



**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ МЕЪЁРЛАРИ,  
ҚОИДАЛАРИ ВА ГИГИЕНИК НОРМАТИВЛАРИ**

**(СанҚМ)**



**"УТВЕРЖДАЮ"**

**Главный Государственный  
санитарный врач РУз,**

**заместитель министра здравоохранения**

*Б.И. НИЯЗМатов*  
**Б.И. НИЯЗМАТОВ**

**" 27 " 11 2002 г.**

**Для служебного пользования**

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НОРМЫ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
военнослужащими Республики Узбекистана на мирное время**

**СанҚМ (СанПиН) *№0132-02***

Учреждение разработчик: НИИ санитарии, гигиены и профзаболеваний МЗ  
РУз, Академия МВД РУз

Составлен: старшим научным сотрудником, майором внутренней службы  
Н.В.Ворониной

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Среднесуточные нормы потребления пищевых продуктов являются государственным нормативным документом, в соответствии с которым осуществляется организация питания военнослужащих и других контингентов приравненных к ним на мирное время. Нормы служат критерием для оценки фактического питания, являются научной базой при планировании производства продуктов питания, мерой по повышению социальной защиты военнослужащих.

Нормирование обеспечения войск продовольствием является одним из определяющих факторов рационального использования материальных ресурсов, выделяемых государством для Министерства обороны.

В Настоящих нормах пересмотрены положения приказов: Министра обороны СССР 1984 года № 0200; Министра обороны СССР 1990 года № 445; Министра обороны РУз 1996 года № 288.

Настоящие Нормы обеспечения продовольствием базируются на результатах научных исследований в связи с осуществлением реформ в Вооруженных силах Республики Узбекистан с учетом организационной структуры войск, их боевого предназначения, условий обитания, интенсивности воинского труда различных контингентов военнослужащих и других контингентов приравненных к ним. Рекомендуемые суточные продуктовые наборы составлены в соответствии с современными принципами рационального питания. Предлагаемая структура и размеры продовольственных наборов обеспечивают поступление в организм рекомендуемых величин потребления незаменимых пищевых веществ, превышающих среднелюдовую физиологическую потребность на величину  $2\sigma$ , что обеспечивает покрытие индивидуальных потребностей военнослужащих при изменении физической или нервно-психической нагрузки, условий внешней среды или состояния организма, а также в случае непредусмотренного снижения качества продуктов при хранении, кулинарной обработке и по другим причинам.

При формировании рекомендуемых суточных наборов учитывались:

- размеры энергетических затраты различных контингентов военнослужащих;
- среднестатистические антропометрические показатели военнослужащих;
- суточные потребности в отдельных пищевых веществах и их должных соотношений;
- сведения о химическом составе пищевого сырья, отходах при холодной кулинарной обработке и возможных потерь при тепловой кулинарной обработке;
- особенности профессионального труда военнослужащих и климато-географические условия региона
- профилактические свойства пищевых ингредиентов при контакте с вредными факторами, связанные с профессиональной деятельностью;
- сложившееся пищевое поведение и национальные традиции в кулинарии;
- возможности сельского хозяйства и пищевой промышленности по производству сырья и пищевой продукции в условиях современного социально-экономического развития страны.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 1  
(Общевойсковой паек)**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	750
2.	Мука пшеничная 2 сорта	10
3.	Крупа разная	60
4.	Бобовые	12
5.	Рис	40
6.	Макаронные изделия	40
7.	Мясо	175
8.	Рыба	100
9.	Масло растительное	40
10.	Масло сливочное (коровье)	30
11.	Жиры животные топленые пищевые и кулинарные	10
12.	Яйца куриные, штук (в неделю)	4
13.	Молоко коровье	100
14.	Сахар	70
15.	Соль пищевая	20*
16.	Чай	2
17.	Лавровый лист	0,2
18.	Перец	0,3
19.	Горчичный порошок	0,3
20.	Уксус	2

\*Здесь и дальше по всем продуктовым наборам допускается увеличение количества соли для засолки овощей согласно нормам рецептуры.

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
21.	Томатная паста	6
22	Картофель	550
23	Капуста (свежая или квашеная)	130
24	Свекла, репа	30
25	Морковь	60
26	Лук	80
27	Огурцы, помидоры, коренья, зелень, чеснок	40
28	Тыква, редька	20
29.	Фрукты свежие	100
	Или фрукты сушеные	20
30.	Сок овощной или плодово-ягодный	50
	Или напиток фруктовый	65
31.	Поливитаминовый препарат "Гексавит", драже (шт) *	1

Химический состав: белки-145,7; жиры-121,6; углеводы-655,2; калорийность-4298,3

\* Здесь и далее по основным продуктовым наборам выдавать с 15 апреля по 15 июня

**Примечания:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать :

а) военнослужащих срочной службы, военнослужащих по контракту и офицерской состав Вооруженных Сил Республики Узбекистан, за исключением получающих продовольствие по другим продуктовым наборам;

б) курсантов высших военно-учебных заведений, а также слушателей всех высших военно-учебных заведений, не имеющих офицерских званий и находящихся на казарменном положении, и военнослужащих, обучающихся в школах и на курсах по подготовке военнослужащих по контракту, за исключением получающих продовольствие по другим продуктовым наборам. Исключение: курсанты и слушатели во время прохождения практики и стажировки в воинских частях и на кораблях (судах) обеспечиваются продуктовыми наборами, по которым довольствуются военнослужащие срочной службы данной воинской части (корабля, судна), кроме курсантов и слушателей, получающих продовольствие в этот период по продуктовому набору № 2.;

в) офицерский состав, военнослужащих по контракту, постоянно работающих на аэродромах, полигонах, технических и стартовых позициях по непосредственному обслуживанию летательных аппаратов\*, зенитных ракет и обеспечению их полетов, а также радиолокационных станций;

г) курсантов, слушателей, адъюнктов, преподавателей высших и средних военно-учебных заведений, военнообязанных, состоящих на воинском учете военнослужащим по контракту и офицеров запаса, призванных на сборы, постоянно работающих на аэродромах, полигонах, технических и стартовых позициях по непосредственному обслуживанию летательных аппаратов и обеспечению их полетов, - в период прохождения практики, стажировки, прохождения сборов в частях и подразделениях на должностях, упомянутых в перечне, устанавливаемом Министром обороны Республики Узбекистан в порядке подпункта "в" настоящего примечания;

Под летательными аппаратами имеются в виду самолеты, вертолеты, планеры, мотодельтопланы и другие летательные аппараты.

д) офицерский состав и военнослужащих по контракту, групп спасателей, выделяемых авиационными частями Вооруженных Сил Республики Узбекистан, - в период несения ими дежурства поисково-спасательных и эвакуационных работ и работ при стихийных бедствиях, а также в дни совершения прыжков с парашютом по планам боевой подготовки;

е) военнослужащих отбывающих наказание в дисциплинарных воинских частях;

ж) уволенных в запас военнослужащих срочной службы - в пути следования до места жительства;

з) военнообязанных и проходящих военную подготовку студентов, курсантов и учащихся высших и средних специальных учебных заведений, призванных на сборы (стажировку), за исключением получающих продовольствие по другим продуктовым наборам, - в период прохождения сборов (стажировки), а также в пути следования на сборы (стажировку) и обратно;

и) призывников и военнообязанных, направляемых для зачисления в военно-учебные заведения, - со дня отправки до дня зачисления в военно-учебные заведения, и в случае отказа в приеме - в период, необходимый для проезда от военно-учебного заведения до постоянного места жительства, а также лиц из числа гражданской молодежи, поступающих в училища, - до дня зачисления в училище или отказа в приеме;

к) музыкантских воспитанников штатных военных оркестров, в которых военнослужащие срочной службы обеспечиваются продовольствием по данному продуктовому набору;

л) граждан, призванных на действительную срочную военную службу в Вооруженные Силы Республики Узбекистан, - со дня явки в отделы по делам обороны и на сборные пункты для отправки в воинскую часть.

