиры в этом случае будут бесцветными.

Оценивая готовое блюдо, необходимо также определить, имеет ли оно специфические запахи и вкус, характерные для данного набора сырья и способов его обработки. Например, в первом блюде не допускается запаха сырой муки, являющегося следствием недостаточного ее пассерования. Пшенная каша, используемая в качестве гарнира, не должна иметь горького вкуса, который может быть результатом плохой промывки пшена перед варкой.

При органолептической оценке внешнего вида, консистенции, цвета и запаха блюд необходимо руководствоваться показателями табл. 14 Руководства по организации питания личного состава воинских частей, кораблей и учреждений Советской Армии и Военно-Морского Флота.

Блюда, приготовленные в строгом соответствии с раскладкой продуктов, полным соблюдением кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований, получают отличную оценку. Блюда, имеющие одно отклонение по органолептическим показателям (неправильная нарезка овощей, наличие зерновых примесей в каше и т. д.), получают хорошую

оценку. Блюда с отклонениями по нескольким показателям (внешнему виду, консистенции и др.), не препятствующими их выдаче на довольствие, оцениваются как удовлетворительные.

18. Для объективной оценки санитарного состояния столовой и выявления лиц, не выполняющих правила личной гигиены, врач части обязан регулярно проводить лабораторные исследования смывов с разделочного инвентаря, оборудования, посуды, рук поваров и других работников столовой на санитарно-показательную флору (кишечную палочку).

В случаях обнаружения санитарно-показательной флоры в смывах с различных объектов столовой и рук немедленно докладывают командиру воинской части для принятия соответствующих мер.

19. На основании заключения врача (фельдшера) о качестве приготовленной пищи и санитарном состоянии столовой дежурный по части дает разрешение на выдачу пищи личному составу, об этом делает отметку в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

20. Продукты, не требующие кулинарной обработки (сахар, масло коровье), опробованию не подлежат. **Не разрешается** также выдавать для опробования полные порции завтрака, обеда и ужина, если лица, производящие опробование пищи, не состоят на довольствии.

21. Лица суточного наряда (дежурные по воинской части, парку, начальники караулов и др.) из числа офицеров, не пользующихся правом на бесплатное питание, в дни несения

наряда, когда в воинской части отсутствуют столовые общественного питания, могут зачисляться на довольствие за плату по нормам, по которым питаются военнослужащие срочной службы части.

22. При назначении в состав суточного наряда военнослужащих сверхсрочной службы, прапорщиков и мичманов, которые за текущий месяц уже получили продовольственный паек или взамен его денежную компенсацию, они также могут зачисляться на довольствие за плату.

23. За организацию доброкачественного, полноценного и своевременного питания личного состава, санитарное состояние столовой отвечает начальник продовольственной службы воинской части. Он обязан обеспечить правильность приготовления горячей пищи, доведение положенной нормы пайка до солдат и сержантов и не реже одного раза в месяц лично проводить с поварами контрольно-показательную варку пищи.

Начальник продовольственной службы воинской части обязан также ежедневно проверять правильность записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи, принимать конкретные меры по замечаниям, сделанным командиром воинской части, его заместителями и медицинскими работниками при опробовании пищи.

Особое внимание при проверке записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи должно обращать на полноту закладки продуктов в котел и правильное определение отходов при их обработке. Если отходы превышают установленные нормы или

выход блюд не соответствует расчетным данным, указанным в раскладке продуктов, выявляются причины и принимаются меры к недопущению подобных фактов в дальнейшем.

24. Начальник столовой воинской части отвечает: за своевременное и доброкачественное приготовление пищи, сохранность и полноту доведения до питающихся продуктов, положенных по нормам; за правильную эксплуатацию и сбережение технологического и холодильного оборудования, инвентаря и столово-кухонной посуды; за соблюдение санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи и мытье посуды; за специальную подготовку поваров и других работников столовой и соблюдение ими личной гигиены; за содержание столовой и прилегающей к ней территории в образцовом состоянии. Он подчиняется начальнику продовольственной службы части, а по вопросам боевой и политической подготовки, соблюдения установленного распорядка дня и внутреннего порядка — командиру хозяйственного взвода части.

25. Начальник столовой воинской части обязан:

- руководить работой столовой;
- организовывать работу поваров и других работников столовой и утверждать график их работы;
- совместно с дежурным по столовой распределять работу между личным составом суточного наряда, назначенного для работы в столовой, и инструктировать его;
- контролировать соблюдение поварами

и лицами суточного наряда санитарно-гигиенических правил;

— своевременно направлять на медицинские осмотры и обследования поваров и других лиц, постоянно работающих в столовой, и вести журнал их осмотра;

— обеспечивать поваров и лиц суточного наряда положенной специальной одеждой;

— организовывать правильную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, лично обучать поваров и хлебореза правилам эксплуатации, технического обслуживания, текущего ремонта оборудования и мерам безопасности при выполнении ими этих работ;

— принимать участие в составлении раскладки продуктов и проведении контрольно-показательной варки пищи;

— контролировать получение инструктором-поваром (старшим поваром) продуктов в столовую с продовольственного склада воинской части по количеству и качеству, а также полноту их закладки в котел в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов, правильность кулинарной обработки и выход готовых блюд;

— вести учет оборудования, столово-кухонной посуды, инвентаря и другого имущества, следить за их состоянием и сохранностью;

— лично вести учет сэкономленных продуктов в столовой, организовывать сбор и правильное использование пищевых отходов;

— следить за своевременной и полной сервировкой столов и обеспечивать правильность выдачи готовой пищи.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ РАСКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

26. Питание для солдат, матросов, сержантов, старшин, прапорщиков и мичманов следует планировать разнообразным, с использованием широкого ассортимента блюд.

27. Раскладка продуктов составляется начальником продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы воинской части, начальником столовой и инструктором-поваром (старшим поваром). Раскладка подписывается заместителем командира части по тылу, начальниками продовольственной и медицинской служб и утверждается командиром воинской части. Вносить изменения в раскладку без письменного разрешения командира воинской части запрещается.

При составлении раскладки продуктов в первую очередь учитываются особенности и характер боевой подготовки, физическая и психологическая нагрузки на военнослужащих, а также установленный режим питания, который определяет число и время приемов пищи в течение суток, предусматривает рациональное распределение продуктов по отдельным приемам пищи и определяет наиболее целесообразные промежутки между приемами пищи.

Кроме того, при составлении раскладки продуктов учитываются:

— наличие и ассортимент продуктов, имеющих на продовольственном складе воинской части;

— нормы пайков, установленные для данного контингента военнослужащих;

— возможность использования продуктов подсобного (прикухонного) хозяйства на дополнительное питание;

— квалификация поварского состава;

— оснащенность столовой технологическим и холодильным оборудованием;

— пожелания и запросы питающихся.

