

"Об организации обеспечения питанием спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий при несении дежурства"

В соответствии с Федеральным законом от 22 августа 1995 г. N 151-ФЗ "Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 35, ст. 3503; 2005, N 19, ст. 1752) приказываю:
Утвердить прилагаемое Положение об обеспечении питанием спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий при несении дежурства.

Министр С. Шойгу

Зарегистрировано в Минюсте РФ 24 сентября 2008 г.
Регистрационный N 12336

Приложение
к приказу МЧС РФ
от 27 мая 2008 г. N 288

**Положение
об обеспечении питанием спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий при несении дежурства****I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об обеспечении питанием спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий при несении дежурства разработан в соответствии с Федеральным законом от 22 августа 1995 г. N 151-ФЗ "Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей" и в целях обеспечения питания спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований (далее - АСФ) Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (далее - МЧС России) при несении дежурства.

1.2. Спасатели АСФ обеспечиваются питанием при несении дежурства по нормам, утвержденным приказом МЧС России от 24.05.2007 N 288 "Об утверждении норм обеспечения питанием спасателей профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий при несении дежурства" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 13 июля 2007 г., регистрационный N 9833) (далее - нормы питания).

1.3. Обеспечение питанием спасателей АСФ при несении дежурства осуществляется за счет средств, выделяемых на содержание профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований МЧС России.

1.4. Должностные лица АСФ, деятельность которых связана с хранением, перевозкой и переработкой продуктов питания, приготовлением пищи, в установленные сроки проходят предварительные и периодические медицинские осмотры в лечебно-профилактических учреждениях (организациях) с любой формой собственности, имеющих соответствующую лицензию и сертификат. Результаты медицинских осмотров заносятся в личные медицинские книжки должностных лиц АСФ.

1.5. С целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортировка, приемка, хранение, переработка и выдача продуктов питания и пищевого сырья должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. N 23 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 28 сентября 2001 г., регистрационный N 2956, с изменениями и дополнениями).

1.6. Приготовление пищи и напитков, их хранение и выдача питающимся должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 декабря 2001 г., регистрационный N 3077, с изменениями и дополнениями).

II. Порядок обеспечения спасателей питанием

2.1. Спасатели АСФ зачисляются на обеспечение питанием при несении дежурства приказом руководителя АСФ.
2.2. Спасателям, имеющим рост 190 см и выше, разрешается выдавать дополнительное питание в пределах 30% от предусмотренной для них нормы питания. Дополнительное питание устанавливается приказом руководителя АСФ на основании заключения соответствующей врачебной комиссии.

2.3. На основании графика дежурств составляются списки спасателей, подлежащих обеспечению питанием, которые ежемесячно утверждаются приказом руководителя АСФ.
2.4. В зависимости от условий несения дежурства в случаях, когда приготовление горячей пищи из продуктов основного пайка не представляется возможным, спасателю выдается индивидуальный малогабаритный рацион питания или выдается под отчет денежные средства для приобретения отдельных видов продовольствия (например, скоромортных), предусмотренных соответствующими нормами питания через организации розничной торговой сети за наличный расчет на сумму, не превышающую установленного Центральным банком Российской Федерации предельного размера расчетов наличными деньгами в Российской Федерации.

2.5. В случаях, когда по условиям размещения спасателей не представляется возможным обеспечивать отдельные подразделения (команды) спасателей горячей пищей через столовые АСФ или когда создание новых столовых не предусмотрено или экономически нецелесообразно, разрешается организовывать питание этих лиц через организации общественного питания на договорных началах по нормам положенных спасателям районов питания.

При этом стоимость питания (стоимость рациона питания, исчисленная по ценам продуктов в соответствующей организации общественного питания, и расходы по приготовлению пищи и обслуживанию личного состава в пределах наценок, установленных в этой организации) оплачивается за счет денежных средств по смете МЧС России. При организации питания на давальческих началах оплачиваются только расходы за приготовление пищи и обслуживание питающихся.

2.6. Работники АСФ, не имеющие права на обеспечение питанием за счет средств, выделяемых на содержание профессиональных аварийно-спасательных служб, профессиональных аварийно-спасательных формирований МЧС России, обеспечиваются питанием по установленным нормам питания за плату. Оплата осуществляется в размере стоимости питания.