2. Дополнительно к данному продуктовому набору выдавать на одного человека в сутки;

а) контингентам, указанным в подпунктах "в", "г" и "д" примечания 1: мяса - 100 г и сыра сычужного твердого - 15 г;

Химический состав\*: белки-169,2; жиры-141,4; углеводы-650,4; калорийность-4551,3

б) контингентам, указанным в подпункте "б" примечания 1: мяса - 25 г, , масла сливочное (коровье) - 20 г, кофейного напитка (порошка) 3 г, а также масла растительного - 25 г вместо - 40 г;

Химический состав: белки-150,4; жиры-127,1; углеводы-655,2; калорийность-4366,9

в) военнослужащим срочной службы, военнослужащим по контракту и офицерскому составу, проходящим службу постоянно или временно в местностях на высоте 1500 метров и выше над уровнем моря, и этим военнослужащим подразделений противовоздушной обороны - в местностях с тяжелыми климатическими условиями на высоте от 1000 до 1500 метров над уровнем моря вне населенных пунктов и гарнизонов воинских частей (по Перечню указанных подразделений, устанавливаемому Министром обороны Республики Узбекистан), а также военнообязанным и проходящим военную подготовку студентам, курсантам и учащимся высших и средних специальных учебных заведений, призванным на сборы (стажировку), и музыкантским воспитанникам штатных военных оркестров в тех же местностях : мяса - 50 г, молока коровьего - 100 г, колбас полукопченых и мяскопченостей - 50 г, экстрактов плодово-ягодных - 2 г и чая - 0,3 г

Химический состав: белки-157,8; жиры-132,1; углеводы-660,0; калорийность-4460,2

Кроме того, этому же контингенту в местностях на высоте 3000 метров и выше над уровнем моря дополнительно к вышеизложенным наименованиям подпункта "б" выдавать на одного человека в сутки: молока коровьего - 100 г или других молочных продуктов в

\* Здесь и далее сведения о химическом составе приводятся на весь продуктовый набор (основной продуктовый набор вместе с дополнительным продуктовым набором)

переводе на это же количество молока, сыра сычужного твердого - 30 г, кофе натурального - 1 г, джема плодово-ягодного - 25 г;

Химический состав: белки-175,9; жиры-159,2; углеводы-665,8; калорийность-4799,6

г) военнослужащим срочной службы, военнослужащим по контракту, офицерскому составу, военнообязанным и проходящим военную подготовку студентам, курсантам и учащимся высших и средних специальных учебных заведений, проходящим службу, сборы (стажировку) в подразделениях и частях войск противовоздушной обороны, дислоцированных вдоль государственной границы Республики Узбекистан в приграничной полосе шириной 35 км (кроме подразделений и частей, дислоцированных в местностях на высоте 1500 м и выше над уровнем моря и в местностях с тяжелыми климатическими условиями на высоте от 1000 до 1500 метров над уровнем моря вне населенных пунктов): мяса-25г

Химический состав: белки-150,3; жиры-125,6; углеводы-655,2; калорийность-4352,9

д) 100 г мяса или 80 г колбасы вареной ( сосиски, сардельки ): 10 г масла сливочное (коровье) 50 г консервов рыбных, 20 г молока сгущенного, 30 г сахара, 15 г печенья, 1 г чая, 1 г аскорбиновой кислоты – военнослужащим боевых частей и частей боевого обеспечения при участии их в боевых действиях в мирное время и кроме того, а так же 50 г спирта питьевого офицерам и военнослужащим по контракту в дни ведения боевых действий.

Химический состав: белки-173,1; жиры-153,4; углеводы-709,9; калорийность-4912,6;

е) 50 г мяса - военнослужащим срочной службы, постоянно обслуживающим аэродромы и спецтехнику наземного обеспечения полетов (Химический состав: белки-155,0; жиры-129,6; углеводы-655,2; калорийность-4407,5), а в гарнизонах Нукус, Термез – дополнительно и 1 шт. яйцо куриное для указанных военнослужащих. Химический состав: белки-155,0; жиры-129,6; углеводы-655,2; калорийность-4407,5;

ж) 15 г масла сливочное (коровье) и 10 г сахара - музыкантским воспитанникам штатных военных оркестров. Химический состав: белки-145,7; жиры-134,0; углеводы-665,2; калорийность-4449,9;

з) 120 г мяса, 20 г масла сливочное (коровье) и 25 г сахара - военнослужащим срочной службы, военнослужащим по контракту и офицерскому составу, назначенным в состав караулов (команд), в том числе проводникам-механикам, для охраны, обороны и сопровождения воинских и специальных грузов или возвращении после их сдачи. Химический состав: белки-168,1; жиры-157,3; углеводы-680,2; калорийность-4809,1;

и) 30 г масла сливочное (коровье) и 20 г печенья - военнообязанным, состоящим на воинском учете офицерского состава запаса, призванным на сборы, - в период прохождения сборов. Химический состав: белки-147,3; жиры-148,4; углеводы-670,5; калорийность-4606,5;

к) 100 г мяса, 15 г масла сливочное (коровье) го, 10 г сыра сычужного твердого. 50 г молока коровьего го, 1 драже витаминного препарата « Гексавит » военнослужащим роты почетного караула МО РУз (Химический состав: белки-168,4; жиры-153,9; углеводы-657,6; калорийность-4689,2) и дополнительно:

- 1 шт. яйцо куриное в сутки, 100 г соков плодово-ягодных и 50 г печенья - в дни тренировки (Химический состав: белки-178; жиры-163,5; углеводы-699; калорийность-4979,3); 25 г мяса, 30 г шоколада, 100 г соков плодово-ягодных - в дни торжественных встреч, проводов и других церемоний. Химический состав: белки-175,9; жиры-168,6; углеводы-676,3; калорийность-4926,5;

л) 50 г мяса и 15 г масла сливочное (коровье) - следующим военнослужащим, действительная военная служба которых связана с совершением прыжков с парашютом (Химический состав: белки-155,04; жиры-142,0; углеводы-655,2; калорийность-4519,2):

- военнослужащим срочной службы, военнослужащих по контракту и офицерскому составу воздушно-десантных войск;

- курсантам военно-учебных заведений, готовящих офицеров для воздушно-десантных войск, - со дня начала совершения прыжков с парашютом по учебным планам до окончания военно-учебного заведения;

- штатным инструкторам-парашютистам военно-учебных заведений из числа военнослужащих срочной службы, военнослужащих по контракту и офицерам комендатур десантного обеспечения и других воинских частей военно-транспортной авиации, и офицерскому составу парашютно-десантной и воздушно-десантной служб;

- солдатам, матросам, сержантам, старшинам, военнослужащим по контракту запаса и проходящим военную подготовку студентам, курсантам и учащимся высших и средних специальных учебных заведений, призванным на сборы (стажировку), прохождение которых связано с совершением прыжков с парашютом, - в воинских частях воздушно - десантных войск, а также в соединениях, частях и подразделениях, где военнослужащим срочной службы выдаются дополнительно эти продукты;

м) 50 г - мяса, 50 г - масло сливочное (коровье) , 50 г - колбас полукопченных или мяскопченностей, 100 г - молока коровьего, 30 г - сыра сычужного, 0,2 г - перца, 0,3 г - чая - военнослужащим частей специального назначения (Химический состав: белки-173,3; жиры-197,9; углеводы-661,1; калорийность-5119,1)

н) военнослужащим, работающим (несущим службу) в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений и с топливом, содержащим ядовитые компоненты и работающим в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений дополнительно обеспечивать по продуктовому набору № 13.