К составлению раскладки продуктов следует подходить творчески, продуманно, а для этого необходимы знания по физиологии питания и технологии приготовления пищи.

28. **Запрещается** поручать составление раскладки продуктов другим лицам, например писарю или заведующему делопроизводством.

29. Раскладка продуктов составляется в трех экземплярах. **Первый экземпляр** (подлинник) хранится в делопроизводстве продовольственной службы воинской части и является основанием для выписки продуктов со склада в столовую; **второй экземпляр** вывешивается в обеденном зале для ознакомления питающихся и **третий экземпляр** выдается в горячий цех для руководства при приготовлении пищи и закладке продуктов в котел.

30. Наименование блюд в раскладке продуктов должно указываться правильно и полностью, без всяких сокращений, например: «сельдь с винегретом», «щи из свежей капусты», «мясо жареное с гречневой кашей рассыпчатой», «кисель», «рыба тушеная с картофельным пюре».

31. При определении расчетного выхода второго блюда в раскладке продуктов показываются общая его масса, т. е. мясная или рыб-

ная порция вместе с гарниром и соусом, и отдельно масса мясной и рыбной порции.

32. При расходовании продуктов на дополнительное питание личного состава за счет подсобного (прикухонного) хозяйства или продуктов, закупленных за счет средств денежного фонда воинской части, в раскладке продуктов они показываются в отдельной графе и отдельно на завтрак, обед и ужин.

33. Калорийность суточного рациона периодически проверяется путем лабораторного анализа и должна соответствовать калорийности норм пайков, по которым питается личный состав части.

34. В целях разнообразия питания разрешается при составлении раскладок заменять одни продукты другими в соответствии с нормами замен. При этом не допускаются в пределах недели перерасход положенных по пайкам продуктов, превышение стоимости данного продовольственного пайка, а также снижение пищевой ценности суточного рациона питания.

Паяк при трехразовом питании распределяется по энергетической ценности (калорийности): на завтрак — 30—35%. обед — 40—45% и ужин — 30—20%.

В зависимости от условий боеьОП подготовки и распорядка дня воинской части распределение пайка может быть изменено командиром воинской части.

35. Для военнослужащих срочной службы местных стрелковых войск, находящихся в карауле, организуется четырехразовое питание: завтрак, обед и ужин — в обычное время и второй ужин — в ночное время, в 2—3 часа

ночи. На второй ужин за счет продуктов суточной нормы выдают: хлеб пшеничный из муки 1-го сорта—150 г; сахар—15 г; чай—0,4 г. Кроме того, разрешается обеспечивать дополнительным питанием за счет денежного фонда воинской части.

36. В целях рационального распределения продуктов по приемам пищи и облегчения составления раскладки продуктов следует применять постоянный суммарный набор продуктов как для холодных закусок, так и для первых и вторых блюд. Например, по норме солдатского пайка положено в день: картофеля и овощей—820 г; круп—125 г; макаронных изделий—40 г; муки пшеничной 2-го сорта—10 г. Если указанные продукты заменить овощами, то это составит 1695 г.

Указанное количество продуктов в переводе на овощи распределяется по приемам пищи следующим образом: на завтрак—445 г; на обед: для приготовления холодной закуски—ПО г, первого блюда—295 г, второго блюда—400 г; на ужин—445 г.

В переводе на конкретные продукты это составит: на завтрак: крупы или макаронных изделий—85 г, муки пшеничной 2-го сорта—2 г, лука—5 г, моркови—5 г; на обед: для холодной закуски—картофеля и овощей—ПО г, для первого блюда—картофеля и овощей—280 г, муки пшеничной 2-го сорта—3г, для второго блюда—крупы или макаронных изделий—75 г, муки пшеничной 2-го сорта—2 г, лука—5 г и моркови—10 г; на ужин: картофеля и овощей—430 г, муки пшеничной 2-го сорта—3 г.

37. По норме пайка для личного состава

надводных кораблей крупа, макаронные Изделия, мука пшеничная 2-го сорта, картофель и овощи в переводе на овощи 1645 г распределяются следующим образом: на завтрак — 235 г; на обед: для приготовления холодной закуски—110 г, для первого блюда — 300 г, для второго блюда — 400 г; на ужин: для приготовления первого блюда — 200 г, второго блюда — 400 г.

Принцип распределения продуктов для приготовления блюд такой же, как и по норме солдатского пайка.

38. Для организации полноценного питания военнослужащих должно быть разнообразие приготавливаемой пищи, особенно холодных закусок, мясных и рыбных блюд, которое достигается умелым подбором, без повторения одних и тех же блюд более двух раз в неделю, а также путем применения различных способов кулинарной обработки продуктов.

39. Суточную норму мяса и рыбы по норме солдатского пайка необходимо распределять так: мяса на завтрак или ужин — 50 г, на обед—100 г; рыбы на завтрак или ужин — 100 г.

Приготовление мясных и рыбных блюд на завтрак и ужин должно чередоваться. В первый день, например, на завтрак планируется мясное блюдо, а на ужин — рыбное, во второй день на завтрак—рыбное блюдо, а на ужин мясное и т. д.

40. Суточную норму мяса и рыбы по норме пайка для личного состава надводных кораблей необходимо распределять так: мяса в первый день на обед и ужин для вторых блюд — по 100 г, во второй день на завтрак—100 г

и на ужин для второго блюда—100 г; рыбы в первый день па завтрак— 100 г и во второй день на ужин для второго блюда — 100 г. Таким же образом производится чередование мясных и рыбных блюд в последующие дни.

Выдавать рыбу, кроме сельди, в качестве холодной закуски, а также часть мяса с первым блюдом **запрещается**.

41. Ежедневно на обед следует планировать приготовление холодных закусок, которые возбуждают аппетит, способствуют выделению желудочного сока и лучшему усвоению пищи, а также обогащают суточный рацион витаминами.

В солдатских и матросских столовых в течение недели на закуску рекомендуется готовить: винегрет, салаты — картофельный, витаминный, из белокочанной свежей капусты и квашеной капусты со свеклой, из соленых помидоров, икру свекольную и другие закуски.

Два раза в неделю на обед к овощной закуске может быть выдано по 20 г сельди за счет уменьшения на это количество выдачи рыбы.

Категорически запрещается расходование соленой сельди для приготовления самостоятельного рыбного блюда на завтрак, обед и ужин.