При обеспечении питанием через столовые АСФ или полевые пункты питания с использованием полевых технических средств, в том числе индивидуальных средств приготовления пищи, плата за питание взимается из расчета стоимости продовольствия по учетным ценам на день отпуска продовольствия в столовую, а в АСФ за границей - по ценам страны пребывания в иностранной валюте.

III. Организация питания спасателей

- 3.1. Питание спасателей организуется в соответствии с настоящим Положением и другими нормативными актами МЧС России.
Ответственным за организацию и состояние питания является руководитель АСФ.
3.2. Для обеспечения питанием спасателей в штатной структуре АСФ могут предусматриваться столовые с обеспечивающими их работу персоналом (заведующий столовой, повар и т.п.).
3.3. В АСФ с малым числом питающихся, где штатными не предусмотрены столовые, разрешается организовывать питание в специально оборудованных помещениях (пунктах питания) за счет привлечения сотрудников АСФ, не имеющих соответствующих противопоказаний по здоровью, имеющих соответствующие знания технологии и практические навыки приготовления пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований.
3.4. Исходя из условий несения дежурства спасателей может организовываться в стационарной столовой, в полевых пунктах питания с использованием полевых технических средств или с применением индивидуальных средств приготовления пищи.
3.5. Каждая столовая, пункт питания (далее - столовая), продовольственный склад и кладовая (далее - склад) АСФ должны иметь все необходимые производственные и вспомогательные помещения, технологическое оборудование, посуду и инвентарь в соответствии с установленными нормами обеспечения.
3.6. Заведующий столовой (или иное лицо, назначенное руководителем АСФ) обеспечивает содержание в чистоте и порядке помещения столовой, качественное мытье посуды, добросовестное приготовление пищи и полноту выдачи ее спасателям, а также отвечает за сохранность, техническое состояние и правильную эксплуатацию технологического оборудования, посуды и инвентаря.
3.7. Каждая единица технологического оборудования закрепляется за ответственным лицом, которое обязано строго соблюдать соответствующие установленные правила эксплуатации, технического обслуживания и техники безопасности, следить за своевременным проведением текущего ремонта и выполнять санитарно-гигиенические требования по его содержанию.