о) 10 г – сливочное (коровье) масла, 15 г сахара, 80 г хлеба пшеничного, 0,6 г чая - офицерскому составу, военнослужащим по контракту и военнослужащим срочной службы в дни несения круглосуточного боевого дежурства в составе боевых расчетов, на командных пунктах Войск противовоздушной обороны Республики Узбекистан, командных пунктах зенитно-ракетных и радиотехнических бригад, на позициях зенитно-ракетных дивизионов, отдельных радиолокационных батальонов и рот, для организации питания в ночное время (Химический состав: белки-151,8; жиры-130,6; углеводы-707,6; калорийность-4612,9);

п). военнослужащим срочной службы, военнослужащих по контракту и офицерскому составу штатных спортивных подразделений выдавать дополнительно к данной норме за счет государства из расчета на одного человека в сутки: мяса - 75 г, молока (молочные продукты в переводе на молоко) - 300 г, сыра -30 г, масла сливочное (коровье) - 15 г, яиц - 10 штук в неделю, сахара - 35 г, фруктов - 100 г, сока фруктового - 250 г, кофе (какао) - 5 г, поливитаминного препарата "Гексавит" - по 1 драже (Химический состав: белки -182,7; жиры-165,9; углеводы-721,9; калорийность-5111,3);

р) в дни государственных праздников Республики Узбекистан (1 января - Новый год, Руза Хайит, 14 января - День защитников Родины, 8 марта – Женский день, 21 марта-Навруз, 9 мая - День памяти и почести, Курбан Хайит, 1 сентября - День независимости, 1 октября - День наставников, 8 декабря - День конституции), а также в дни принятия Воинской присяги и Дня Части всем военнослужащим срочной службы выдавать : 50 г мяса, 50 г печенья или 20 г конфет, 30 г меда для организации праздничного обеда в эти дни (Химический состав: белки-158,9; жиры-134,6; углеводы-717,4; калорийность-4717,0) дополнительно в праздник Навруз 10 г растительного масла, 50 г муки пшеничной 1 сорта для приготовления сумаяка.



**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 2**  
**(Лётный паек)**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	500
2.	Мука пшеничная 1 сорта	60
3.	Крупа разная	30
4.	Рис	30
5.	Макаронные изделия	40
6.	Мясо	300
7.	Мясо птицы	50
8.	Колбасы полукопченых и мяскокопчености	25
9.	Рыба	90
10.	Жиры животные топленые, маргарин	20
11.	Масло растительное	20
12.	Масло сливочное (коровье)	60
13.	Молоко коровье	200
14.	Сметана	30
15.	Творог	30
16.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	20
17.	Сыр сычужный твердый	15
18.	Яйца куриные, штук	1
19.	Сахар	80
20.	Соль пищевая	20*
21.	Чай	1,2
22.	Кофе натуральный	2,5
23.	Лавровый лист	0,2
24.	Перец	0,3
25.	Горчичный порошок	1
26.	Уксус	2
27.	Томатная паста	10
28.	Крахмал картофельный	5

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
29.	Дрожжи хлебопекарные сушеные или прессованные	0,5
30.	Картофель и овощи	1000
	В том числе:	
	- картофель	600
	- капуста	120
	- свекла	30
	- репа, редька	30
	- морковь	50
	- лук	50
	- огурцы, помидоры, коренья, зелень, чеснок	100
	- тыква	20
31.	Фрукты сушеные	20
	Или фрукты свежие	100
32.	Сок овощной или плодово-ягодный	50
33.	Экстракты плодовые и ягодные	3
34.	Поливитаминовый препарат "Гексавит", драже (шт.)	1

Химический состав: белки-181,3; жиры-191,0; углеводы-602,1; калорийность-4852,2

**Примечания:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать в мирное время:

2. а) военнослужащих летного состава \*, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, в том числе и дублеров;

б) военнослужащих летного состава, не входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, но совершающих полеты по планам боевой и учебной подготовки, боевого дежурства и испытаний авиационной техники и имущества в воздухе, которым определена нормой налета часов не менее нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов.

Военнослужащих, указанных в настоящем подпункте, норма налета часов у которых меньше нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов, обеспечивать за счет государства питанием по данной норме только в дни полетов;

в) курсантов военно-учебных заведений, готовящих летчиков и штурманов, - со дня начала практических полетов в соответствии с учебными планами по день окончания обучения и получения военно-учебным заведением приказа о присвоении курсантам воинского звания офицерского состава (в том числе в период прохождения летной практики и стажировки в других воинских частях\*\*);

\*К летному составу относятся военнослужащие, имеющие летную специальность (летчики и штурманы всех наименований), и другие категории военнослужащих, имеющих специальную подготовку и выполняющих свои функциональные обязанности в полете по пилотированию, самолетовождению, боевому применению и эксплуатации летательных аппаратов, их систем и установленного на них оборудования (имеют летный ВУС).

\*\* До дня начала практических полетов, указанные курсанты обеспечиваются питанием за счет государства по норме №1 с учетом подпункта "б" примечания 2 к этой норме.

г) переменный летный состав в период прохождения переподготовки и переучивания в авиационных частях (подразделениях), военно-учебных заведениях, на курсах и в центрах;

д) слушателей и адъюнктов военных академий из числа летного состава в период прохождения летной практики и стажировки - со дня начала по день окончания полетов;

е) военнослужащих- бортовых переводчиков, бортпроводников, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, - постоянно, а не входящих в штатные расчеты экипажей, - в дни полетов;

ж) военнослужащих и других лиц, не относящихся к летному составу, но участвующих в полетах на летательных ап/паратах по планам боевой и учебной подготовки и в испытаниях авиационной техники и имущества в воздухе (инженеры и техники авиационных частей, научно-испытательных и исследовательских учреждений (полигонов), центров боевого применения и переучивания летного состава и другие военные специалисты, не входящие в штатный расчет экипажей испытательных аппаратов, но участвующие в полетах в качестве бортовых инженеров (техников), инструкторов, испытателей или исследователей; инспекторы, инструкторы-парашютисты- испытатели катапультных установок, инструкторы- испытатели парашютов, в том числе инструкторы и тренеры парашютных звеньев воздушно-десантных войск), старших офицеров (по воздушным пунктам управления) и курсантов авиационных школ по подготовке воздушных стрелков-радиостов и воздушных стрелков - в дни полетов (совершения прыжков с парашютом);

з) военнослужащих летного состава, находящихся на лечении в войсковых лазаретах, в профилакториях и ночных санаториях;

и) офицерский состав парашютно-десантной и воздушно-десантной служб и комендатур десантного обеспечения, совершающий прыжки с парашютом по планам боевой и учебной подготовки, - в дни совершения прыжков с парашютом, а также в дни участия в полетах, когда совершаются прыжки с личным составом части;

к) военнообязанных и проходящих военную подготовку студентов, курсантов и учащихся высших и средних специальных учебных заведений, призванных на сборы (стажировку) и совершающих полеты на летательных ап/паратах, - со дня начала практических полетов по день окончания сборов (стажировки).

2. Дополнительно к данной норме за счет государства выдавать на одного человека в сутки 15 г шоколада, 200 г фруктов свежих или 200 г соков плодовых и ягодных и 50 г компотов из плодов и ягод, 1 яйцо (Химический состав: белки-188,3; жиры-201,7; углеводы-640,9; калорийность-5132,2):

контингентам, указанным в подпунктах "а", "б", "в", "г", "д", "з", "к" примечания 1 к данной норме, совершающим полеты на реактивных, турбореактивных и турбовинтовых самолетах и получающих продовольствие по норме № 2.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 3**  
**Лечебный паек**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	550
2.	Мука пшеничная 1 сорта	50
3.	Крупа разная	25
4.	Бобовые	10
5.	Крупа манная	20
6.	Рис	25
7.	Макаронные изделия	40
8.	Мясо	175
9.	Мясо птицы	50
10.	Рыба	120
11.	Масло растительное	20
12.	Масло сливочное (коровье)	45
13.	Маргарин сливочный	10
14.	Молоко коровье	400
15.	Сметана	30
16.	Творог	30
17.	Сыр сычужный твердый	10
18.	Яйца куриные, штук	1
19.	Сахар	70
20.	Соль пищевая	20*
21.	Чай	1,2
22.	Кофе натуральный	1
23.	Лавровый лист	0,2
24.	Перец	0,3
25.	Горчичный порошок	0,3
26.	Уксус	2
27.	Томатная паста	6
28.	Крахмал картофельный	5

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
29.	Дрожжи хлебопекарные сушеные или прессованные	0,5
30.	Картофель и овощи В том числе: - картофель - капуста - свекла - репа, редька - морковь - лук - огурцы, помидоры, коренья, зелень, чеснок - тыква	950  550 120 40 40 60 60 60 20
31.	Фрукты сушеные Или фрукты свежие	40 200
32.	Соки натуральные плодовые и ягодные	100
33.	Варенье	5

Химический состав: белки-164,2; жиры-141,5; углеводы-600,9; калорийность-4333,7

**Примечания:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать в мирное время больных, находящихся на излечении или обследовании в военно-медицинских и медицинских учреждениях Министерства обороны Республики Узбекистан (военных госпиталей, клиниках, стационарах и других медицинских учреждениях), медицинских батальонах, ротах, отрядах, лазаретах, за исключением больных, получающих продовольствие по норме № 2.