42. При планировании питания по нормам солдатского, матросского, специального, высокогорного и других пайков наряду с порционным мясом, особенно на завтрак и ужин, когда выход мясных порций составляет 22 г из 50 г, а также в дни поступления на обеспечение мяса птицы и свинины жирной предусматривать приготовление таких блюд, как плов,

азу, гуляш, рагу, бигус, макароны по-флотски, мясо с картофелем тушеным, свинина жареная в сухарях и другие, что позволит улучшить качество и разнообразие питания личного состава.

Для приготовления гарниров к этим блюдам необходимо использовать рис, гречневую крупу, макаронные изделия, картофель.

В солдатских и матросских столовых кроме указанных мясных блюд в зимнее время года следует готовить котлеты, биточки, тефтели, бифштекс рубленый.

Рыбные блюда должны также готовиться в широком ассортименте: рыба жареная, тушеная, под маринадом, запеченная в соусе, тесте и т. д.

43. В раскладке продуктов необходимо по возможности меньше планировать вязких каш, заменять их рассыпчатыми. Макароны и рис рекомендуется использовать для приготовления как первых, так и вторых блюд.

44. В солдатских и матросских столовых один-два раза в неделю следует выпекать булочки, пирожки или пончики. Для этого разрешается 100 г хлеба пшеничного из муки 1-го сорта заменять мукой этого же сорта (согласно нормам замены).

45. В ущерб вкусовым качествам пищи запрещается производить экономию горчицы, перца, чая и кофе. Перец кроме использования для приготовления пищи подается на обеденные столы. Чай должен быть крепким и ароматным, завариваться в специальных экстракторах.

46. По норме солдатского пайка хлеб ржаной I;,,,г пшеничный из муки обойной целесо-

образно распределять: на завтрак—150 г, на обед — 200 г и на ужин — 100 г; хлеб пшеничный из муки 1-го сорта: на завтрак—150 г, на обед — 100 г и на ужин — 150 г.

Сахар по этой норме необходимо планировать: на завтрак — 35 г; на ужин—30 г. В дни, когда готовится компот, выдача сахара к чаю уменьшается на 10—15 г; этот сахар закладывают в компот. Кисель готовится без использования сахара из нормы пайка.

III. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ, ПРИГОТОВЛЕНИИ, РАЗДАЧЕ И ХРАНЕНИИ ПИЩИ И ПРИ СОДЕРЖАНИИ СТОЛОВОЙ

47. Одним из важных условий предупреждения пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний пищевого происхождения в столовых воинских частей является тщательное соблюдение работниками столовых правил личной гигиены, а также выполнение кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований, исключающих обсеменение пищи в процессе приготовления, раздачи и хранения.

48. Перед началом каждой работы и перед новой операцией по приготовлению пищи повара и другие работники столовой обязаны тщательно вымыть руки горячей водой с мылом и щеткой.

49. Повара, хлеборезы и другие работники столовой обязаны строго выполнять правила личной гигиены:

— снимать и убирать верхнюю одежду и обувь в шкаф, принимать душ, мыть руки с мылом и щеткой перед заступлением на работу;

— работать только в чистой и регулярно сменяемой спецодежде и обуви;

— закрывать волосы колпаком, иметь чистый носовой платок и коротко остриженные ногти на руках;

— снимать спецодежду и надевать другую обувь при выходе из столовой; после посещения туалета по возвращении в столовую сменить обувь и тщательно мыть руки мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду.

Поварской состав, кроме того, перед заступлением на смену должен принимать душ и два раза в неделю мыться в бане со сменной нательного белья.

Запрещается:

— допускать к работе в столовой поваров, хлеборезов и лиц суточного наряда, не прошедших медицинского обследования (осмотра), имеющих гнойничковые заболевания кожи, страдающих острыми кишечными инфекционными заболеваниями (или даже при легком недомогании), перенесших острые кишечные заболевания — без заключения медицинской службы, а также не сдавших зачеты по санитарно-гигиеническому минимуму;

— хранить верхнюю одежду, обувь и спецодежду на кухне вне шкафа;

— выходить из столовой, посещать туалет в спецодежде и обуви, предназначенной для работы;

— курить в помещении столовой;

— входить в помещение столовой, где готовится пища и хранятся продукты, без спецодежды.

50. Тепловую обработку продуктов необходимо производить после завершения первичной обработки и с таким расчетом, чтобы пища была готова не ранее чем за 20 мин до начала раздачи.

51. Перед выдачей порции мяса отварного и тушеного подвергаются обязательной повторной тепловой обработке. Для этого мясные порции укладывают на глубокий противень или в сотейник, заливают бульоном или соусом (мясо должно быть покрыто жидкостью) и проваривают на плите в течение 15—20 мин с момента закипания.

Выдавать мясные порции без повторной тепловой обработки категорически запрещается.

52. Банки с мясными и рыбными консервами следует вскрывать непосредственно перед тепловой обработкой. Перед вскрытием их очищают от смазки и обмывают горячей водой. Затем консервы подвергают тщательному осмотру: банки не должны иметь вздутых донышек, нарушений герметичности и подтеков. Для лучшего изъятия содержимого банки с консервами прогревают в горячей воде 10—15 мин. Прогретые банки насухо вытирают и осторожно вскрывают так, чтобы не разлить находящийся в них бульон с жиром. Одновременно проверяют качество содержимого каждой банки. **Вскрытые банки с консервами хранить запрещается.**

Перед раздачей мясные консервы проваривают в противне на плите не менее 20 мин.

53. Готовая пища подлежит немедленной выдаче личному составу. Хранение готовой пищи разрешается только для военнослужащих, выполняющих задание и не присутствующих в связи с этим на завтраке, обеде или ужине.

54. Готовая пища, оставляемая для военнослужащих, отсутствующих по служебным делам, отбирается перед общей раздачей в алюминиевые кастрюли, тщательно промытые и ошпаренные кипятком. После остывания пищу помещают в холодильный шкаф.

Категорически запрещается:

— использовать для хранения пищи бачки, предназначенные для ее выдачи;

— хранить мясные и рыбные порции в супе или вместе с гарниром второго блюда;

— оставлять для хранения вторые блюда из котлетной массы или рубленого мяса (в этом случае для вторых блюд готовится порционное мясо).

55. Срок хранения пищи в холодильном шкафу не должен превышать 4 ч. Выдача этой пищи разрешается только врачом воинской части (дежурным фельдшером) • после осмотра и проверки ее доброкачественности с обязательной повторной тепловой обработкой. Первые блюда кипятятся, мясные порции провариваются в течение 15—20 мин, рыбные порции и гарнир прожариваются. Дальнейшее хранение их после повторной тепловой обработки не **разрешается**.

56. Для личного состава, принимающего пищу позднее указанного в ст. 55 срока, продукты в котел не закладываются. В этом

случае к установленному для них сроку питания пища готовится отдельно.

