

# РАЗМЕЩЕНИЕ И БЫТ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ

---









Ответственный за  
противопожарное  
состояние

# МЕНЮ

## НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД

18 ЯНВАРЯ 2009

Выход 1-х и 2-х блюд      Масса мясных и рыбных порций      Кто готовил пищу

### ЗАВТРАК

Мясо жареное с соусом с геркулесом, хлеб, масло, сахар, кофе с молоком, яйцо			321	75	Ряд. Артемьев
--	--	--	-----	----	---------------

### ОБЕД

Салат из капусты	Суп картофельный с рисом	Рассольник Ленинградский	Мясо жареное с соусом с кашей гречневой	Мясо тушеное с соусом с кашей гречневой	Сок, хлеб, хлебцы	366/271	69/72	550/550	г/п Нечаева
------------------	--------------------------	--------------------------	---	---	-------------------	---------	-------	---------	-------------

### УЖИН

Рыба припущенная с картофелем отварным с подгарниром, хлеб, масло, сахар, чай, булочка, сыр			347	50	г/п Бойцова
---	--	--	-----	----	-------------

Рыба жареная с картофельным пюре с соленым огурцом, хлеб, масло, сахар, чай, сыр, булочка					
---	--	--	--	--	--

НАЧАЛЬНИК  
СТОЛОВОЙ

ст. пр-к  
Сергеев Е.В.

ДЕЖУРНЫЙ ПО  
СТОЛОВОЙ

ст. прапорщик  
Андропов





...и возможности части оборудования.  
 № 07 - От введения в действие инструкции и  
 проверки работ в учреждении г.Тюль.

...и преимущественные помещения для обработки  
 для посуды, исходя из численности и контингента  
 ванных помещений и холодным водоснабжением,  
 и вентилирующей в соответствии с установленными  
 входят в рабочий состав. Производственные  
 им оборудованием, которое установлено согласно  
 в за ответственными лицами и содержится в

тарарм и весами, которые содержатся в хорошем  
 данным, имеется помещение, оборудованное  
 оборудования и столово-кухонной посуды. Все  
 санитарном состоянии, имеется и правильно

...посудой отвечают требованиям современной  
 или продовольственных лайков, утвержденная  
 илиения столов за подразделениями и световое  
 текущий день. Прием пищи организован в  
 ный порядок доставки продуктов со склада в  
 вара, холодных закусок и готовых блюд.

...итарно-гигиенические правила, обеспечены  
 в. Поварской состав обучен работе. Занятия с  
 иует требованиям руководящих документов,  
 икнопическим оборудованием.

...полностью доводятся до личного состава,  
 устанавливается органолептический, весовой и  
 гов со склада, закладкой их в котел,  
 ции. В обеденном зале оборудован "Уголок  
 альственного лайка отдельно, строго по  
 требованиям Руководства по организации  
 лическим питанием в соответствии с  
 ту питание военнослужащих Ежедневно  
 одуктов производится в соответствии с  
 ценки качества пищи составляют: 80% -  
 охраненных мероприятий оценивается -

## НОРМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ СТОЛОВО-КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Наименование предметов	Количество предметов для линий самообслуживания на 1-го человека.	Срок службы в годах
Тарелка глубокая полуфарфоровая	1+1 (на стол)	1
Тарелка мелкая полуфарфоровая	2	1
Поднос алюминиевый или пластмассовый	1	2/1
Кружка эмалированная, или полуфарфоровая	2	2/1
Ложка столовая алюминиевая	1	2
Ложка чайная алюминиевая	1	2

ПО  
 ЭКОН

200 \_ год

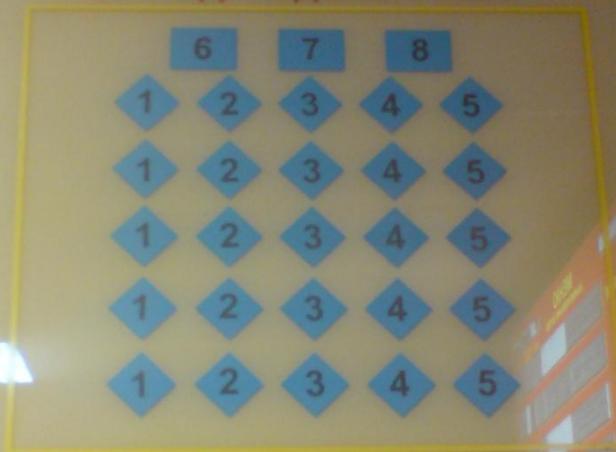
КВА

КВ:

КЕ

К

**СХЕМА  
ЗАКРЕПЛЕНИЯ СТОЛОВ  
ЗА ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ**



1 ряд - РМО, 7ЛКРС;

2 ряд - 3ЛКРС;      3 ряд - РПЦ

4 ряд - 1 ЛКРС;      5 ряд - 1 ЛКРС;

6 ряд - стол дополнительной  
выдачи хлеба;

7 ряд - стол для диетического питания;

8 ряд - стол для питания с нед статочной  
массой тела.









































Рубахи  
теплые

Поло  
ван

Кальсоны  
теплые

Руба  
шки

Кальсоны  
теплые

Каль  
соны

Полотенца

Полотенца







КОСМИЧЕСКИЕ  
ВОЙСКА —  
ВСЕГДА  
НА СТРАЖЕ  
МИРА



ВОИН!  
ГОРДИСЬ  
СЛУЖБОЙ  
В КОСМИЧЕСКИХ  
ВОЙСКАХ!