Режим и планирование питания

- 3.8. Режим питания спасателей определяет количество приемов пищи в течение суток и соблюдение физиологически правильных промежутков между ними, целесообразное распределение продуктов питания в течение дня, а также прием пищи в строго установленное расписанием дня время.
3.9. В зависимости от характера дежурства и выполнения спасателями аварийно-спасательных других неотложных работ может устанавливаться трех- или четырехразовый прием пищи.
3.10. Режим питания определяется руководителем АСФ. При трехразовом питании в обычном режиме деятельности спасателей продукты питания распределяются по энергетической ценности (калорийности): на завтрак - 30 - 35%, на обед - 40 - 45% и на ужин - 30-20%.
3.11. Пища в столовых АСФ готовится строго по раскладке продуктов, заполняемой по форме согласно приложению N 1 к настоящему Положению, в которой указывается набор блюд, распределение продуктов питания по дням недели, приемам пищи, приготовляемым блюдам, а также расчетный выход готовых блюд, в том числе мясных (рыбных) порций.
3.12. При составлении раскладки продуктов учитываются особенности и характер деятельности, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, нормы рационов питания, наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой АСФ, а также пожелания питающихся.
3.13. Составление раскладки продуктов осуществляется на основании типовой картотеки блюд согласно приложению N 2 к настоящему Положению.
3.14. Раскладка продуктов составляется должностным лицом, отвечающим за обеспечение питанием спасателей, совместно с медицинским работником АСФ и заведующим столовой (пункта питания) с учетом требований к физиологически полноценной пище и режиму питания.
3.15. Раскладка продуктов составляется отдельно по каждой норме в трех экземплярах. Первый экземпляр (подлинник) остается в бухгалтерии АСФ и является основанием для выписки продуктов со склада в столовую (пункт питания), а два экземпляра выдаются в столовую. Один из них вывешивается в вестибюле столовой, а другой находится у повара для руководства при приготовлении пищи.
3.16. Для правильного распределения продуктов по приемам пищи следует применять постоянный суммарный набор продуктов для холодных закусок, первых и вторых блюд, в том числе овощекрупной группы (т.е. суммирование положенных по норме овощей и круп, риса, макаронных изделий в пересчете на замену на овощи).
3.17. Расчетный выход готовых блюд определяется исходя из средних норм отходов при первичной обработке, потерь при тепловой обработке, установленного выхода полуфабрикатов и готовых порций. Расчетный выход второго блюда в раскладке показывается общей массой, т.е. мясным или рыбной порцией вместе гарниром и соусом и отдельно масса мясной или рыбной порции.
3.18. В целях разнообразия питания, а также в зависимости от условий несения дежурства спасателями разрешается при составлении раскладки продуктов заменять одни продукты другими в соответствии с нормами замены продуктов при выдаче продовольственных пайков, утвержденными приказом Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400 "Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 октября 2000 г., регистрационный N 2421, с изменениями и дополнениями).
3.19. Продукты, закупленные в разрешенных случаях за счет внебюджетных средств и используемые для дополнительного питания, показываются в раскладке красным цветом в отдельных графах по приемам пищи, а также в итоговом количестве за день.
3.20. Раскладка продуктов подписывается заместителем руководителя АСФ по материально-техническому обеспечению (тылу), должностным лицом, отвечающим за продовольственное обеспечение, ответственным медицинским работником и утверждается руководителем АСФ.
3.21. Внесение изменений в утвержденную раскладку продуктов без разрешения руководителя АСФ не допускается. После каждого внесения изменения руководитель АСФ обязан подтвердить свое разрешение подписью в раскладке продуктов.
3.22. В обычных условиях деятельности спасателей при трехразовом приеме пищи при планировании питания учитываются следующие требования:
завтрак должен состоять из мясного блюда с макаронами или кашами из различных круп или рыбного блюда с овощным гарниром, масла сливочного, чая и т.д.;
приготовление мясных и рыбных блюд на завтрак и ужин чередуется;
масло коровье планируется подавать к столу на завтрак и ужин, а также на приготовление блюд и мучных изделий;
мука пшеничная первого сорта используется для приготовления соусов к мясным и рыбным блюдам, планирования рыбы, запrawy отдельных первых блюд, а также изготовления мучных изделий (булочек, пирожков и пончиков);
в дни, когда протопливается котел, количество сахара к чаю уменьшается, этот сахар закладывается в котел;
кисель из концентрата готовится без добавления сахара;
яйца куриные планируются для приготовления крупяных и овощных запеканок, мучных изделий, а также в вареном виде;
молоко планируется для приготовления первых, вторых блюд, а также для питья;
в обед предусматривается выдача большей части нормы обеспечения питанием, чтобы восполнить энергетические затраты и подготовить организм к дальнейшей трудовой деятельности. На обед, как правило, планируется холодная закуска, первое и второе блюда, компот или кисель;
ужин должен быть легким и состоять из мясного или рыбного блюда с гарниром и чая.

Организация приема пищи спасателями

- 3.22. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится работниками столовой под руководством заведующего столовой. Температура готовой пищи к моменту приема ее личным составом должна быть:
для первых блюд - не ниже 75°С;
для вторых блюд - не ниже 65°С;
чай - не ниже 80°С;
компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого - 7 - 14°С.
3.23. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 50-75 г и выдается по потребности в пределах установленных норм.
3.24. В столовой АСФ выдача готовой пищи производится с соблюдением установленных санитарно-гигиенических требований и правил технологии приготовления и выдачи пищи.
3.25. Для спасателей, выполняющих различные задания и не присутствующих в связи с этим на приеме пищи, оставляется соответствующий "расход пищи". Заявки на оставление "расхода пищи" представляются дежурному по АСФ с указанием времени явки спасателей в столовую.
"Расход пищи" хранится в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу не более 4 часов, а при отсутствии холодильных средств - не более 2 часов. При этом мясные и рыбные порции хранятся отдельно друг от друга и от гарнира. Выдача пищи разрешается только после повторной тепловой обработки и проверки медицинским работником АСФ.
3.26. Для спасателей, не имеющих возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этом случае по указанию дежурного по АСФ пища готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

