



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

# НАКАЗ

МІНІСТРА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

23.05.2011

м.

Київ

№ \_\_\_\_\_ 277

Про затвердження Методики розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі ідалень військових частин Збройних Сил України

З метою вдосконалення системи продовольчого забезпечення Збройних Сил України

НАКАЗУ Ю:

1. Затвердити Методику розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі ідалень військових частин Збройних Сил України, що додається.

2. Наказ розіслати до окремої військової частини.

Міністр оборони України

М.Б.ЄЖЕЛЬ



**МЕТОДИКА**  
розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень військових частин  
Збройних Сил України

I. Загальні положення

1.1. Методика розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень військових частин Збройних Сил України (далі - Методика) визначає порядок розрахунку середньої кількості особового складу, що харчується протягом року, Розрахунок утримання обслуговуючого персоналу для солдатських (матроських) їдалень (додаток 1 до цієї Методики), Розрахунок утримання обслуговуючого персоналу для курсантських їдалень (додаток 2 до цієї Методики) та Розрахунок утримання обслуговуючого персоналу для льотних (льотно-технічних, інженерно-технічних) їдалень (додаток 3 до цієї Методики) за штатними розписами.

1.2. У цій Методиці терміни вживаються в такому значенні:

військова частина - з'єднання, військові частини, військові навчальні заклади, установи та організації Збройних Сил України, в яких здійснюється харчування особового складу;

особовий склад - військовослужбовці Збройних Сил України, а також інші особи, які мають право на продовольче забезпечення відповідно до законодавства України;

обслуговуючий персонал їдалень - працівники Збройних Сил України, які утримуються за штатними розписами військових частин та забезпечують харчування особового складу.

2. Методика розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень

2.1. Середня кількість особового складу, що харчується протягом року, визначається таким чином:

$$С_{заг} = С_{р} + С_{к}, \text{ де:}$$

$С_{заг}$  - середня кількість особового складу, що харчується протягом року;

$С_{р}$  - середня кількість особового складу (крім військовослужбовців рядового, сержантського та старшинського СКЛАДУ Військової служби за

контрактом, що забезпечуються обідом), який має право на харчування за визначеними нормами відповідно до законодавства України;

Ск - середня кількість військовослужбовців рядового, сержантського та старшинського складу військової служби за контрактом, яка визначається таким чином:

$$Ск = С_0/3 \times К_{тх}, \text{ де:}$$

С<sub>0</sub> - середня кількість військовослужбовців рядового, сержантського та старшинського складу військової служби за контрактом, які харчуються один раз на добу (тільки обід). У 2011 році вона розраховується з 1 січня 2011 року по день визначення кількості обслуговуючого персоналу;

С<sub>0</sub>/3 - середньодобова кількість військовослужбовців рядового, сержантського та старшинського складу військової служби за контрактом, які харчуються один раз на добу (тільки обід);

К<sub>тх</sub> = 5/7 - коефіцієнт тижневого харчування, що визначається з розрахунку п'ятиденного харчування на тиждень".

3. Завдання для обслуговуючого персоналу їдалень та порядок їх утримання за штатним розписом

3.1. Обслуговуючий персонал їдалень розраховується на штатні їдальні на середню кількість особового складу, що харчується протягом року.

До складу обслуговуючого персоналу їдалень входять: кухар, виробник харчових напівфабрикатів, мийник посуду, офіціант, кухонний робітник, пекар, технік з експлуатації та ремонту устаткування, прибиральник виробничих приміщень.

До їх посадових обов'язків відноситься:

кухаря - нарізання хліба, порціонування сиру твердого, масла тваринного і цукру та видача їх в обідній зал;

виробника харчових напівфабрикатів - очищення і нарізання вареної картоплі та овочів, приготування холодних закусок, напівфабрикатів;

мийника посуду - миття столового та кухонного посуду;

офіціанта - підготовка обіднього залу для приймання їжі, сервірування столів та обслуговування особового складу;

кухонного робітника - доставка продуктів зі складу в їдальню, очищення картоплі та плодоовочів, чищення і миття обладнання (крім казанів для приготування їжі), інвентарю, подача в гарячий цех посуду для видачі їжі, прибирання гарячого цеху, винос харчових відходів і залишків їжі та проведення інших допоміжних робіт;

пекаря - приготування виробів із борошна та випікання хліба;

техніка з експлуатації та ремонту устаткування - ремонт та обслуговування обладнання і меблів їдальні;

прибиральника виробничих приміщень - прибирання виробничих, побутових, технічних і допоміжних приміщень, залів для приймання їжі, сходів їдальні, а також проведення інших допоміжних робіт із прибирання.

