|  |
| --- |
|  |
| Герб района**АДМИНИСТРАЦИЯ АСИНОВСКОГО РАЙОНА** **РАСПОРЯЖЕНИЕ**  |
| 19.05.2016 № 289 г. АсиноОб утверждении порядка обеспечения питанием пострадавшего населения и аварийно-спасательных формирований при возникновении чрезвычайной ситуации на территории Асиновского района |

 В соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 года № 68-ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера", Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», в целях немедленного и бесперебойного обеспечения питанием пострадавшего населения и аварийно-спасательных формирований при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

1. Утвердить нормы продовольственного снабжения пострадавшего населения на период ликвидации чрезвычайной ситуации согласно приложению 1.

2. Утвердить нормы продовольственного снабжения личного состава аварийно-спасательных формирований на период ликвидации чрезвычайной ситуации согласно приложению 2.

3. Настоящее распоряжение вступает в силу с даты его подписания и подлежит размещению на официальном сайте муниципального образования «Асиновский район» в информационно – телекоммуникационной сети «Интернет».

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на Первого заместителя Главы администрации Асиновского района по обеспечению жизнедеятельности и безопасности Юрченко А.А.

Глава Асиновского района А.Е. Ханыгов

 Приложение 1 к распоряжению

 администрации Асиновского района

 от 19.05.2016 № 289

**НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ ПОСТРАДАВШЕГО В ЧС НАСЕЛЕНИЯ**

I. Основные продукты и нормы

┌───┬────────────────────────────────────────┬─────────┬──────────┐

│ N │ Наименование продукта │ Единицы │Количество│

│пп │ │измерения│ │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│1. │Хлеб из смеси ржаной обдирной и │ г/чел, │ 250 │

│ │пшеничной муки 1 сорта │ в сутки │ │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│2. │Хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта │ тоже │ 250 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│3. │Мука пшеничная 2 сорта │ -"- │ 15 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│4. │Крупа разная │ -"- │ 60 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│5. │Макаронные изделия │ -"- │ 20 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│6. │Молоко и молокопродукты │ -"- │ 200 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│7. │Мясо и мясопродукты │ -"- │ 60 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│8. │Рыба и рыбопродукты │ -"- │ 25 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│9. │Жиры │ -"- │ 30 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│10.│Сахар │ -"- │ 40 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│11.│Картофель │ -"- │ 300 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│12.│Овощи │ -"- │ 120 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│13.│Соль │ -"- │ 20 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│14.│Чай │ -"- │ 1 │

└───┴────────────────────────────────────────┴─────────┴──────────┘

II. Нормы замены продуктов при выдаче населению

┌───┬──────────────────────────────────────┬──────────────────────┐

│ N │ Наименование продукта │ Количество, г. │

│пп │ ├───────────┬──────────┤

│ │ │Заменяемого│Продукта- │

│ │ │ продукта │заменителя│

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│1. │Хлеб из смеси ржаной обдирной муки и │ 100 │ │

│ │пшеничной муки 1 сорта заменять: │ │ │

│ │сухарями из муки ржаной обойной, │ │ │

│ │пшеничной │ │ 60 │

│ │обойной и 2 сорта │ │ │

│ │галетами простыми из муки пшеничной │ │ 60 │

│ │обойной и 2 сорта │ │ │

│ │мукой ржаной обдирной и мукой │ │ 42 │

│ │пшеничной │ │ 28 │

│ │1 сорта │ │ │

│ │хлебом из муки пшеничной 2 сорта │ │ 95 │

│ │хлебом белым из муки пшеничной 1 сорта│ │ 90 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│2. │Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │сухарями из муки пшеничной 1 сорта, │ │ 65 │