Порядок проверки качества пищи

- 3.27. До начала подачи готовой пищи на столы ее качество проверяется должностными лицами АСФ в соответствии с возложенными на них обязанностями. Медицинский работник АСФ совместно с дежурным по АСФ проверяет качество готовой пищи в горячем цехе (месте ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря.
- 3.28. Посещение столовой посторонними лицами допускается только с разрешения руководителя АСФ. Лица, проверяющие питание, при посещении цехов и других помещений столовой обязаны находиться в чистых халате (куртке) и обуви.
- 3.29. Качество пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида блюд, определением его консистенции, цвета, вкуса и запаха.
- 3.30. При определении внешнего вида блюда обращается внимание на качество обработки продуктов: тщательность очистки картофеля и овощей, правильность формы нарезки, отсутствие зерновых примесей в крупном гарнире второго блюда, на одинаковую и правильную форму нарезки мясных и рыбных порций и т.д.
- 3.31. Консистенция блюд является показателем соблюдения норм закладки продуктов, предусмотренных раскладкой, соответствия отходов при обработке продуктов установленным нормам, продолжительности их варки и степени готовности. Для определения консистенции первого блюда его процеживают, затем взвешивают густую часть. В порции овощного, крупяного или комбинированного блюда с выходом 600 г должно быть густой массы от 240 до 300 г, а с выходом 500 г - 200-250 г соответственно. Каждое блюдо имеет характерный, свойственный ему цвет и запах. Нарушение этих показателей свидетельствует о нарушении кулинарных правил приготовления пищи.
- 3.32. При оценке вкуса блюда определяется избыток или недостаток соли (сахара).
- 3.33. Опробование пищи осуществляется с каждого котла, где она готовилась. Перед опробованием первого блюда содержимое котла перемешивают, из его середины берут ложкой небольшое количество первого блюда и наливают его в тарелку. Опробование осуществляется из тарелки. После опробования первого блюда из каждого котла тарелка и ложка промываются горячей водой. При опробовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса. Для опробования мясных (рыбных) порций отрезается небольшое кусочек от готовой порции. Одновременно проверяется выход мясных (рыбных) порций. Качество холодной закуски проверяется в холодном цехе так же, как и качество гарниров вторых блюд.
- 3.34. Продукты, не требующие кулинарной обработки, опробованию не подлежат. Запрещается выдавать для опробования полные порции блюд.
- 3.35. Результаты проверки медицинским сотрудником АСФ записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.
- 3.36. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных питающимся, в сторону их уменьшения относительно расчетных данных, указанных в раскладке продуктов, выявляются причины их несоответствия и принимаются соответствующие меры.

Индивидуальное приготовление пищи

- 3.37. В зависимости от условий несения дежурства разрешается организовывать индивидуальное приготовление пищи непосредственно спасателями.
- 3.38. Для приготовления одной порции первого блюда из концентрата в котелок наливают 2 кружки воды (0,7 л), доводят ее до кипения. Затем в воду при непосредственном помешивании засыпается размельченный концентрат и после кипения суп варится до готовности на слабом огне 20-30 мин.
- 3.39. Для приготовления одной порции второго блюда в котелок наливают одну кружку воды (0,35 л), доводят до кипения. Засыпают измельченный концентрат, закладывают мясные консервы и варят до образования густой массы. После чего нагрев котелка уменьшают и доводят блюдо до готовности в течение 20 мин.
- 3.40. Мисорастительные консервы содержат в своем составе все продукты, которые позволяют приготовить первое и второе блюдо. Для этого банку с консервами вскрывают, содержимое выкладывают в котелок. Затем добавляют воду из расчета на одну ложку (для первого блюда - 1/2; для второго - 1/4 кружки). После этого содержимое кипятят на слабом огне.
- 3.41. Для восстановления сухарей в котелок устанавливают на ребро 2-3 сухаря и заливают водой. Для того, чтобы сухари не соприкасались, между ними ставят ложку. Через 10-15 секунд вода сливается, котелок закрывается крышкой и подогревается на огне в течение 5-7 минут.