2. По данной норме за счет государства обеспечивать также военнослужащих летного состава, находящихся на медицинском обследовании в отделениях врачебной экспертизы летного состава и военнослужащих, отдыхающих по путевкам в Военном доме отдыха Министерства обороны Республики Узбекистан.

3. Дополнительно к данной норме за счет государства выдавать на одного человека в сутки:

- 50 г мяса, 20 г колбас полукопченых и мяскопченностей, 50 г консервов мясных "паштет печеночный", 30 г рыбы, 10 г сметаны, 120 г творога, 20 г сыра сычужного твердого, 150 г компотов из плодов и ягод (консервированных) и 0,5 г кофе натурального, 100 г молока коровьего и 1 шт. яйцо - больным с ожоговыми и лучевыми поражениями организма. Химический состав: белки-213,1; жиры-189,4; углеводы-638,5; калорийность-5110,9

4. Больных с заболеванием почек, находящихся на излечении в военно-лечебных учреждениях, обеспечивать питанием (на одного больного в сутки) следующим набором продуктов:

- хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта - 300 г, крупа и макаронные изделия - 100 г, картофель - 650 г, овощи - 300 г, фрукты свежие - 375 г, фрукты сушеные - 100 г, соки плодовые и ягодные - 25 г, сахар - 100 г, чай - 1 г, мясо - 100 г, рыба - 100 г, молоко коровье - 400 г, творог - 100 г, сметана - 35 г, масло сливочное (коровье) - 60 г, масло

растительное - 50 г, яйца куриные -1 шт. Химический состав: белки-123,4; жиры-156,5; углеводы-537,1; калорийность-4050,5

5. Больных туберкулезом и пневмокозиозом, находящихся на излечении в военно-лечебных учреждениях, обеспечивать питанием по следующей норме:

- хлеб из пшеничной муки 1 сорта - 550 г, мука пшеничная 1 сорта - 50 г, крахмал картофельный - 10 г, крупа и макаронные изделия - 120 г, картофель - 400 г, овощи и зелень - 500 г, фрукты свежие - 200 г, фрукты сушеные - 30 г, сахар - 70г и кондитерские изделия (печенье, конфеты, карамель) - 30 г, кофе натуральный - 3 г, какао (порошок) - 2 г, чай - 1 г, мясо, мясо птицы - 200 г, рыба - 100 г, колбасные изделия - 20 г, сельдь - 20 г, молоко коровье - 400 г, творог - 70 г, сметана - 30 г, сыр -15 г, масло сливочное (коровье) - 60 г, масло растительное - 25 г, яйца куриные - 2 шт., сок плодово-ягодный - 100 г, соль и специи - 15 г, лавровый лист - 0,2 г, горчичный порошок - 0,3 г, томат паста - 6 г, дрожжи хлебопекарные сухие или прессованные - 0,5 г Химический состав: белки-166,1; жиры-163,5; углеводы-565,4; калорийность-4397,3

Питание больных туберкулезом и пневмокозиозом производить согласно предписаниям лечащих врачей с назначением каждому больному диеты из соответствующего набора продуктов. Замену продуктов производить по нормам замены.

6. Для дополнительного питания военнослужащих находящихся на лечении в военных госпиталях по поводу тяжелых ранений (травм), увечий и заболеваний и обеспечиваемых питанием по данной норме и нуждающиеся в усиленном питании в соответствии с медицинскими показаниями разрешается ежедневная выдача дополнительных продуктов согласно перечня продуктов, входящих в один из трёх вариантов наборов продуктов (№1,2,3)

Вариант № 1: для больных анемией, острыми кишечными заболеваниями, с дефицитом массы тела - мяса - 100 г, творог 150 г, сметана - 20 г, сахар - 20г, яйцо - 1 шт. Химический состав: белки-213,4; жиры-179,6; углеводы-624,8; калорийность-4969,2

Вариант № 2: - для больных гепатитом и заболеваниями желудочно-кишечного тракта - творог - 150г, молоко сгущенное - 50г, сахар- 20г, сок плодово-ягодный - 200 г, сыр - 50 г. Химический состав: белки-207,4; жиры-172,6; углеводы-657,9; калорийность-5014,8

Вариант № 3: для больных с тяжелыми ранениями (травмами, увечьями) - мясо птицы - 100 г, творог - 100 г, молоко сгущенное - 20 г, сахар - 20 г, сок плодово-ягодный - 150г Химический состав: белки-201,7; жиры-170,6; углеводы-639,3; калорийность-4899,2.

7. для послеоперационных больных (при операциях на желудке, кишечнике, поджелудочной железе, после шинирования челюстей по поводу перелома) выдавать сухое детское питание 500 грамм в сутки.

8. Замену продуктов по нормам лечебного пайка производить в соответствии с назначенными больным диетами по соответствующим нормам замены.

9. Для производства клинических анализов желудочного сока у больных, исследуемых амбулаторно, разрешается отпускать военным госпиталям и лазаретам хлеб из пшеничной муки 1 или 2 сорта в количестве 100 г на одного исследуемого больного.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 4**  
**Паек для личного состава частей**  
**сил специальных операций**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорта	800
2.	Мука пшеничная 2 сорта	10
3.	Печенье	15
4.	Крупа разная	80
5.	Бобовые	20
6.	Рис	40
7.	Макаронные изделия	40
8.	Мясо	250
9.	Рыба	100
10.	Колбасы полукопченые	25
11.	Масло растительное	40
12.	Масло сливочное (коровье)	40
13.	Жиры животные топленые пищевые и кулинарные	40
14.	Яйца куриные, штук	1
15.	Молоко, кефир	200
16.	Сыр сычужный твердый	25
17.	Сахар	80
18.	Соль пищевая	30*
19.	Чай	2
20.	Лавровый лист	0,2
21.	Перец	0,3
22.	Горчичный порошок	0,3
23.	Уксус	2
24.	Томатная паста	5
25.	Картофель и овощи	1000

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
	В том числе:	
	- картофель	600
	- капуста	130
	- свекла	30
	- репа , редька	40
	- морковь	60
	- лук	80
	- огурцы, помидоры, коренья, зелень, чеснок,	40
	- тыква	20
26.	Фрукты свежие	100
	или фрукты сушеные	20
27.	Сок овощной или плодово-ягодный	50
28.	Поливитаминный препарат "Гексавит", драже (шт.)	1

Химический состав: белки-182,8; жиры-173,7; углеводы-717,4; калорийность-5203.5

**Примечания:**

1. По данной норме за счёт государства обеспечивать в мирное время военнослужащих частей сил специальных операций.