│ │мукой пшеничной 1 сорта │ │ 75 │

│ │галетами простыми из муки пшеничной │ │ 65 │

│ │1 сорта │ │ │

│ │батонами простыми и нарезными из муки │ │ 95 │

│ │пшеничной 1 сорта │ │ │

│ │хлебом из муки пшеничной высшего сорта│ │ 85 │

│ │хлебом из муки пшеничной 2 сорта │ │ 105 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│3. │Крупу разную заменять: │ 100 │ │

│ │макаронными изделиями │ │ 100 │

│ │концентратами крупяными, │ │ 100 │

│ │крупо-овощными и овощами │ │ │

│ │картофелем свежим │ │ 500 │

│ │овощами свежими │ │ 500 │

│ │овощами квашеными и солеными │ │ 500 │

│ │картофелем и овощами сушеными, пюре │ │ 100 │

│ │картофельным сухим, картофельной │ │ │

│ │крупой, картофелем и овощами │ │ │

│ │сублимационной сушки │ │ │

│ │консервами овощными первых обеденных │ │ 375 │

│ │блюд без мяса │ │ │

│ │консервами овощными заправочными │ │ 250 │

│ │консервами овощными закусочными │ │ 357 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│4. │Мясо-говядину, свинину, баранину │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │мясными блоками на костях │ │ 100 │

│ │мясными блоками без костей │ │ 80 │

│ │олениной │ │ 130 │

│ │субпродуктами первой категории │ │ 100 │

│ │субпродуктами второй категории │ │ 300 │

│ │мясом птицы потрошеной │ │ 100 │

│ │мясом птицы полупотрошеной и │ │ 120 │

│ │непотрошеной │ │ │

│ │мясокопченостями (ветчина, грудинка, │ │ 60 │

│ │рулеты колбаса полукопченая) │ │ │

│ │консервами мясными разными │ │ 75 │

│ │консервами из птицы с костями │ │ 100 │

│ │рыбой (в охлажденном, мороженом и │ │ 150 │

│ │соленом виде без головы) │ │ │

│ │консервами рыбными разными │ │ 120 │

│ │сыром и сычужными твердым │ │ 48 │

│ │сыром плавленым │ │ 72 │

│ │яйцами куриными, шт. │ │ 2 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│5. │Жиры животные топленые, маргарин │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │маслом коровьим │ │ 67 │

│ │маслом растительным │ │ 100 │

│ │жиром-сырцом │ │ 130 │

│ │салом-шпик │ │ 100 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│6. │Сахар заменять: │ 100 │ │

│ │карамелью │ │ 50 │

│ │вареньем, джемом, повидлом │ │ 140 │

│ │мармеладом │ │ 130 │

│ │печеньем │ │ 100 │

│ │вафлями │ │ 100 │

│ │халвой │ │ 120 │

│ │пастилой │ │ 120 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│7. │Чай черный байховый заменять: │ 100 │ │

│ │чаем растворимым │ │ 80 │

│ │кофейным напитком │ │ 800 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

III. Среднесуточные наборы продуктов для детей возраста до 1 года

┌────┬─────────────────────────────────┬────────────────────────────┐

│ N │ Наименование продуктов │ Количество продуктов в │

│ пп │ │ граммах по возрастным │

│ │ │ группам (месяцам) │

│ │ ├───────┬─────┬─────┬────────┤

│ │ │до 3 │4 - 6│7 - 9│10 - 12 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│1. │Хлебопродукты │ │ │ │ │

│ │хлеб пшеничный (или сухари) │ - │ - │ 10 │ 40 │

│ │хлеб ржаной │ - │ - │ - │ 15 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│2. │Крупа, макаронные изделия: │ - │ 16 │ 18 │ 30 │

│ │"Геркулес" │ - │ 8 │ 18 │ 30 │

│ │рисовая │ - │ - │ - │ 3 │

│ │манная │ - │ 8 │ 4,5 │ 3 │

│ │гречневая │ - │ 8 │ - │ 5 │

│ │макаронные изделия │ - │ - │ 4,5 │ 6 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│3. │Картофель │ - │ 70 │ 70 │ 100 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│4. │Овощи, всего, в том числе: │ │ 70 │ 70 │ 100 │