Категорично забороняється залучати обслуговуючий персонал їдалень (крім виробників харчових напівфабрикатів) до обробки м'яса і риби, приготування і роздачі їжі, розливання компоту і чаю, очищення і нарізання вареної картоплі та овочів, а також для миття казанів для приготування їжі.

3.2. Командиру військової частини, у залежності від умов організації харчування, надається право розподіляти обслуговуючий персонал за змінами відповідно до вимог трудового законодавства.

3.3. Обслуговуючий персонал їдалень утримується за рахунок кошторису Міністерства оборони України за штатним розписом, який складається відповідно до вимог Класифікації видатків за кошторисом Міністерства оборони України, затвердженої та введеної в дію наказом Міністра оборони України від 31 березня 2010 року № 173, та Інструкції про порядок визначення, затвердження, використання фонду оплати праці працівників (невійськовослужбовців) Збройних Сил України та складання штатного розпису, затвердженої наказом Міністра оборони України від 30 серпня 2010 року № 457.

3.4. Під час складання штатного розпису командир військової частини керується цією Методикою та встановлює чисельність обслуговуючого персоналу їдалень з відповідними посадами в межах чисельності військової частини, враховуючи фонд заробітної плати.

Директор Адміністративного департаменту  
Міністерства оборони України  
генерал-майор

В.О.ГЕОРГІЄШ

Додаток 1  
до пункту 1.1 Методики  
розрахунку потреби в  
обслуговуючому персоналі  
їдалень військових частин  
Збройних Сил України

### РОЗРАХУНОК

утримання обслуговуючого персоналу для солдатських (матроських) їдалень

№ пп	Найменування посад	Кількість одиниць обслуговуючого персоналу, залежно від кількості особового складу, що харчується в їдальні								
		до 50	51- 100	101- 200	201- 300	301- 400	401- 500	501- 1000	1001- 1500	1501- 2000
1	Кухар	1	1	1	1	1	1,5	2	2	2,5
2	Виробник харчових напівфабрикатів	-	-	1	1	1,5	1,5	2	2,5	3
3	Мийник посуду	1	1,5	1,5	2	2,5	3	4	4,5	5
4	Офіціант	-	-	-	-	-	1,5	1,5	1,5	2,0
5	Кухонний робітник	2	2,5	3,5	5	6	8	10	12	13
6	Пекар	1	1	1	1	1	1	1,5	2	2
7	Технік з експлуатації та ремонт устаткування	-	-	-	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

Примітки:

1. Зазначений розрахунок утримання обслуговуючого персоналу використовується також для їдалень у медичних установах (центрах, госпіталях), лазаретах.

2. На обладнаних місцях для приймання їжі (де штатні їдальні не передбачені) дозволяється утримувати тільки одного мийника посуду та одного прибиральника виробничих приміщень.

3. Для прибирання виробничих, побутових, технічних і допоміжних приміщень, залів для приймання їжі, сходів їдальні, а також проведення інших допоміжних робіт із прибирання дозволяється утримувати одного прибиральника виробничих приміщень на 400 м<sup>2</sup> площі їдальні, що прибирається. Якщо наступна площа, що прибирається, менше 400 м<sup>2</sup>, але більше 250 м<sup>2</sup>, встановлюється додатково 0,5 одиниці в змін.

Додаток 2  
до пункту 1.1 Методики  
розрахунку потреби в  
обслуговуючому персоналі  
їдалень військових частин  
Збройних Сил України

**РОЗРАХУНОК**  
утримання обслуговуючого персоналу для курсантських їдалень

№№ пп	Найменування посад	Кількість одиниць обслуговуючого персоналу, залежно від кількості особового складу, що харчуються в їдальні								
		до 50	51- 100	101- 200	201- 300	301- 400	401- 500	501- 1000	1001- 1500	1501- 2000
1	Кухар	-	1	1	1	1	1,5	2	2	2,5
2	Виробник харчових напівфабрикатів			1	1	1,5	1,5	2	2,5	3
3	Мийник посуду	1	1,5	1,5	2	2,5	3	4	4,5	5
4	Офіціант	-	-	-	-	-	1,5	1,5	1,5	2,0
5	Кухонний робітник	2	2,5	3,5	5	6	8	10	12	13
6	Пекар	1	1	1	1	1	1	1,5	2	2
7	Технік з експлуатації та ремонту устаткування	-	-	-	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

**Примітки:**

1. Зазначений розрахунок утримання обслуговуючого персоналу використовується також для їдалень у військових ліцейх, навчально-оздоровчих комплексах.