57. При строжайшем соблюдении кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований должны готовиться также холодные закуски (салаты, винегрет), которые повторной тепловой обработке не подвергаются. Не подвергаются повторной тепловой обработке и сладкие блюда (кисели, компоты).

58. Обсеменение вареных овощей микробами происходит при нарушении поварами правил личной гигиены и прежде всего при обработке их грязными руками, очистке и нарезке овощей задолго до приготовления винегрета и салатов, при использовании недостаточно очищенных « промытых сырых овощей, а также при несоблюдении санитарных требований при приготовлении холодных закусок (использование загрязненного оборудования и инвентаря, хранение очищенных и нарезанных овощей в ваннах, предназначенных для промывания мяса, вымачивания рыбы и т. п.).

Острые кишечные заболевания могут возникнуть и в результате нарушения санитарных требований при приготовлении, охлаждении и раздаче сладких блюд — киселя и компота.

59. В целях предотвращения пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний пищевого происхождения среди личного состава необходимо в процессе приготовления, хранения и раздачи холодных закусок и сладких блюд строго соблюдать следующие правила:

— отваривать и припускать картофель для

холодных закусок только в очищенном виде: для этого очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль и при закрытой крышке картофель варится 15—20 мин до полуготовности, после этого воду почти полностью сливают, посуду закрывают крышкой и картофель доваривают на пару, затем охлаждают и нарезают тонкими ломтиками;

— припускать очищенные и нарезанные ломтиками свеклу и морковь в отдельности с небольшим количеством воды; свеклу с добавлением уксуса припускать 50—60 мин, а морковь с добавлением растительного масла — 15—20 мин; готовые овощи охлаждают в той же посуде, в которой они подвергались тепловой обработке;

— выделять отдельные столы, разделочные доски и ножи с маркировкой «ОВ» (овощи вареные) для приготовления салатов и винегрета;

— производить нарезку картофеля и овощей для салатов и винегрета с таким расчетом, чтобы эти блюда немедленно выдавались личному составу, а хранение их не превышало сроков, установленных для готовой пищи;

— **не допускать лиц суточного наряда по столовой к приготовлению холодных закусок** (нарезка вареных овощей и т. д.);

— во избежание прокисания холодных закусок не допускать смешивания теплого картофеля и овощей с охлажденными;

— использовать для смешивания нарезанного картофеля и овощей наплитные котлы, на которых должна быть надпись «Холодная закуска»; котлы, а также столовую посуду и

кухонный инвентарь, применяемые для приготовления и раздачи салатов и винегрета, предварительно ошпаривают кипятком;

— заправлять салаты и винегрет маслом, уксусом и приправами непосредственно перед их раздачей;

— выделять для приготовления киселя и компота отдельные пищеварочные котлы, которые использовать для других целей **запрещается**;

— разводить сухой кисель (концентрат) холодной водой и полученную смесь вливать в кипящую воду; не допускать кипячение киселя свыше 5 мин, так как это может привести к его разжижению;

— переливать готовый кисель из пищеварочного котла в наплитные котлы, имеющие надпись «Сладкое блюдо»; наплитные котлы предварительно ошпаривать кипятком; охлаждение киселя производить в горячем цехе или специально выделенном помещении, допуск посторонних лиц в которое **категорически запрещается**;

— тщательно перебирать и промывать сушеные фрукты для приготовления компота; сахар и фрукты закладывать в кипящую воду и варить в зависимости от вида фруктов 20—40 мин; готовый компот охлаждать в том же котле, в котором он готовился;

— разливать охлажденные кисель и компот в кружки должны только повара; чумички и другую посуду, используемую для разлива сладкого блюда, предварительно ошпаривают кипятком; **не допускается разлив киселя и компота в плохо вымытые кружки**; приготовление сладких блюд должно быть закон-

чено не ранее чем за 2 ч до установленного распорядком дня срока приема пищи.

Выдачу третьего блюда в обеденный зал производить не ранее чем за 10—15 мин до прихода личного состава в столовую.

Время хранения приготовленных сладких блюд не должно превышать установленные сроки хранения готовой пищи.

60. Все производственные и подсобные цеха и помещения столовой должны быть оснащены необходимым технологическим, холодильным и типовым немеханическим оборудованием, обеспечивающим поточный принцип перемещения продуктов и пищи в соответствии с последовательностью технологических процессов.

Не допускаются встречные потоки и контакт: сырых и вареных продуктов; пищевых продуктов, грязной посуды и отходов; грязной и чистой посуды; грязной посуды и готовой пищи.

61. Ванны в производственных цехах и помещениях должны быть присоединены к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки. Не разрешается сливать воду из ванн на пол.

62. При обработке продуктов необходимо следить за тем, чтобы помещения не загрязнялись отходами. Для этого, например, в овощном цехе устанавливаются ларь (контейнер) для хранения картофеля и овощей, стол для дочистки картофеля, ящики-носилки для сбора отходов и очисток картофеля и овощей.

63. Уборка цехов и помещений столовой и мытье полов производятся после завершения работ по очередному приготовлению к прие-

му пищи. Обеденный зал должен убираться после каждого приема пищи, а полы должны мыться ежедневно.

Генеральная уборка помещений столовой производится не реже одного раза в неделю. Полы в производственных цехах и помещениях и в обеденном зале периодически дезинфицируются осветленным раствором хлорной извести.

64. Все предметы оборудования столовой должны иметь строгое предназначение и сохраняться в чистоте и порядке; использовать их не по назначению или хранить в неподходящем месте не разрешается.

65. Технологическое оборудование — мясорубки, овощерезки, шинковальные и протирочные машины — по окончании работы разбирают, тщательно промывают и просушивают. Перед началом работы их ошпаривают кипятком.

Холодильные шкафы периодически промывают теплой водой и просушивают досуха. В период эксплуатации не допускается загрязнение шкафов остатками хранимых продуктов и пищи.

66. Пищеварочные котлы необходимо освобождать от остатков пищи, до половины заполнять водой и очищать снаружи чистой мочалкой. Для того чтобы все приставшие (пригоревшие) остатки пищи свободно отошли ото дна и стенок котла, налитую воду нагревают до 70—80° С. Для лучшего удаления приставшей пищи внутренние стенки и дно котла очищают жесткой травяной щеткой или мочалкой, после чего котел промывают кипятком два-три раза.

67. Кухонный инвентарь и посуду необходимо очищать от остатков пищи, мыть в ванне с горячей водой (температура 45—50°С) с добавлением моющих средств, затем промывать в ванне с горячей водой (температурой 75—80°С), ошпаривать кипятком и просушивать.