│ │морковь │ - │ 28 │ 28 │ 30 │

│ │свекла │ - │ 5 │ 5 │ 10 │

│ │капуста белокочанная │ - │ 28 │ 28 │ 36 │

│ │перец сладкий │ - │ - │ - │ 1 │

│ │лук репчатый │ - │ - │ - │ 5 │

│ │зелень и другие овощи │ - │ 9 │ 9 │ 13 │

│ │горошек зеленый │ - │ - │ - │ 5 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│5. │Фрукты: │ │ │ │ │

│ │фруктовое пюре │ - │ 50 │ 100 │ 100 │

│ │сок фруктовый │10 - 30│ 40 │ 50 │ 50 │

│ │сухофрукты │ - │ - │ - │ 10 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│6. │Сахар,кондитерские изделия: │ - │ - │ - │10 - 15 │

│ │печенье │ - │ - │ 10 │ 20 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│7. │Масло растительное │ - │1 - 2│2 - 4│ 4 - 6 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│8. │Рыба и рыбопродукты │ - │ - │ 30 │ 40 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│9. │Мясо и мясопродукты: │ │ │ │ │

│ │мясо (для бульона) │ - │ - │ 60 │ 80 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│10. │Молоко и молочные продукты: │ │ │ │ │

│ │молочные смеси │ 90 │ 70 │ 55 │ 55 │

│ │молоко натуральное │ - │ 80 │ 180 │ 200 │

│ │кефир │ - │ - │ 100 │ 100 │

│ │творог │ - │ 40 │ 50 │ 50 │

│ │масло сливочное │ - │ 2 │ 5 │ 10 │

├────┼─────────────────────────────────┼───────┼─────┼─────┼────────┤

│11. │Яйцо │ - │ 1/4 │ 1/2 │ 1 │

└────┴─────────────────────────────────┴───────┴─────┴─────┴────────┘

 Приложение 2 к распоряжению

 администрации Асиновского района

 от 19.05.2016 № 289

**НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ ЛИЧНОГО СОСТАВА АВАРИЙНО-СПАСАТЕЛЬНЫХ ФОРМИРОВАНИЙ УЧАСТВУЮЩИХ В ЛИКВИДАЦИИ ЧС**

I. Основные продукты и нормы

┌───┬────────────────────────────────────────┬─────────┬──────────┐

│ N │ Наименование продукта │ Единицы │Количество│

│пп │ │измерения│ │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│1. │Хлеб из смеси ржаной обдирной и │ г/чел, │ 600 │

│ │пшеничной муки 1 сорта │ в сутки │ │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│2. │Хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта │ тоже │ 400 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│3. │Мука пшеничная 2 сорта │ -"- │ 30 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│4. │Крупа разная │ -"- │ 100 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│5. │Макаронные изделия │ -"- │ 20 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│6. │Молоко и молокопродукты │ -"- │ 200 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│7. │Мясо и мясопродукты │ -"- │ 100 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│8. │Рыба и рыбопродукты │ -"- │ 60 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│9. │Жиры │ -"- │ 30 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│10.│Сахар │ -"- │ 70 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│11.│Картофель │ -"- │ 500 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│12.│Овощи │ -"- │ 160 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│13.│Соль │ -"- │ 30 │

├───┼────────────────────────────────────────┼─────────┼──────────┤

│14.│Чай │ -"- │ 2 │

└───┴────────────────────────────────────────┴─────────┴──────────┘

II. Нормы замены продуктов при выдаче личному составу аварийно-спасательных формирований

┌───┬──────────────────────────────────────┬──────────────────────┐

│ N │ Наименование продукта │ Количество, г. │

│пп │ ├───────────┬──────────┤

│ │ │Заменяемого│Продукта- │

│ │ │ продукта │заменителя│

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│1. │Хлеб из смеси ржаной обдирной муки и │ 100 │ │