2. Для прибирання виробничих, побутових, технічних і допоміжних приміщень, залів для приймання їжі, сходів їдальні, а також проведення інших допоміжних робіт із прибирання дозволяється утримувати одного прибиральника виробничих приміщень на 400 м<sup>2</sup> площі їдальні, що прибирається. Якщо наступна площа, що прибирається, менше 400 м<sup>2</sup>, але більше 250 м<sup>2</sup>, встановлюється додатково 0,5 одиниці в змін.

Додаток 3  
до пункту 1.1 Методики  
розрахунку потреби в  
обслуговуючому персоналі  
їдалень військових частин  
Збройних Сил України

**РОЗРАХУНОК**  
утримання обслуговуючого персоналу для льотних  
(льотно-технічних, інженерно-технічних) їдалень

№№ пп	Найменування посад	Кількість одиниць обслуговуючого персоналу, залежно від кількості особового складу, що харчується а їдальні					
		до 50	51- 100	101- 200	201- 300	301- 400	401- 500
1	Кухар	1	1	2	3	3,5	4
2	Виробник харчових напівфабрикатів	1,5	2	2,5	3	3,5	3,5
3	Мийник посуду	1	1,5	1,5	2	2,5	3
4	Офіціант	2	3	4	4,5	5	5
5	Кухонний робітник	2,5	3,5	4,5	6	6,5	7
6	Пекар	-	0,5	0,5	1	1	1
7	Технік з експлуатації та ремонту устаткування	-	-	0,5	0,5	0,5	0,5

**Примітки:**

1. У разі організації харчування офіцерського складу, військовослужбовців рядового, сержантського і старшинського складу військової служби за контрактом, військовослужбовців строкової служби в одній їдальні дозволяється додатково утримувати обслуговуючий персонал у залежності від середньої кількості особового складу, що харчується.

2. Для прибирання виробничих, побутових, технічних і допоміжних приміщень, залів для приймання їжі, сходів їдальні, а також проведення інших допоміжних робіт із прибирання дозволяється утримувати одного прибиральника виробничих приміщень на 400 м<sup>2</sup> площі їдальні, що прибирається. Якщо наступна площа, що прибирається, менше 400 м<sup>2</sup>, але більше 250 м<sup>2</sup>, встановлюється додатково 0,5 одиниці в змін.

## ІНФОРМАЦІЙНА ДОВІДКА

до наказу Міністра оборони України  
від 23.05.2011 № 277

"Про затвердження Методики розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень військових частин Збройних Сил України"

### 1. Обґрунтування необхідності видання

Видання наказу Міністра оборони України "Про затвердження Методики розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень військових частин Збройних Сил України" обумовлене необхідністю вдосконалення існуючої системи продовольчого забезпечення та переведення Збройних Сил України па організацію харчування без залучення суб'єктів господарювання.

### 2. Цілі і завдання видання

Удосконалення системи продовольчого забезпечення Збройних Сил України потребує оптимізації норм утримання особовою складу. На заміну добового наряду по їдальні буде введено обслуговуючий персонал (працівники Збройних Сил України).

### 3. Загальна характеристика і основні положення

Наказом затверджується Методика розрахунку потреби в обслуговуючому персоналі їдалень військових частин Збройних Сил України. Зазначена Методика дозволить командирам військових частин утримувати обслуговуючий персонал їдалень за штатними розписами. Під час розроблення розрахунків утримання обслуговуючого персоналу їдалень враховано вимоги існуючих керівних документів, якими визначені кількісні показники обслуговуючого персоналу в залежності від обсягів робіт.

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

Нормативно-правовою базою в цій сфері є накази Міністра оборони України від 09.12.2002 № 402 "Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Збройних Сил України на мирний час" (зі змінами), від 08.10.2005 № 599 "Про затвердження Переліку професійних назв робіт працівників Збройних Сил України та Переліку облікових спеціальностей працівників Збройних Сил України".

### 5. Фінансово-економічне обґрунтування видання

Реалізація наказу не потребує додаткових фінансових витрат. Введення обслуговуючого персоналу їдалень, на який планується покласти завдання, що раніше виконувалися добовим нарядом по їдальні, планується за рахунок перерозподілу існуючої чисельності працівників, які утримуються за штатним розписом, або зменшення штатної чисельності підрозділів у межах існуючого фонду заробітної плати.



6 Прогноз соціально-економічних та інших наслідків видання

Реалізація наказу дозволить удосконалити нормативну базу Міністерства оборони України з питань організації продовольчого забезпечення Збройних Сил України.

Начальник Тилу Збройних Сил України,  
полковник



Є.П.ГОРОХОВСЬКИЙ