**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 5****Паёк для воспитанников военных лицеев и военно-музыкальных училищ**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	650
2.	Печенье	20
3.	Мука пшеничная 1 сорта	50
4.	Крупа разная	25
5.	Бобовые	10
6.	Рис	35
7.	Крупа манная	20
8.	Макаронные изделия	40
9.	Мясо	200
10.	Рыба	100
11.	Масло растительное	15
12.	Масло сливочное (коровье)	55
13.	Молоко коровье	300
14.	Сметана	30
15.	Творог	30
16.	Сыр сычужный твердый	15
17.	Яйца куриные, штук	1
18.	Сахар	70
19.	Соль пищевая	20*
20.	Чай	1
21.	Кофейный напиток или какао (порошок)	4
22.	Лавровый лист	0,2
23.	Перец	0,3
24.	Горчичный порошок	0,3
25.	Уксус	2
26.	Томатная паста	6
27.	Крахмал картофельный	5
28.	Дрожжи хлебопекарные сушеные или прессованные	0,3

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
29.	Картофель и овощи	950
	В том числе:	
	- картофель	550
	- капуста	130
	- свекла	30
	- репа	40
	- морковь	60
	- лук	80
	- огурцы, помидоры, коренья, зелень, редька	40
	- тыква	20
30.	Фрукты сушеные	40
	Или фрукты свежие	200
31.	Сок овощной или плодово-ягодный	100
32.	Повидло или джем плодово-ягодный	20
33.	Поливитаминовый препарат "Гексавит", драже (шт.)	1

Химический состав: белки-167,6; жиры-132,1; углеводы-689,1; калорийность-4615,7

**Примечания:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать в мирное время:
  - а) воспитанников военных лицеев и военно-музыкальных училищ \*;
  - б) кандидатов, прибывших в военные лицеи и военно-музыкальные училища для сдачи вступительных экзаменов и находящихся на казарменном положении, - со дня прибытия в училище (лицей).
2. Воспитанников военных лицеев и военно-музыкальных училищ в период прохождения практики в воинских частях и на кораблях обеспечивать продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

Обеспечение питанием воспитанников военных лицеев и военно-музыкальных училищ по настоящему пайку сохраняется во время нахождения их на лечении в лазаретах училищ (лицеев).

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 6**  
**Дополнительный паёк для доноров**  
**( На одного человека в сутки)**

№ п/п	Наименование продуктов	*Рацион №1 (при даче крови безвозмездно), г	**Рацион №2 (при даче крови за плату), г
1.	Хлеб из пшеничной муки 1 с.	400	400
2.	Мука пшеничная 2 сорта	5	5
3.	Крупа разная	15	15
4.	Бобовые	10	10
5.	Макаронные изделия	20	20
6.	Мясо	200	200
7.	Рыба, сельдь	30	30
8.	Масло сливочное (коровье)	40	30
9.	Молоко коровье	300	200
10.	Сыр	30	-
11.	Сахар	35	30
12.	Чай	0,6	0,6
13.	Какао (порошок)	4	2
14.	Шоколад	15	-
15.	Картофель и овощи, всего	400	400
	В том числе:		
	- картофель	200	200
	- капуста	100	100
	- свекла	30	30
	- морковь	30	30
	- лук	40	40
16.	Фрукты сушеные	20	20
17.	Фрукты свежие	350	100

\*Химический состав: белки-103,4; жиры-95,6; углеводы-359,7; калорийность-2713

\*\*Химический состав: белки-90,9; жиры-70,2; углеводы-313,0; калорийность-2247

**Примечания:**

1. Паёк по рационам данной нормы в виде питания за счет государства выдавать военнослужащим, рабочим и служащим Вооруженных Сил Республики Узбекистан в день дачи крови независимо от обеспечения их продовольственным пайком (питанием) по основным продовольственным наборам.

2. Замену одних продуктов другими разрешается производить по нормам замены.

3. Питание доноров должно состоять из сладкого чая с хлебом до взятия крови и обеда из трех блюд после ее взятия.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 7  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДО 3-х ЛЕТ В ДЕТСКИХ ЯСЛЯХ  
С ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕБЫВАНИЯ 9-10,5 ЧАСОВ**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто).
1	Хлеб пшеничный	80
2	Мука пшеничная 1 сорта	16
3	Крахмал	1
4	Рис	5
	Крупы	9
	Макаронные изделия	6
5	Картофель	130
6	Овощи разные	180
7	Фрукты свежие, соки овощные или плодоовощные	90
8	Фрукты сушеные	10
9	Кондитерские изделия	4
10	Сахар	35
11	Чай	0,3
12	Мясо	30
13	Рыба	20
14	Молоко коровье	500
15	Творог	40
16	Сметана	5
17	Сыр	3
18	Масло сливочное (коровье)	12
19	Масло растительное	5
20	Яйцо ( шт )	0,25
21	Соль	2
22	Дрожжи	1

Химический состав: белки-51,1; жиры-41,9; углеводы-165,3; калорийность-1242,2

**Примечание:** По данной норме обеспечивать в мирное время детские ясли и детские учреждения, содержащиеся на фондах МО РУз.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 8  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ДО 3-х ЛЕТ В ДЕТСКИХ ЯСЛЯХ  
МО РУЗ С ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕБЫВАНИЯ 12 - 24 ЧАСОВ**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто).
1	Хлеб пшеничный	90
2	Мука пшеничная 1 сорта	16
3	Крахмал	1
4	Рис	7
	Крупы	13
	Макаронные изделия	10
5	Картофель	150
6	Овощи разные	200
7	Фрукты свежие	130
8	Фрукты сушеные	10
9	Кондитерские изделия	7
10	Сахар	50
11	Кофе злаковый	1
12	Чай	0,2
13	Мясо	85
14	Рыба	25
15	Молоко	600
16	Творог	50
17	Сметана	5
18	Сыр	3
19	Масло сливочное	17
20	Масло растительное	6
21	Яйцо (шт.)	0,5
22	Соль	2
23	Дрожжи	1

Химический состав: белки-68,5; жиры-61,0; углеводы-207,0; калорийность-1651,5

**Примечание:** По данной норме обеспечивать в мирное время детские ясли и детские учреждения, содержащиеся на фондах МО РУЗ.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАЙКИ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 11

Дополнительный лечебно-профилактический паек для военнослужащих

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в		
		*Рацион №1	**Рацион №2	***Рацион №3
1.	Мясо или печень	100	-	100
2.	Печень	-	-	25
	Консервы мясные "Паштет печеночный"	-	150	-
	или консервы мясные «Колбасный фарш»	-	50	-
	Или консервы рыбные	-	100	-
3.	Рыба	-	-	35
4.	Масло растительное	-	-	15
5.	Масло сливочное (коровье)	25	20	17
6.	Молоко коровье, простокваша или кефир	200	200	200
7.	Сметана	-	-	10
8.	Творог	-	-	35
9.	Сыр сычужный твердый	15	15	-
10	Яйца куриные, шт.	1	1	1
11.	Сахар	-	10	40
12.	Чай	-	-	0,5
13.	Овощи	-	-	100
14.	Фрукты свежие или	120	-	-
	Компоты из плодов и ягод (консервированные)	42,5	-	-
15.	Витаминный препарат «Триовит», драже	1	1	1

\*Химический состав: белки-33,8; жиры-50,7; углеводы-21,7; калорийность-678,9

\*\*Химический состав: белки-32,1; жиры-73,5; углеводы-23,7; калорийность-886,5

\*\*\*Химический состав: белки-48,2; жиры-61,7; углеводы-56,9; калорийность-975,9

### Примечания:

1. Паек по данной норме за счет государства выдавать следующим военнослужащим (за исключением получающих продовольствие по норме №14):

а) работающим (несущим службу) в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений - по рациону № 1;

б) постоянно работающим с топливом, содержащим ядовитые компоненты. - по рациону № 2;

в) работающим со спецвеществами и спецбоеприпасами - по рациону №3.