│ │пшеничной муки 1 сорта заменять: │ │ │

│ │сухарями из муки ржаной обойной, │ │ │

│ │пшеничной │ │ 60 │

│ │обойной и 2 сорта │ │ │

│ │галетами простыми из муки пшеничной │ │ 60 │

│ │обойной и 2 сорта │ │ │

│ │мукой ржаной обдирной и мукой │ │ 42 │

│ │пшеничной │ │ 28 │

│ │1 сорта │ │ │

│ │хлебом из муки пшеничной 2 сорта │ │ 95 │

│ │хлебом белым из муки пшеничной 1 сорта│ │ 90 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│2. │Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │сухарями из муки пшеничной 1 сорта, │ │ 65 │

│ │мукой пшеничной 1 сорта │ │ 75 │

│ │галетами простыми из муки пшеничной │ │ 65 │

│ │1 сорта │ │ │

│ │батонами простыми и нарезными из муки │ │ 95 │

│ │пшеничной 1 сорта │ │ │

│ │хлебом из муки пшеничной высшего сорта│ │ 85 │

│ │хлебом из муки пшеничной 2 сорта │ │ 105 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│3. │Крупу разную заменять: │ 100 │ │

│ │макаронными изделиями │ │ 100 │

│ │концентратами крупяными, │ │ 100 │

│ │крупо-овощными и овощами │ │ │

│ │картофелем свежим │ │ 500 │

│ │овощами свежими │ │ 500 │

│ │овощами квашеными и солеными │ │ 500 │

│ │картофелем и овощами сушеными, пюре │ │ 100 │

│ │картофельным сухим, картофельной │ │ │

│ │крупой, картофелем и овощами │ │ │

│ │сублимационной сушки │ │ │

│ │консервами овощными первых обеденных │ │ 375 │

│ │блюд без мяса │ │ │

│ │консервами овощными заправочными │ │ 250 │

│ │консервами овощными закусочными │ │ 357 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│4. │Мясо-говядину, свинину, баранину │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │мясными блоками на костях │ │ 100 │

│ │мясными блоками без костей │ │ 80 │

│ │олениной │ │ 130 │

│ │субпродуктами первой категории │ │ 100 │

│ │субпродуктами второй категории │ │ 300 │

│ │мясом птицы потрошеной │ │ 100 │

│ │мясом птицы полупотрошеной и │ │ 120 │

│ │непотрошеной │ │ │

│ │мясокопченостями (ветчина, грудинка, │ │ 60 │

│ │рулеты колбаса полукопченая) │ │ │

│ │консервами мясными разными │ │ 75 │

│ │консервами из птицы с костями │ │ 100 │

│ │рыбой (в охлажденном, мороженом и │ │ 150 │

│ │соленом виде без головы) │ │ │

│ │консервами рыбными разными │ │ 120 │

│ │сыром и сычужными твердым │ │ 48 │

│ │сыром плавленым │ │ 72 │

│ │яйцами куриными, шт. │ │ 2 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│5. │Жиры животные топленые, маргарин │ 100 │ │

│ │заменять: │ │ │

│ │маслом коровьим │ │ 67 │

│ │маслом растительным │ │ 100 │

│ │жиром-сырцом │ │ 130 │

│ │салом-шпик │ │ 100 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│6. │Сахар заменять: │ 100 │ │

│ │карамелью │ │ 50 │

│ │вареньем, джемом, повидлом │ │ 140 │

│ │мармеладом │ │ 130 │

│ │печеньем │ │ 100 │

│ │вафлями │ │ 100 │

│ │халвой │ │ 120 │

│ │пастилой │ │ 120 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤

│7. │Чай черный байховый заменять: │ 100 │ │

│ │чаем растворимым │ │ 80 │

│ │кофейным напитком │ │ 800 │

├───┼──────────────────────────────────────┼───────────┼──────────┤