ISSN 1821-4088
COBISS.SR-ID 49270540

СЛУЖБЕНИ ВОЈНИ ЛИСТ

БРОЈ 6 **Београд, 8. фебруар 2021.** **ГОДИНА CXXXX**

Цена овог броја је 217 динара
Годишња претплата је 10.872 динара

44.

На основу члана 45. став 3, а у вези са чланом 45. став 1. тачка 3) Закона о одбрани („Службени гласник РС”, бр. 116/07, 88/09, 88/09 – др. закон, 104/09 – др. закон, 10/15 и 36/18), министар одбране доноси

П Р А В И Л О
О ИСХРАНИ У ВОЈСЦИ СРБИЈЕ У РАТУ

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

1. Овим правилом регулише се планирање и организовање исхране људи и животиња у рату, укључујући право на бесплатну исхрану, врсте оброка и допуна, њихово припадање и начин издавања, норме за исхрану људи и животиња, исхрану људи у посебним случајевима и исхрана појединих категорија лица, припремање и поделу јела, производњу и снабдевање хлебом, клање стоке и снабдевање месом, снабдевање водом и горивом за потребе исхране и санитарно-безбедносне мере у исхрани и водообезбеђењу. Применом одредаба овог правила обезбеђује се стручно организовање и реализација исхране у јединицама – установама Војске Србије.

2. Ово правило је намењено јединицама – установама Војске Србије, односно органима интендантске службе за планирање и организовање исхране у рату, а јединицама – установама интендантске службе за њено спровођење, као и другим органима, јединицама – установама Војске Србије које решавају питања из области исхране у рату.

3. Приликом примене одредаба овог правила, неопходно је да се користе стручна упутства о припремању јела, производњи хлеба, клању стоке, о изградњи интендантских објеката и друго.

4. По овом правилу организује се исхрана у рату, а на основу одлуке министра одбране по овом правилу организује се и исхрана у миру приликом проглашења ванредног стања.

Изузетно од става 1. ове тачке, организује се и исхрана у миру приликом извођења тактичких увежбавања, ако се храна припрема у теренским условима.

II. ИСХРАНА ЉУДИ У ВОЈСЦИ СРБИЈЕ

5. Исхрана људи и животиња у Војсци Србије један је од основних задатака интендантске подршке. Он обухвата: планирање исхране, обезбеђење артикала хране, горива и воде за потребе исхране, организацију и технологију припремања јела, производњу хлеба, клање стоке и снабдевање месом.

6. За организовање исхране, као основног услова за очување здравља и психофизичке кондиције људи, а тиме и оперативних и функционалних способности јединица – установа Војске Србије, одговорне су њихове команде.

7. Организација и технологија припремања јела, производње хлеба и клања стоке прописује се посебним стручним упутствима интендантске службе.

Право на бесплатну исхрану

8. Право на бесплатну исхрану имају:

1) лица из састава јединица – установа Војске Србије;

2) војни обвезници од дана јављања у јединицу – установу Војске Србије до повратка кући;

3) добровољци док су на дужности у Војсци Србије – за време ратног или ванредног стања;

4) припадници оружаних снага савезничких земаља;

5) новинари који се по одобрењу надлежне команде налазе при јединицама – установама Војске Србије;

6) ратни заробљеници;

7) друга лица – састави који реализују задатке за потребе или у саставу јединица – установа Војске Србије, а исхрана им се не може организовати на други начин.

9. Изузетно од одредаба тачке 8. овог правила, право на бесплатну исхрану имају и лица из састава јединица радне обавезе, када се оне употребљавају за извршење задатака по одлуци надлежног старешине јединице – установе Војске Србије и то само ако надлежни орган локалне самоуправе нема могућности да за њих организује исхрану.

Врсте оброка, полуоброка и допуна у храни

10. За исхрану у Војсци Србије у рату, прописују се дневни оброци, полуоброци и допуне у храни.

Дневни оброци (у даљем тексту: оброци) јесу текући, суви и конзервирани.

Текући дневни оброк (у даљем тексту: текући оброк) може бити редован и смањени.

Редован оброк је оброк текући (ОТ).

Смањени оброци су оброк текући умањени (ОТу) и оброк текући минимални (ОТм).

Суви и конзервирани дневни оброци (у даљем тексту: суви и конзервирани оброци) могу бити редовни, смањени и импровизовани.

Редовни суви и конзервирани оброци су оброк суви (ОС), оброк конзервирани (ОК) и оброк конзервирани специјални (ОКС).

Смањени суви оброци су оброк суви умањени (ОСу) и оброк суви минимални (ОСм).

Оброк суви импровизовани (ОСи) јесте најједноставнија замена за редовни суви и конзервирани оброк.

Полуоброци су летачки полуоброци (ЛП 1 и ЛП 2) и диверзантски полуоброк (ДП).

Припадање оброка и полуоброка у храни

11. Оброци и полуоброци из тачке 10. овог правила, припадају према Табели 1. (Прилог 1) и Табели 2. (Прилог 2).