2. Выдачу питания военнослужащим производить по перечню видов работ (несения службы), связанных с воздействием на организм ионизирующих излучений, перечню должностей военнослужащих, постоянно работающих с топливом, содержащим ядовитые компоненты, перечню видов работ со спецвеществами и спецбоеприпасами, при выполнении (исполнении) которых военнослужащие имеют право на получение за счет государства лечебно-профилактического пайка по данной норме, и в порядке, предусмотренном приказами Министра обороны РФ в мирное время.

**СУХИЕ И БОРТОВЫЕ ПАЙКИ.****ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 12**  
**Общевойсковой сухой паек**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)	
		*Рацион № 1	**Рацион № 1(б)
1.	Сухари	300	300
2.	Консервы мясные в ассортименте	450	325
3.	Консервы мясорастительные в ассортименте или рыбные	250	500
4.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	-	110
5.	Сахар-рафинад дорожный	180	180
6.	Чай	3	3
7.	Соки плодовые и ягодные натуральные	140	-

\*Химический состав: белки-131,4 жиры-98,6 углеводы-443,5; калорийность-3186,8

\*\*Химический состав: белки-132,5 жиры-122,9 углеводы-533,8; калорийность-3771,5

**Примечания:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать:

а) По Рациону № 1 обеспечивать личный состав в тех случаях, когда не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков. При этом питание сухим пайком не должно превышать 3 суток.

б) По Рациону № 1 ( б ) обеспечивать военнослужащих при ведении боевых действий в тех случаях, когда не предоставляется возможности готовить горячую пищу из продуктов основного пайка.

2. Дополнительно к данной норме за счет государства выдавать на одного человека в сутки:

а) к Рациону № 1

- 100 г консервов мясных военнослужащим срочной службы, военнослужащим по контракту, офицерам воздушно-десантных войск и комендатур десантного обеспечения военно-транспортной авиации и других частей военно-транспортной авиации, действительная служба которых связана с совершением прыжков с парашютом.

Химический состав: белки-149,4; жиры-112,4; углеводы-443,5; калорийность-3383

\*При комплектовании общевойскового сухого пайка без сухарей выдавать непосредственно в воинской части вместо 270 г сухарей - 500 г хлеба из муки пшеничной 1 сорта.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 13**  
**Сухой паек для военнослужащих частей сил специальных операций**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)	
		*Рацион № 2	**Рацион № 2(б)
1.	Сухари	300	300
2.	Консервы мясные разные в ассортименте	338	676
3.	Консервы мясорастительные	500	500
4.	Суп лапша быстрого приготовления		130
5.	Молоко сгущенное с сахаром		100
6.	Орех земляной ( арахис ) или миндаль соленый	100	100
7.	Шоколад	50	50
8.	Сахар рафинад	90	90
9.	Чай	3	3
10.	Джем ( повидло )		45
11.	Растворимый фруктовый напиток		25
12.	Карамель		10
13.	Драже « Гексавит »		1
14.	Соль	10	10

\*Химический состав: белки-154,6 жиры-199,2 углеводы-411; калорийность-4055

\*\*Химический состав: белки-234,1 жиры-322,9 углеводы-579,6; калорийность-6161

**Примечание:**

1. По данной норме за счет государства обеспечивать:
  - а) По Рациону № 2 военнослужащих сил специальных операций в тех случаях когда не представляется возможным готовить горячую пищу и в период полевых тактико-специальных учений. При этом питание сухим пайком не должно превышать 3 суток.
  - б) По Рациону № 2 (б) обеспечивать военнослужащих сил специальных операций при ведении боевых действий, в тех случаях, когда не предоставляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основного пайка.
2. Дополнительно к Рациону № 2 (б) выдавать:
  - а) 4,5 л воды питьевой в пластиковой упаковке, 50 г водки.
3. Некурящим военнослужащим взамен табачных изделий выдавать 30 г сахара в сутки.



**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 14.**  
**Бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто) человека в			
		Варианты бортовых пайков при полетах			
		1	2	3	4
1.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	100	-	100	-
2.	Сухари из муки пшеничной муки высшего сорта	-	60	-	60
3.	Консервы мясные в ассортименте	-	100	-	100
4.	Консервы мясорастительные в ассортименте	-	250	250	-
5.	Концентраты первых обеденных блюд	-	-	75	-
6.	Колбасы полукопченые или мяскопчености	50	-	-	-
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	-	-	-	110
8.	Масло сливочное (коровье)	30	-	-	-
9.	Сахар-рафинад дорожный	15	15	15	15
10.	Шоколад	-	15	15	15
11.	Карамель леденцовая	15	15	15	15
12.	Чай	3	-	3	-
13.	Кофе натуральный растворимый	-	2,5	-	2,5
14.	Соки плодовые и ягодные натуральные	280	140	280	140
15.	Картофель отварной неочищенный	200	-	-	-
16.	Лук	50	-	-	-
17.	Яйца куриные, шт.	2	-	-	-

1. Химический состав: белки-32,1 жиры-54,1 углеводы-135,8 калорийность-1159,5
2. Химический состав: белки-41,9 жиры-57,1 углеводы-134,2; калорийность-1218,7
3. Химический состав: белки-31,8 жиры-51,5 углеводы-190,7; калорийность-1353,1
4. Химический состав: белки-33,54 жиры-34,2 углеводы-151,3; калорийность-1047,1

**Примечания:**

1. Бортовыми пайками за счет государства согласно Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Республики Узбекистан на мирное время обеспечивать личный состав экипажей самолетов и вертолетов.

2. Бортовые пайки в полете расходовать с соблюдением режима питания из расчета: на первый прием пищи - через 4 ч после последнего предполетного приема пищи в столовой или на аэродроме, а на последующие приемы пищи - через каждые 4 часа полета.

3. При непрерывных полетах продолжительностью 4-5 ч каждому члену экипажа самолета и вертолета выдается один бортовой паек. Экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

При полетах продолжительностью 8 ч на личный состав экипажей самолетов и вертолетов, получивший бортовые пайки, продукты по летному пайку на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписывать и пищу не готовить.

После окончания полета летный состав зачисляется на предусмотренные порядком дня части очередные приемы пищи в столовой. Пищу при этом летный состав получает в строгом соответствии с раскладкой продуктов на соответствующий прием пищи в столовой летного состава и по времени не позднее чем через 1 ч после посадки на аэродром.

4. Каждому члену экипажа на беспосадочный полет продолжительностью до 24 выдается по 1 шт., а более 24 ч - по 2 шт. драже поливитаминного препарата "Гексавит".

5. В целях обеспечения полноценным бортовым питанием членов экипажей самолетов и вертолетов, совершающих длительные беспосадочные полеты, комплектования и выдача бортовых пайков в зависимости от продолжительности полетов производится в следующем порядке:

- при продолжительности полета не менее 4 ч - один паек первого варианта;
- при продолжительности полета от 4 до 8 ч - по одному пайку первого и третьего вариантов, при этом из продуктов третьего варианта готовится обед на борту самолета или вертолета, состоящий из первого и второго горячих блюд;
- при продолжительности полета от 8 до 12 ч - по одному пайку первого, второго и третьего вариантов;
- при продолжительности полета от 12 до 16 ч - по одному пайку первого, второго, третьего и четвертого вариантов;
- при продолжительности полета от 16 до 20 ч - по одному пайку первого, третьего, четвертого и два пайка второго вариантов;
- при продолжительности полета от 20 до 24 ч - по одному пайку первого, третьего и по два пайка второго и четвертого вариантов.

6. При комплектовании и выдаче бортовых пайков разрешается заменять соки плодовые и ягодные натуральные фруктами свежими согласно нормам замены исходя из их наличия.