Особенно тщательно следует очищать пазы и места соединений металла с деревянными или металлическими ручками и петлями. В этих местах часто происходит скопление грязи, являющейся хорошей средой для развития микроорганизмов.

Производственный инвентарь (разделочные доски, скалки, веселки и др.) после использования тщательно моют и не менее одного раза в неделю дезинфицируют кипячением в течение часа с момента закипания.

Чистый инвентарь и посуду хранят на стеллажах или в специальных шкафах.

68. Территория, прилегающая к столовой, не должна загрязняться отходами пищи и мусором. Туалет столовой должен ежедневно дезинфицироваться раствором хлорной извести.

IV. ПОДГОТОВКА И РАБОТА СУТОЧНОГО НАРЯДА ПО СТОЛОВОЙ

69. Суточный наряд по столовой назначается для уборки помещений, очистки свежих картофеля и овощей, сервировки обеденных столов, мытья посуды и других подсобных работ. Суточный наряд по столовой выделяется в следующем количестве: при наличии до 100 человек питающихся — 3—4 человека; при численности питающихся свыше 100 —

Дополнительно по 2 человека на каждые последующие 100 человек питающихся.

70. Ответственность за подготовку лиц, назначенных в наряд, и своевременную отправку их к месту работы несет командир подразделения, от которого он выделяется. До заступления в наряд солдатам и сержантам предоставляется не менее 3 ч для подготовки к работе в столовой, для изучения обязанностей и отдыха (сна).

71. Для руководства работой суточного наряда, поддержания порядка в столовой, для обеспечения контроля за правильностью получения продуктов со склада, полнотой закладки их в котел и своевременностью раздачи пищи назначается дежурный по столовой.

Дежурный по столовой назначается из прапорщиков или сержантов и, как правило, из того подразделения, от которого выделен суточный наряд по столовой. Список допущенных к несению службы дежурными по столовой утверждается командиром воинской части.

Начальник столовой и инструктор-повар (старший повар) дежурными по столовой не назначаются.

72. Дежурный по столовой обязан представлять на медицинский осмотр солдат, назначенных рабочими в столовой, не допускать к работе тех из них, которые не прошли медицинского осмотра, а также следить, чтобы они во время работы соблюдали следующие правила личной гигиены:

— перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф (хранить ее в столовой вне шкафа **запрещается**);

— перед началом работы тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;

— в цехах и производственных помещениях, в обеденном зале работать только в чистой спецодежде;

— при выходе из рабочего помещения, при посещении туалета снимать спецодежду; по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, ополаскивать их осветленным раствором хлорной извести, после чего надевать спецодежду.

73. Перед тем, как допустить суточный наряд к работе, тщательно проверяют внешний вид солдат и сержантов, состояние рук, обуви, обмундирования. В случае если кто-то из суточного наряда плохо подготовился к работе, дежурный по столовой приказывает немедленно устранить обнаруженные недостатки. При выявлении грубых нарушений правил личной гигиены докладывает об этом дежурному по части.

74. Распределение на работу лиц суточного наряда производится начальником столовой через дежурного по столовой. Наряд инструктируется с практическим показом выполнения обязанностей по сервировке обеденных столов, сбору и мытью посуды, очистке картофеля и овощей и других работ.

75. Для инструктажа суточного наряда по столовой необходимо оборудовать отдельную комнату или для этой цели используется комната отдыха поваров, которая оформляется соответствующими стендами, пособиями и документацией, где отражены конкретные обязанности рабочих по столовой, график выполнения работ, правила техники безопасности

и личной гигиены, а также санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию столовой и мытью посуды; используются также плакаты с показом уборки помещений столовой, по очистке картофеля и овощей, о подготовке обеденного зала к приему пищи, о мытье посуды. Кроме того, устанавливается обеденный стол для показа сервировки на завтрак, обед и ужин.

76. Для лучшей организации работ солдаты суточного наряда по столовой распределяются на расчеты.

Первый расчет предназначается для доставки картофеля и овощей со склада в столовую и их очистки, для уборки помещений, чистки и мытья оборудования, инвентаря и уборки территории, прилегающей к столовой; **второй расчет** — для доставки продуктов со склада в столовую, для уборки помещений, чистки и мытья оборудования и инвентаря. подачи в горячий цех посуды (бачков, мисок, тарелок) для выдачи пищи; **третий расчет** — для мытья столовой и кухонной посуды; ответственным за эксплуатацию посудомоечной машины назначают старшего этого расчета, которому вменяются в обязанность включение машины и ее эксплуатация; **четвертый расчет** — для подготовки обеденного зала к приему пищи и сервировки столов.

Составляется график, в котором указывается время выполнения этих работ, определяются необходимый уборочный инвентарь и порядок сдачи выполненных работ.

В каждом расчете назначается старший, который отвечает за работу подчиненных ему солдат суточного наряда.

77. Запрещается привлекать лиц суточного наряда по столовой для обработки мяса и рыбы, приготовления и порционирования готовой пищи, масла коровьего, разливания киселя и компота, очистки и нарезки вареных картофеля и овощей.

78. Солдаты и сержанты суточного наряда по столовой должны быть одеты в рабочую форму, иметь белые колпаки (накрахмаленные) и фартуки.

Колпаки поварские и фартуки дополнительно к норме изготавливаются из предметов вещевого имущества, подлежащего распорке. Цвет фартуков для рабочих, занятых сервировкой обеденных столов, — белый, а уборкой помещений, очисткой картофеля и овощей — синий.

Для рабочих, выделенных для мытья посуды, фартуки изготавливаются из клеенки, выслужившей срок эксплуатации или приобретаемой за счет денежного фонда воинской части.

Дежурный по столовой должен быть одет в повседневную форму одежды (в фуражке) и в белую куртку с красной повязкой на левом рукаве.

V. ПОДГОТОВКА ОБЕДЕННОГО ЗАЛА К ПРИЕМУ ПИЩИ И ПОВЕДЕНИЕ ЛИЧНОГО СОСТАВА В СТОЛОВОЙ. СБОР ПОСУДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПО ЕЕ МЫТЬЮ

79. Перед каждым приемом пищи до начала сервировки столов необходимо произво-

дить тщательную уборку обеденного зала и проветривание помещения.

80. Правильная, полная и красивая сервировка обеденных столов не только возбуждает аппетит, но и приучает личный состав к аккуратности и бережному отношению к столовой посуде.

81. Обеденные столы сервируются лицами суточного наряда под руководством начальника столовой и дежурного по столовой.