IV. Особенности обеспечения питанием в различных климатических условиях

Особенности обеспечения питанием в высокогорных районах

- 4.1. При организации питания спасателей в горных районах необходимо содержать увеличенные размеры запасов продовольствия для обеспечения питания спасателей.
- 4.2. Свежие овощи могут заменяться сушеными овощами, овощными консервами, консервированными овощными смесями и концентратами. Особенно ценными в этих условиях являются смеси и концентраты из быстро разваривающихся овощей.
- 4.3. Крупы, бобовые и макаронные изделия также целесообразно заменять концентратами из быстро разваривающихся круп и упаковывать в специальные двойные тканевые или двойные комбинированные мешки.
- 4.4. Для утоления жажды требуется готовить чай (кофе) утром, в обед и вечером.
- 4.5. Масло коровье и жиры планируются для приготовления первых и вторых блюд.
- 4.6. Масло растительное предусматривается для приготовления рыбных блюд и холодных закусок.
- 4.7. Продукты суточного рациона распределяются на четыре приема пищи. В этом случае рацион питания по калорийности распределяется: на первый завтрак - 30%, на второй завтрак - 20%, на обед - 40 - 35% и на ужин - 10 - 15%.
- 4.8. При использовании снега снеговую воду следует пить только кипяченой в виде чая и кофе с сахаром, добавляя в нее клюквенный или фруктовый экстракт.

Особенности обеспечения питанием в районах с жарким климатом

- 4.9. При организации питания спасателей в районах с жарким климатом основные приемы пищи должны назначаться на прохладный период суток.
- 4.10. При составлении раскладки продуктов на обед планируется меньшее количество жиров и белков, чем на завтрак и ужин (на 15-20% по сравнению с умеренным климатом), а количество овощей увеличивается.
- 4.11. При трехразовом питании рекомендуется рацион питания распределять по калорийности: на завтрак - 35%, обед - 40%, ужин - 25%. Ко вторым мясным и рыбным блюдам необходимо готовить острые соусы. На третье блюдо предусматриваются охлажденные компоты, кисели, а в период уборки - фрукты, арбузы, дыни.
- 4.12. В условиях жаркого климата необходимо усиливать контроль выполнения санитарно-гигиенических требований и соблюдения правил личной гигиены.
- 4.13. Яйца, молоко и консервы подвергаются обязательной тепловой обработке. Мясные порции перед выдачей подвергаются повторной тепловой обработке.
- 4.14. Овощи и фрукты, употребляемые в сыром виде, тщательно моются в проточной или многократно сменяемой воде, а затем ошпариваются кипятком или ополаскиваются кипяченой водой. Приготовление салатов (из помидоров, огурцов, редиса и др.) производится непосредственно перед их выдачей спасателям.
- 4.15. Особое внимание обращается на тщательную переборку круп, бобовых, макаронных изделий. Крупы тщательно моются до удаления мучели и пыли. Приготовленная пища сразу выдается личному составу. Хранить ее запрещается.
- 4.16. Столовые и кухонная посуда, а также производственные столы, доски и другой инвентарь после использования подвергаются тщательной мойке с обязательным ошпариванием кипятком.
- 4.17. Для удовлетворения потребностей человека в воде в условиях жаркого климата требуется в зависимости от времени года и физической нагрузки 8 - 12 л воды в сутки, в том числе для чая и питьевых нужд - 3 - 5 л. Целесообразно выдавать питьевую воду в охлажденном виде (18 - 20°С) или использовать вместо воды охлажденный чай, фруктово-ягодный экстракт, добавленный в чай или воду, а также хлебный квас.
- 4.18. Употребление воды для питья и приготовления пищи из любых источников разрешается только после ее обследования и заключения о пригодности представителями медицинской службы.

V. Контроль за питанием спасателей

- 5.1. Руководитель и должностные лица АСФ осуществляют руководство и контроль за питанием спасателей в соответствии с предоставленными им правами и возложенными на них служебными обязанностями.
- 5.2. Контроль за питанием спасателей включает проверку:
- выполнения актов по обеспечению питанием;
 - осуществления систематического контроля за качеством приготовления пищи спасателям со стороны должностных лиц АСФ;
 - санитарного состояния столовой;
 - соблюдения работниками столовой правил личной гигиены;
 - выполнения установленных требований при составлении раскладки продуктов (меню), в том числе: разнообразия приготовляемых блюд и правильности распределения продуктов питания по приемам пищи и отдельным блюдам;
 - соответствия расчетных выходов блюд установленным нормам;
 - фактических отходов при обработке продуктов и массы продуктов питания при закладке в котел;
 - соответствия количества продуктов питания, полученных по накладной в столовую и фактически заложенных в котел;
 - определения фактического выхода блюд, массы мясных и рыбных порций.