7. Для членов экипажей самолетов и вертолетов при совершении ими длительных беспосадочных высотных полетов с разрежением воздуха в кабине, соответствующим высоте свыше 5000 м, вместо вариантов данного бортового пайка выдавать следующий набор продуктов в тубах:

- пюреобразные мясные и мясорастительные консервы в алюминиевых тубах (борщ, суп "харчо", паштет деликатесный, паштет печеночный по 165 г)-1 шт.;
- пюреобразные молочно-сладкие консервы и напитки в алюминиевых тубах (творог с фруктовым пюре, шоколадная паста, кофе с молоком, какао с молоком по 165 г) - 1 шт.;
- соки плодовые и ягодные натуральные с мякотью и сахаром в алюминиевых тубах (абрикосовый, вишневый, сливовый по 165 г) - 1 шт.;
- соки плодовые и ягодные натуральные осветленные с сахаром в алюминиевых тубах (вишнёвый, виноградный, яблочный по 165 г) - 1 шт.;
- салфетки бумажные - 4 шт.

Ассортимент пюреобразных консервов может быть частично изменен и расширен с учетом пожеланий летчиков.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 15.**  
**Рационы питания для мелких команд**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г (брутто)		
		Для команд, питающихся по норме № 1 (общевойсковой паек)		
		На 2 человека на трое суток	на четверо суток	на 3 человека На трое суток
1.	Консервы мясные в ассортименте	588	600	1338
2.	Консервы мясорастительные в ассортименте	1000	1000	-
3.	Консервы. Первые обеденные блюда с мясом	700	1400	1050
4.	Консервы. Вторые обеденные блюда с мясом "Полевые"	-	-	1050
5.	Концентраты первых обеденных блюд в ассортименте	360	360	540
6.	Концентраты вторых обеденных блюд в ассортименте	360	540	1620
7.	Макаронные изделия	500	500	500
8.	Консервы рыбные в томатном соусе	500	500	500
9.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	-	400	400
10.	Молоко консервное стерилизованное	330	330	330
11.	Консервы. Картофель натуральный полуфабрикат	1720	3450	2600
	Консервы овощные закусочные	540	540	540
	Сахар-рафинад дорожный	420	560	630
	Чай	9	12	12
	Соль пищевая	10	10	10
	Соки плодовые и ягодные натуральные	350	-	-
	Концентрат киселя на плодовых и ягодных экстрактах	200	250	250

\*Химический состав: белки-500,4 жиры-546,9 углеводы-2291 калорийность-16089,6

\*\*Химический состав: белки-674,7 жиры-721,7 углеводы-3486,3 калорийность-23139,3

\*\*\*Химический состав: белки 952,3 жиры-936,9 углеводы-4402,9 калорийность-29852,9

**Примечания:**

1. По рационам данной нормы (взамен нормы №1 и 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам) за счет государства обеспечивать военнослужащих и другие контингенты Вооруженных Сил Республики Узбекистан, имеющие право на бесплатное получение продовольственных пайков (питания) по нормам № 1 и 3, несущие боевую службу по охране объектов в особых условиях, на учениях (маневрах), а также в случаях, когда приготовление пищи по основным пайкам не представляется возможным.

2. Дополнительно к рационам для команд, питающихся по норме № 1 (общевойсковой паек), за счет государства выдавать: хлеба из муки пшеничной 1 сорта - 700 г на одного человека в сутки, а также яйца куриные из расчета 4 шт. в неделю - в дни, когда они выдаются личному составу данной части.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 16.**  
**Рацион питания для личного состава караулов**  
**по охране и сопровождению грузов**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки, г (в брутто)
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта	100
2.	Консервы мясные в ассортименте	100
3.	Консервы. Первые обеденные блюда с мясом	350
4.	Консервы. Вторые обеденные блюда с мясом "Полевые" в ассортименте	1050
5.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	110
6.	Сахар-рафинад дорожный	105
7.	Чай	3
8.	Соки плодовые и ягодные натуральные	140

Химический состав: белки-239,4 жиры-222 углеводы-983,3 калорийность-6889

**Примечания:**

1. По рациону данной нормы (взамен нормы № 1 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этой норме) за счет государства обеспечивать военнослужащих, назначенных в состав караулов (команд), в том числе проводников - механиков, для охраны, обороны и сопровождения воинских и специальных грузов при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов и возвращении после их сдачи.

2. Хлеб из муки пшеничной 1 сорта - 600 г на одного человека в сутки или денежная компенсация вместо него выдается дополнительно к данной норме непосредственно в воинской части или подразделении.

**ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР № 17**  
**Комплекты аварийного запаса для экипажей**  
**самолетов и вертолетов (в граммах)**

№ п/п	Наименование продуктов	НАЗ-У *	НАЗ-7 **	НАЗ-7 М ***	НАЗ-8 ****
1.	Консервы мясные в ассортименте	-	400	-	400
2.	Сахар-рафинад дорожный	300	630	-	810
3.	Карамель леденцовая	-	-	1020	-
4.	Соль в упаковке	60	60	-	60

**Примечания:**

\*Химический состав: белки-0; жиры-0; углеводы-286; калорийность-1173

\*\*Химический состав: белки-58; жиры-78; углеводы-621; калорийность-3521

\*\*\*Химический состав: белки-0; жиры-1; углеводы-938; калорийность-3845

\*\*\*\*Химический состав: белки-58; жиры-78; углеводы-773; калорийность-4144

1. Расходование аварийного запаса разрешается в случаях, предусмотренных Положением о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Республики Узбекистан на мирное время.

2. Аварийный запас НАЗ-5У комплектовать продуктами по норме НАЗ-7.

3. Освежение продуктов, входящих в комплект аварийного запаса, производить по истечении сроков хранения, а также при установлении факта полной или частичной невозможности использования продуктов по прямому назначению.

4. Продукты, изъятые из комплектов аварийного запаса по истечении сроков хранения, расходовать на текущее обеспечение по соответствующим пайкам.

**НОРМЫ ЗАМЕНЫ  
ПРОДУКТОВ ПРИ ВЫДАЧЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПАЙКОВ**

№ п/п	Наименование продуктов*	Количество, г		Кроме того, заме- нять по пунктам номера
		заме- няемого продукта	продукта- замени- теля	
1.	Хлеб пшеничный из обойной муки	100		7
	Заменять:			
	- сухарями из муки пшеничной обойной, пшеничной обойной или 2 сорта		70	
	- мукой пшеничной обойной		65	
	- мукой пшеничной 1 сорта		28	
	- галетами простыми из муки пшеничной обойной или 2 сорта		70	
	- хлебцами хрустящими		70	
2.	Хлеб из муки пшеничной 2 сорта	100		7
	Заменять:			
	- сухарями из муки пшеничной 2 сорта		65	
3.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	100		7
	Заменять:			
	- сухарями из муки пшеничной 1 сорта		65	
	- мукой пшеничной 1 сорта		75	
	- галетами простыми из муки пшеничной 1 с.		30	
	- галетами улучшенными с жиром		25	
	- вафлями		30	
- батонами простыми и нарезными из муки пшеничной 1 сорта	95			
4.	Сухари пшеничные из обойной муки	100		1
	заменить:			
	- хлебом пшеничным из обойной муки		143	
- галетами простыми из пшеничной обойной муки	100			
- хлебцами хрустящими	100			

- Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и производить обратную замену в указанных соотношениях. Продукты, против которых в графе « Кроме того, заменять по пунктам номера» проставлены номера пунктов, разрешается заменять в пределах указанного пункта в том же порядке.