При сервировке на каждый 10-местный обеденный стол следует подавать следующую посуду и приборы:

на завтрак и ужин — подставки под **бачок** и чайник, прибор со специями, тарелки в общей стопке, ложку разливательную, кружки с чайными ложками на подносе, тарелки с маслом коровьим (только на завтрак) и сахаром;

на обед — подставки под бачки, прибор со специями, миски в стопках по 5 шт., тарелки в общей стопке, ложки разливательные, кружки с третьим блюдом и чайные ложки на подносе.

Столовые ложки, вилки и ножи к каждому приему пищи укладывают в верхние миски или тарелки, поданные на столы в стопках.

82. Сервировка 6-местных столов производится в соответствии с рекомендациями Центрального продовольственного управления и Плаката по организации питания личного состава, изданного в 1983 г.

83. Готовую пищу подают на обеденные столы за 10—15 мин до прихода личного состава в столовую в такой последовательности: на завтрак и ужин — гарнир и отдельно

в мисках или тарелках мясные порции или рыбу, чай; на обед — холодную закуску, первое блюдо, второе блюдо.

Температура пищи к моменту приема ее личным составом должна быть: для пер;вых блюд — не ниже 75° С; для вторых блюд — не ниже 65° С; чая — 80° С.

8*4. Одновременно с подачей готовой пищи к столу подают хлеб, уложенный на двух тарелках.

В целях экономного расходования хлеба его нарезают тонкими ломтиками массой 50—75 г и подают к столу в пределах норм пайков и в количествах, действительно потребных для питающихся.

Часть хлеба в нарезанном виде выставляют на подносах на отдельном столике, установленном в обеденном зале возле хлеборезки. Этот хлеб используют при необходимости.

85. Подачу чистой посуды и готовой пищи следует производить только на тележках, для этого в столовой для выдачи готовой пищи и чистой посуды в обеденный зал оборудуют проемы с дверями.

86. Для приема пищи личным составом, получающим диетическое питание, а также для суточного наряда выделяют отдельные столы. Лица суточного наряда получают пищу в установленном командиром воинской части время.

87. За 5—10 мин до начала приема пищи дежурные по подразделениям принимают от дежурного по столовой сервированные столы, а затем встречают свои подразделения и присутствуют при приеме пищи, следя за порядком.

88. Солдаты и сержанты должны прибывать в столовую в вычищенной одежде и обуви, в строю под командой старшины роты или (по его указанию) одного из заместителей командиров взводов. Внешний вид и чистота рук личного состава проверяются перед отправлением подразделения в столовую. Следование в столовую одиночным порядком не допускается.

89. Личный состав должен входить в столовую и рассаживаться за столы организованно, без шума и суеты. Во время раздачи и приема пищи в столовой присутствует дежурный по части.

90. В столовой во время приема пищи должен соблюдаться порядок. Запрещается принимать пищу в головных уборах, шинелях и рабочей одежде.

91. Обеденные столы должны быть закреплены за подразделениями. На каждый стол приказом командира воинской части назначается старший из числа сержантов, который должен сидеть на крайнем месте к проходу, лицом к входной двери.

Он обязан:

— перед приемом пищи в присутствии питающихся принимать от дежурного по подразделению посуду на обеденном столе и сдавать ее после окончания завтрака, обеда и ужина;

— следить за равномерностью и правильностью раздачи пищи, за порядком и дисциплиной солдат во время приема пищи, не допуская загрязнения стола остатками пищи;

— контролировать, чтобы каждый питаю-

щийся после приема пищи очищал свою миску, тарелку и кружку от остатков пищи;

— следить за правильным сбором столовой посуды.

Через одного человека от старшего по столу сидит раздатчик пищи.

92. По окончании приема пищи посуду складывают на краю стола строго по ее видам: бачки, миски, тарелки, кружки, столовые приборы. **Уход личного состава из столовой разрешается только после полной сдачи посуды.**

93. Уборку посуды с обеденных столов и доставку ее в моечное помещение производят рабочие по столовой также по ее видам на тележках. Остатки пищи собирают в ведро или бак непосредственно у столов и пищевые отходы выносят в отведенное место для их сбора.

Для мытья обеденных столов должна быть специальная маркированная посуда (тазы).

94. В моечном помещении на уровне окна, предназначенного для приема грязной посуды из обеденного зала, устанавливаются столы для ее очистки от остатков пищи (с воронкообразным отверстием). Очистка посуды производится с помощью деревянных лопаточек или травяных щеток. Пользоваться для этой цели металлическими скребками или щетками **запрещается**, так как они могут повредить поверхность посуды.

95. Столовую посуду, очищенную от остатков пищи, складывают на металлические стеллажи (столы) и в порядке очередности подвергают мытью. Складывать грязную посу-

ду возле моечной, в обеденном зале на столах **не разрешается.**

96. Правильная организация работы по мытью посуды включает обязательное проведение следующих операций:

— первичную мойку посуды в ванне с горячей водой в целях удаления частиц пищи с поверхности посуды; при этом вода сменяется по мере ее загрязнения;

— обезжиривание посуды в ванне водным раствором моющих средств (температура воды 45—50° С) для удаления остатков жира с поверхности посуды;

— окончательную (вторичную) мойку посуды (температура воды 60° С);

— ошпаривание посуды кипятком.

97. При мытье столовой посуды с использованием посудомоечной машины устанавливается такая последовательность работы: посуду очищают от остатков пищи, подвергают первичной мойке в ванне с горячей водой, обезжиривают в ванне с моющими средствами, а затем направляют в посудомоечную машину. **Нельзя помещать в посудомоечную машину грязную посуду без предварительной ее очистки от остатков пищи, без первичной мойки и обезжиривания.**

Если для мытья посуды применяется посудомоечная машина ММТУ-1000 или ММТУ-2000, обезжиривание ее производится непосредственно в машине с использованием моющих средств.

98. Щетки, мочалки и другой инвентарь, применяемый для уборки столов и мытья по-

суды, очищают от остатков пищи, кипятят и просушивают.

99. Для сбора и хранения пищевых отходов необходимо попользовать контейнеры или баки с плотно закрывающейся крышкой. Вывоз отходов производится по окончании уборки обеденных столов и очистке столовой посуды от остатков пищи после завтрака, обеда и ужина.

Вся посуда, используемая для сбора и хранения отходов, должна ежедневно подвергаться механической очистке и ошпариванию кипятком.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ СТОЛОВЫХ ВОИНСКИХ ЧАСТЕЙ

100. У входа в столовую необходимо иметь две решетки на всю ширину входа — металлическую и мягкую.

Входные двери в столовую устраиваются двухстворчатые, обеспечивающие свободный вход и выход питающихся. Справа у входа в столовую на высоте 1600—1800 мм прикрепляется вывеска размером 800X500 мм **СОЛДАТСКАЯ СТОЛОВАЯ**. Вывеска оформляется на стекле темно-вишневого цвета, буквы и звездочка — золотого цвета. Высота букв 90 мм, звездочки 65 мм. Перечень документов и стендов в помещениях столовой приведен в приложении 1.