* В зависимости от сложившейся обстановки дежурство спасателей может осуществляться в режиме ожидания или с привлечением их к проведению аварийно-спасательных и других неотложных работ

Приложение N 1
к Положению об обеспечении питанием
спасателей профессиональных
аварийно-спасательных служб,
профессиональных аварийно-спасательных
формирований Министерства Российской
Федерации по делам гражданской обороны,
чрезвычайным ситуациям и ликвидации
последствий стихийных бедствий
при несении дежурства

Форма

Примечание: * приобретаются за счет внебюджетных средств.

Приложение N 2
к Положению об обеспечении питанием
спасателей профессиональных
аварийно-спасательных служб,
профессиональных аварийно-спасательных
формирований Министерства Российской
Федерации по делам гражданской обороны,
чрезвычайным ситуациям и ликвидации
последствий стихийных бедствий
при несении дежурства

Типовая картотека блюд для составления раскладки продуктов

Блюда	
Холодные закуски	
Винегрет	Сельдь с винегретом
Салат из квашеной капусты	Салат из моркови и соленых огурцов
Салат из квашеной капусты со свеклой	Сельдь с гарниром Салат из сырых овощей
Салат из белокачанной капусты	Салат из соленых огурцов с луком
Салат овощной	Икра из соленых помидоров
Салат картофельный	Салат из соленых помидоров
Салат витаминный	Салат из свежих огурцов
Салат картофельный с огурцами	Салат из свежих помидоров
Икра свекольная	Салат из свеклы Салат из моркови со сметаной
Первые блюда	
Щи из свежей капусты с картофелем	Суп картофельный с крупой Суп картофельный со шавелем
Щи из квашеной капусты с картофелем	Суп картофельный с бобовыми Суп овощной
Щи из квашеной капусты с крупой	Суп картофельный с макаронными изделиями
Щи из квашеной капусты с фасолью	Суп крестьянский Суп с домашней лапшой
Щи зеленые	Суп пшенный с горохом
Ворщ	Суп молочный с макаронами
Ворщ с фасолью	Суп молочный с овощами
Рассольник	Суп молочный с крупой
Рассольник с крупой	Суп картофельный
Рассольник с капустой	Суп грибной с картофелем
Рыбные блюда	
Рыба жареная с овощным гарниром	Рыба запеченная с соусом, с овощным гарниром
Рыба тушеная с овощным гарниром	Котлеты, биточки рыбные с овощным гарниром и соусом
Рыба отварная с овощным гарниром и соусом	
Вторые блюда	
Печень жареная с кашей и соусом	Мясо жареное с биточками крупяными
Плов	Антрекот с кашей и соусом
Мясо тушеное с овощным гарниром	Жаркое по-домашнему Ромштекс с кашей и соусом
Мясо жареное с овощным гарниром	Мясо тушенное с кашей Мясо жареное с кашей и соусом
Мясо отварное с овощным гарниром	Мясо отварное с кашей и соусом Мясо шпигованное с кашей и соусом
Мясо шпигованное с овощным гарниром	Свинина в тесте с кашей и соусом
Свинина жареная в сухарях с овощным гарниром	Свинина жареная в сухарях с кашей и соусом Бифштекс рубленый с кашей и соусом
Свинина в тесте с овощным гарниром	Ромштекс с кашей и соусом
Ромштекс с овощным гарниром	Запеканка картофельная с мясом и соусом
Бифштекс рубленый с овощным гарниром	Макароны по-флотски Вигус (тушеная капуста со шпиком) Мясо с картофелем тушеным
Котлеты, биточки, шницель, тефтели с овощным гарниром	Поджарка с макаронами Запеканка крупяная с мясом и соусом
Мясо тушеное с запеканкой крупяной	Гуляш, рагу с макаронами Гуляш, рагу с кашей
Азу с кашей вязкой	Макаронник с мясом
Азу с овощным гарниром	Мясо птицы жареное с макаронами откидными
Гуляш, рагу с овощным гарниром	
Каша молочная (рисовая, гречневая, пшенная, ячневая, манная)	Капуста запеченная в молочном соусе Голубцы с рисом
Вефстроганов с картофелем жареным	Рулет из говядины с яйцом и картофельным пюре
Омлет с колбасой вареной	Сосиски отварные с кашей рассыпчатой и соусом
Влинички с мясом и соусом	Поджарка из свинины с кашей и соусом