№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г		Кроме того, заме- нять по пунктам номера		
		заме- няемого продукта	продукта- замени- теля			
9.	<p>Мясо говядину, свинину, баранину 1 категории заменять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясными блоками на костях</li> <li>- мясными блоками без костей</li> <li>- мясом птицы потрошенной и полупотрошенной</li> <li>- мясом птицы непотрошенной</li> <li>- консервами мясорастительными с зачетом в норму суточного обеспечения ( мясо – 100 г, жир – 12,5 г и крупы разной - 86 г)</li> <li>- консервами рыбными разными</li> <li>- субпродуктами 1 категории ( в том числе печенью)</li> <li>- субпродуктами 2 категории</li> <li>- мясокопченостями (ветчина, грудинка, рулеты, колбасы полукопченые)</li> <li>- колбасой вареной и сосисками (сардельками)</li> <li>- мясом сублимационной и тепловой сушки</li> <li>- рыбой свежей и соленой</li> <li>- сыром сычужным твердым</li> <li>- сыром плавленым</li> <li>- консервами мясными разными</li> <li>- колбасой сырокопченной</li> </ul>	100	<p>100</p> <p>80</p> <p>100</p> <p>120</p> <p>250-265</p> <p>120</p> <p>100</p> <p>300</p> <p>60</p> <p>80</p> <p>33</p> <p>150</p> <p>48</p> <p>72</p> <p>75</p> <p>30</p>	12	13	15
10.	<p>Печень заменять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консервами мясными «Паштет печеночный»</li> </ul>	100	75			
11.	<p>Консервы мясные «Колбасный фарш» заменять: - консервами мясными разными</p>	100	100	9		
12.	<p>Мясо птицы потрошенной и полу потрошенной заменять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консервами из птиц без костей</li> <li>- консервами из птиц с костями</li> </ul>	100	75 100	9		
13.	<p>Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде, потрошеную без головы) заменять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки</li> <li>- сельдью соленой и копченой с головой</li> <li>- рыбой копченой и вяленой ( в т.ч. воблой)</li> <li>- рыбном филе</li> <li>- рыбой сушеной, в т.ч. сублимационной сушки</li> <li>- сельдью соленой без головы, независимо от состояния разделки</li> </ul>	100	130 100 75 70 33 85			

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г		Кроме того, заме- нять по пунктам номера
		земе- няемого продукта	продукта- замени- теля	
13.	- консервами рыбными разными - мясом говядиной, свининой, бараниной 1 кат. - консервами мясными разными - консервы овощными закусочными		80 67 50 120	9
14.	Жиры животные топленые пищевые и кулинарные заменять: - маслом растительным, маргарином столовым - маслом коровьим - жиром-сырцом - салом- шпик	100	100 67 130 100	
15.	Молоко коровье заменять: - молоком цельным сухим, сухой простоквашей и кисломолочными продуктами сублимационной сушки - молоком цельным сгущенным с сахаром - сливками сгущенными с сахаром - молоком сгущенным стерилизованным без сахара - кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром - кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, йогуртом, ацидофилином) - маслом коровьим - сливками - сметаной - творогом - сыром сычужным твердым - сметаной сухой - сыром плавленым - яйцами куриными (шт.) - брынзой - рыбой (в охлажденном, мороженном и соленном виде, потрошенный без головы)	100	15 20 15 30 20 100 5 20 20 30 12 10 18 0,5 24 60	9,13 9 9 13
16.	Сахар-рафинад прессованный заменять: - сахаром-рафинадом "Дорожный" - сахаром-песком, сахаром колотым - конфетами карамель - шоколадом - печеньем	100	100 100 50 30 100	
17.	Шоколад заменять:	100		

№	Наименование продуктов	Количество, г		Кроме того, заменить по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
	- какао-порошком - какао со сгущенным молоком и сахаром - кофе растворимым - шоколадом тугоплавким		150 200 30 100	
18.	Печенье заменять: - галетами простыми из пшеничной муки 1 сорта и 2 сорта., сушками, баранками - сахаром - вафлями - конфетами карамель - мармеладом, апельсиновыми и лимонными дольками	100	100 100 100 50 50	2 16 3 16
19.	Лук репчатый свежий заменять: - луком репчатым сушеным - луком зеленым (перо) - чесноком сушеным - чесноком свежим	100	10 200 10 50	
20.	Томатную пасту заменять: - томат-пюре - соусами томатными - кетчупом - помидорами свежими - соком томатным - порошком томатным	100	200 100 150 500 500 33	
21.	Фрукты сушеные заменять: - сахаром и чаем - фруктами свежими	100	75 3 500	22
22.	Фрукты свежие заменять: - ягодами свежими - плодами и ягодами сублимационной сушки - фруктами сушеными - компотами консервированными -соками натуральными плодовыми и ягодными -соками овощными - арбузами - дынями - вареньем, джемом, повидлом - киселем сухим	100	100 20 20 50 100 300 300 200 17 30	21
23.	Плодовые и ягодные экстракты заменять: - соками натуральными плодовыми и ягодными - лимонной кислотой	100	1000 20	22

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г		Кроме того, заме- нять по пунктам номера
		замене- няемого продукта	продукта- замени- теля	
24.	Концентрат киселя заменять: - фруктами сушеными - сахаром	100	67 100	
25.	Кофе натуральный заменять: - кофе натуральным растворимым - кофейным напитком - какао-порошком - чаем 1-го сорта	100	40 250 100 25	17
26.	Чай черный байховый заменять: - чаем растворимым - экстрактами плодовыми и ягодными	100	80 150	
27.	Горчичный порошок заменять: - горчицей готовой, хреном столовым, соусом томатным острым	100	600	
28.	Крахмал картофельный заменять: - концентратом киселя - картофелем свежим	100	100 500	8
29.	Уксус спиртовой натуральный пищевой заменять: - уксусной эссенцией	100	5	
30.	Лавровый лист заменять: - зрой - кинзой	100	100 100	

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАМЕНЫ**  
*по лечебному пайку*

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г		Для каких групп/п больных допускается замена
		Заменяемого продукта	продукта- заменителя	
1.	Хлеб из муки пшеничной обдирной 1 сорта заменять: - мукой пшеничной 1 сорта - крупой манной - крупой разной	100	75 75 75	Для всех категорий больных
2.	Муку пшеничную 1 сорта заменять: - мукой пшеничной высшего сорта	100	95	Для всех категорий больных
3.	Крупу разную заменять: - крупой манной	100	100	Для всех категорий больных
4.	Мясо-говядину, свинину, баранину заменять: - творогом - яйцами куриными (штук)	100	300 2	Для всех категорий больных
5.	Рыбу заменять: - творогом - яйцами куриными (штук)	100	200 1	Для всех категорий больных
6.	Масло растительное заменять: - маслом сливочным (коровьим)	100	67	Для всех категорий больных
7.	Масло сливочное (коровье) и растительное заменять: - жирами животными топлеными, маргарином	100	150	Для всех категорий больных
8.	Все продукты лечебного пайка Заменять: а) соками плодовыми и ягодными натуральными Крахмалом картофельным Чаем Сахаром Фруктами сушеными Маслом коровьим		250 10 2 70 20 5	Для больных нужда- ющихся в диете № 0
	б) Вареньем Хлебом из муки пшеничной 1 с. Творогом Мясом или курицей или рыбой		30 200 100 100	

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, г		Для каких групп Допускается замена Больных
		Заменяемого продукта	Продукта- заменителя	
	В) крахмалом картофельным Сахаром Чаем Фруктами сушеными Крупой гречневой Рисом Крупой манной Вареньем Хлебом из муки пшеничной 1 с. Яйцами куриными (штук)		10 50 2 80 40 40 40 30 100 2	
	Г) соками плодовыми и ягодными Крахмалом картофельным Чаем Сахаром Фруктами сушеными Крупой гречневой, манной Молоком коровьим Яйцами куриными, шт. Маслом коровьим Картофелем Морковью Свеклой Яблоками свежими		200 10 2 70 20 40 100 1 5 100 100 100 300	Для больных нуждающихся в диете № 0 «В»
9.	Хлеб из муки пшеничной 1 с. Крупы манную, рис и макаронные Изделия Муку пшеничную 1 сорта Сахар Варенье <i>Заменять:</i> - мясом - или яйцами куриными, шт. - творогом - рыбой	400 90  10 70 5	      120 3 80 100	Для больных страдающих диабетом
10.	Сахар заменять: - ксилитом пищевым или сорбитом	65	40	
11.	Хлеб из муки пшеничной 1 с. Крупы, рис и макаронные изделия Картофель и овощи Кофе натуральный <i>Заменять:</i> - молоком коровьим - творогом - соками плодовыми и ягодными натуральными	300 40 300 0,5	    100 50 100	Для больных в возрасте до 14 лет