101. В столовой воинской части согласно требованиям Руководства по учету вооружения, техники, имущества и других материаль-

ных средств в Вооруженных Силах СССР *
ведутся следующие документы учета:

Книга учета наличия и движения материальных средств в подразделении (приложение 2);

Книга учета контроля за качеством приготовления пищи (приложение 3);

Лист учета отпуска пищи в столовой (приложение 4).

* Введено в действие приказом № 260 Министра обороны СССР 1979 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ И СТЕНДОВ В ПОМЕЩЕНИЯХ СТОЛОВОЙ

Вестибюль

Нормы пайков.

Нормы, сроки службы и стоимость посуды.

Раскладки продуктов по нормам пайков и диетическому питанию.

План закрепления столов за подразделениями.

Однодневное меню в виде светового табло, выполненного в соответствии с требованиями Руководства по организации питания.

Обеденный зал

Документация вестибюля (при отсутствии в столовой вестибюля).

Плакат «Организация приема пищи в столовой воинской части».

Горячий цех

Инструкции по правилам эксплуатации электроплит, электрокипятильников, автоклавов, универсальных приводов и т. д. (выполненные на ватмане размером 297x210 мм под оргстеклом следующего содержания: наименование агрегата; краткая техническая характе-

ристика; правила эксплуатации; требования техники безопасности; ответственный).

Таблички над столами, определяющие их предназначение (размером 260X105 мм под оргстеклом).

Раскладки продуктов по нормам пайков и диетическому питанию.

Плакаты по тепловой обработке, таблицы расчетов потребного количества воды и соли для приготовления блюд, нормы выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций.

Мясной цех

Инструкции по эксплуатации универсальных приводов, холодильного шкафа.

Таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

Плакаты по первичной обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.

Рыбный цех

Инструкции по эксплуатации рыбочистки, холодильного шкафа.

Таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

Плакаты по первичной обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов.

Овощной цех

Инструкции по эксплуатации картофелечисток, универсальных приводов.

Таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

Плакаты по первичной обработке картофеля и овощей.

Посудомоечное помещение

Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

Таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

Нормы расхода моющих средств.

Помещение для нарезки хлеба

Инструкция по эксплуатации машины для нарезки хлеба.

Распределение хлеба и сахара по приемам пищи.

Комната (место) инструктажа лиц суточного наряда

Стенд с обязанностями дежурного по столовой, четырех расчетов суточного наряда.

Стенд со справочным материалом для дежурного по столовой (нормы пайков, нормы отходов и выходов готовых блюд и порций).

Стенд с санитарно-гигиеническими требованиями и техникой безопасности.

Документация дежурного по столовой в соответствии со ст. 268 Устава внутренней службы Вооруженных Сил СССР на стенде или в специальной папке.

Образцы формы одежды, уборочного инвентаря.

Образцы сервировки столов по приемам пищи.

Класс для подготовки поваров

Стенд «Технические средства приготовления и транспортирования пищи, подвоза продовольствия и воды в полевых условиях».

Стенд «Технологическое и холодильное оборудование столовых воинских частей».

Стенд «Организация питания личного состава в стационарных и полевых условиях».

Стенд «Технология обработки продуктов, приготовления пищи и защиты продовольствия от оружия массового поражения».

Стенд «Основные и дополнительные нормы пайков воинской части, нормы выхода готовых блюд».

Стенд «Техника безопасности при работе с холодильным и технологическим оборудованием, электроприборами и другими механизмами».

Стенд «Работа поварского состава воинской части, их индивидуальные и коллективные социалистические обязательства».

Кроме того, в классе должны быть комплект плакатов по службе, учебная литература и руководства по вопросам организации питания и приготовления пищи.

КНИГА № _____

УЧЕТА НАЛИЧИЯ И ДВИЖЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНЫХ
СРЕДСТВ В ПОДРАЗДЕЛЕНИИ

подразделенне (мастерская)

воинская часть (соединение, склад, база)

Начата „ _____ 19—г.

Окончена „ _____ 19—г.

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование материальных средств	Страницы книги		Наимено- вание материаль- ных средств	Страницы книги	
	начальная	последую- щие		началь- ная	послед- ующие

						вид материалы									
Дата записи	Наименование документа	№ и дата документа	Поставщик (получатель)	Наименование											
				Код											
				Единица											
				прибыло	убыло	состоят	прибыло	убыло	состоят	прибыло	убыло	состоят			
				5	6	7	8	9	10	11	12	13			

ных средств

материальных средств и их категория

номенклатуры

измерения

	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит
	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28

ПОЯСНЕНИЯ К ФОРМЕ 26

1. Книга предназначена для учета наличия и движения вооружения, техники, боеприпасов, горючего, продовольствия, различного имущества, оборудования, инструментов и других материальных средств.

Для учета ядовитых и сильнодействующих веществ заводится отдельная книга.

2. Книга ведется в подразделении, мастерской и на других объектах войскового (корабельного) хозяйства.

3. На каждое наименование и категорию материальных средств в книге отводится лицевой счет. Группировка лицевых счетов на листе производится с учетом движения отдельных номенклатур материальных средств и их перечня по классификатору продукции.

4. Операции, связанные с приходом и расходом материальных средств, в книге отражаются ежедневно.

5. Учет оборудования и инструмента в ремонтном подразделении (мастерской) ведется в книге по цехам. При этом для каждого цеха, в зависимости от количества наименований учитываемых материальных средств, отводится необходимое число страниц.

6. Записи данных в графах реквизита «Состоит» производятся только по тем материальным средствам, по которым было движение.

7. Отметки о сверке учетных данных записываются очередной строкой. При этом записываются: в графе 1 — дата сверки, в графе 2 — «Сверено», в графах реквизита «Состоит» — остатки материальных средств на день сверки. Лица, проводившие сверку, расписываются в графе 4.

