

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 вентиляции в соответствии с установленными
 входят в рабочий состав. Производственные
 им оборудованием, которое установлено согласно
 в за ответственными лицами и содержится в

тарам 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,
 ци. 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
 ЭКОНО

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.



























Приманчивающие















Рубахи
теплые

Кальсоны
теплые

Кальсоны
теплые

Полотенца

Поло
бав

Руба
шито

Каль
шито

Каль
шито







КОСМИЧЕСКИЕ
ВОЙСКА —
ВСЕГДА
НА СТРАЖЕ
МИРА

ВОИН!
ГОРДИСЬ
СЛУЖБОЙ
В КОСМИЧЕСКИХ
ВОЙСКАХ!