КНИГА №_____
УЧЕТА КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

воинская часть (корабль)

Начата „_____” _____19__г

Окопченл „_____” _____.____, _____19—г

Прием Пищи	Наименование блюд по раскладке на «10» октября 1984 г.	Заложено, Е котел, кг			
		мяса (рыбы)	картофеля		крупы (макаронных изделий)
			масса	% отхода	
1	2	3	4	5	6
Завтрак	Мясо отварное с макаронами и соусом Хлеб, масло, чай, сахар	<u>22,2</u> 7,8			51
Обед	Салат из соленых огурцов с луком бо,)щ Мясо жареное с гречневой кашей и соусом Компот, хлеб	44,4 15,6	51	25	45

Фактическая масса, г		о. с:	Заключение врача (фельдшера) о качестве готовой пищи и санитарном состоянии столовой	Разрешение дежурного по части на выдачу пищи	Оценка командира части (инспектирующего или проверяющего липа) вкусовых качеств готовой пищи а полновесности порции
о	к 2	т & * § 2 ст « а к д 3 о © Е 9			
7	8	9	10	11	и
230	23	Иванов	Пища доброкачественная (недоброкачественная). Санитарное состояние столовой (хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное) Капитан м/с Чернов	Выдачу пищи разрешаю (не разрешаю) майор Павлов	Вкусовые качества пищи — отлично (хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Порции полновесные (неполновесные) подполковник Иванов
95 300 260 250	47	Петров Сидоров Петров Сидоров	Пища доброкачественная (недоброкачественная). Санитарное состояние столовой (хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное) капитан м/с Чернов	Выдачу пищи разрешаю (не разрешаю) майор Павлов	Вкусовые качества пищи: I блюдо—хор. II блюдо—уд. III блюдо—отл. Порции полновесные (неполновесные) подполковпи.; Иванов

Прнем пищи	Наименование блюд по раскладке на «10» октября 1984 г.	Заложено в котел,			
		мяса (рыбы)	картофеля		крупы (макаронных изделий)
			масса	% отхода	
1	2	3	4	5	6
Ужин	Рыба отварная (хек) с картофельным пюре и соусом Хлеб, чай, сахар	57,6	171	25	
Вечерний чай					

Остаток сэкономленных в столовой к концу дня

Дежурный по столовой _____

прапорщик Волков

(воинское звание, подпись, фамилия)

Правильность ведения записей и остатки продуктов проверил

Начальник продовольственной службы

_____ капитан Кравченко _____

(воинское звание, подпись, фамилия)

«10» октября 1984 г.

Фактическая масса, г		Р. М§ и " 2 о КЗ 1° ©2	Заключение врача (фельдшера) о качестве готовой пищи и санитарном состоянии столовой	Разрешение дежурного по части на выдачу пищи	Оценка командира части (инспектирующего или проверяющего лица) вкусовых качеств готовой пищи и полновесности порции
блюда	мясных (рыбных) порций				
7	8	9	10	11	12
410	70	Петров	Пища доброкачественная (недоброкачественная). Санитарное состояние столовой хорошее (удовлетворительное, неудовлетворительное) капитан м/с Чернов	Выдачу пищи разрешаю (не разрешаю) майор Павлов	Вкусовые качества пищи — отлично (хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Порции полновесные (неполновесные) подполковник Иванов

хлеба _____ : _____ кг, _____ . _____ кг,

кг, _____ кг, _____ . _____ кг.

Инструкгор-повар

прапорщик Васильев

(воинское звание, подпись, фамилия)

1. Книга предназначена для учета контроля за качеством приготовления пищи, полновесностью порций, санитарным состоянием столовой (камбуза) и учета сэкономленных продуктов.

2. Книга ведется в столовой (на камбузе) воинской, части, корабля, береговой (плавучей) базы.

3. Графа 2 заполняется инструктором-поваром (инструктором-коком) на основании раскладки продуктов (форма 66).

Графы 3—6 заполняются инструктором-поваром (инструктором-коком) или старшим поваром (старшим коком) в присутствии дежурного по столовой (камбузу) после определения процента отходов и закладки продуктов в котел. Масса мяса показывается дробью: в числителе — масса мяса, в знаменателе — масса костей.

Этими же лицами заполняются графы 7 и 8. По первым блюдам в графе 7 записывается масса порции без мяса и рыбы, по вторым блюдам — полная масса порции с соусом, гарниром, мясом и рыбой. В графе 8 записываемся фактическая масса мясных и рыбных порций.

4. 3 графа 10 записываются оценка качества пищи — «Доброкачественная» или «Недоброкачественная»; оценка санитарного состояния — «Хорошее», «Удовлетворительное» или «Неудовлетворительное».

В графе 11 делаются записи: «Выдачу пищи разрешаю» или «Выдачу пищи не разрешаю».

В графе 12 записываются оценки вкусовых качеств пищи: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» или «Неудовлетворительно*»; полновесности порций — «Порции полновесные» или «Порции неполновесные». При обнаружении неполновесных порций указывается количество недостающих продуктов в них.

Записи в графах 10—12 подписываются лицами, сделавшими эти записи.

Оборотная сторона корешка листа

(Оборотная сторона формы 58)

Наименование подразделений	Количество питающихся			Заявлен расход			Фактически отпущено			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		завтрак		обед		завтрак		обед		ужин
Всего										

Начальник продовольственной службы

(воинское звание,
подпись, фамилия)

Отпуск произвел дежурный по столовой

(начальник столовой)

(воинское звание, подпись, фамилия)

1. Книжка предназначена для учета отпуска горячей пищи, хлеба, сахара и масла коровьего каждому подразделению. В ней учитывается также заявленный расход пищи.

2. В обращении находятся одновременно две книжки. Они хранятся у дежурного по части и выдаются дежурному по столовой перед каждым приемом пищи по карточке выдачи: одна книжка для выдачи горячей пищи, другая — для выдачи хлеба, сахара и масла коровьего.

3. Графы 1—4 листа в каждой книжке заполняются начальником продовольственной службы воинской части на основании данных штаба воинской части. В графе 1 указываются наименования подразделений по их условным номерам.

4. Графы 5—7 заполняются дежурным по столовой (начальником столовой при поступлении заявок от старшин подразделений, а графы — 8—10 — при каждом отпуске пищи.

5. Дежурному по столовой и начальнику столовой запрещается вносить изменения в графы 1—4 без ведома начальника продовольственной службы воинской части.

6. Использованный лист каждой книжки ежедневно сдается дежурным по части в секретную часть под расписку в корешке книжки для уничтожения в установленном порядке.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
Введение	3
I. Контроль за качеством приготовляемой пищи и полнотой доведения продуктов, положенных по нормам пайков, до питающихся	4
II. Требования к составлению раскладки продуктов	19
III. Санитарно-гигиенические требования при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи и при содержании столовой	23
IV. Подготовка и работа суточного наряда по столовой	35
V. Подготовка обеденного зала к приему пищи и поведение личного состава в столовой. Сбор посуды и организация работы по ее мытью	39
VI. Требования к содержанию и оформлению столовых воинских частей	45
П р и л о ж е н и я : 1. Перечень документов и стендов в помещениях столовой	47
2. Книга учета наличия и движения материальных средств в подразделении	51
3. Книга учета контроля за качеством приготовления пищи	55
4. Лист учета отпуска пищи в столовой ,	61

Бесплатно