Примена умањених и минималних оброка

12. Одлуку о примени умањених и минималних оброка доноси старешина на положају команданта бригаде, самосталног батаљона, њему равном и вишем положају. Када су јединицама – установама Војске Србије пресечени, односно онемогућени путеви снабдевања животним намирницама старешина на положају команданта бригаде – самосталног батаљона – дивизиона и њему равном положају и командант брода може донети одлуку о примени умањених и минималних оброка, водећи рачуна о правичној расподели хране у својим јединицама – установама Војске Србије.

Норме припадања животних намирница

13. Припадање врста и количина животних намирница (у даљем тексту: намирница) за редовне оброке, одређено је Нормом број 1 за планирање текућих оброка хране за исхрану људи – Прилог 5 (у даљем тексту: Норма бр. 1) и Нормом број 2 за суве и конзервиране оброке за исхрану људи – Прилог 6 (у даљем тексту – Норма бр. 2).

Ако се не располаже неком од намирница која је предвиђена Нормом из става 1. ове тачке, као и да би исхрана била разноврснија, користи се Норма бр. 4 за замену намирница за исхрану људи – Прилог 8 (у даљем тексту: Норма бр. 4).

14. Норме исхране прописане за редовне оброке хране су оптималне у погледу енергетске и биолошке вредности оброка. У изузетно отежаним условима снабдевања, норме се неће моћи реализовати у потпуности, свакодневно, те одговорни органи за организацију исхране морају да предузимају неопходне мере да би постигли просек енергетске и биолошке вредности оброка у одређеном периоду.

У условима када јединице – установе Војске Србије нису изложене већим напорима у дужем периоду, ради економичнијег располагања постојећим резервама хране, старешина јединице – установе Војске Србије у којој се организује припремање јела, на предлог интендантског органа, може наредити штедњу хране. Штедња хране се врши умањењем норматива припадања артикала хране за максимално 10%. Створена уштеда артикала хране користи се, по одобрењу овог старешине, у случају већих напора људства или несташице хране.

Када се примењују смањени оброци хране, у складу са одредбама тачке 12. овог правила, а нормама се не могу обезбедити прописани артикли хране, односно одговарајуће замене (Норма бр. 4), тада се обезбеђује једноставан оброк од расположивих артикала: хлеба (двопека) или једне од његових замена, житарица или поврћа, меса или без меса и масти – за оброк текући, односно од хлеба и расположивог погодног артикла – за оброк суви.

15. Када нема могућности да се обезбеде основни артикли хране, и због тога не могу да се примене прописане норме из тачке 13. став 1. овог правила, тада старешина на положају команданта бригаде, самосталног батаљона, њему равном и вишем положају може, на предлог интендантског и санитетског органа, да регулише начин исхране у условима отежаног снабдевања.

Издавања оброка хране

Издавање текућих оброка

16. Текући оброк издаје се редовно, када постоје могућности за припремање и поделу јела.

По правилу, дневно се издају три текућа обеда.

У ситуацији када не могу да се припреме и издају сва три текућа обеда, људство се храни на један од следећих начина:

1) од артикала хране који се користе за оброк текући припрема се комбиновани оброк хране – два текућа и један суви обед. За суви обед користе се погодни артикли за оброк текући, а по потреби, врше се одговарајуће замене намирница (Норма бр. 4);
2) када се не располаже погодним артиклима хране за један суви обед, тада се од артикла које се користе за припремање оброка текућег припремају два текућа обеда. Артикли предвиђени за редовни доручак (шећер, сир и мармелада) користе се за појачавање једног или оба текућа обеда, користећи при томе могућности замене (Норма бр. 4).

17. Када нема могућности да се припреме два текућа обеда, као и у условима када је то целисходније, може се припремити један текући и један суви обед, од погодних намирница за оброк текући. Према потреби врше се одређене замене (Норма бр. 4).

Издавање сувих и конзервисаних оброка

18. Суви и конзервирани оброци издају се лицима из тач. 8. и 9. овог правила, када јединице – установе Војске Србије, у чијем су саставу, изводе борбена дејства, као и у другим ситуацијама када нема могућности да се припреми и подели оброк текући дневни.

Компоненте сувих и конзервираних оброка употребљавају се без претходне припреме, а готова јела могу се подгрејати када за то има услова.

Издавање комбинованих оброка

19. Када нема могућности да се припреми и подели комплетан оброк текући или изда комплетан суви оброк, издаје се комбиновани оброк који се састоји од једног текућег и једног сувог обеда.

Начелно, за први обед (доручак) припрема се и дели један јачи текући обед, а за други обед (вечера) издаје се сува храна, од артикала предвиђених за текући и суви оброк, а у складу са задатком јединице – установе Војске Србије.

Издавање импровизованих оброка

20. Импровизовани оброци издају се у свим ситуацијама када нема могућности да се обезбеде прописани текући или суви и конзервирани дневни оброци, односно комбиновани оброци у складу са тачком 19. овог правила.

Импровизовани суви оброци припремају се и комплетирају од артикала који се користе према Норми бр. 1, уз коришћење Норме бр. 4.

Неприкосновена резерва хране

21. Неприкосновену резерву хране чине артикли хране за један текући и један конзервисани оброк и евентуално артикли хране који нису утрошени из претходног периода у јединици – установи Војске Србије у којој се припрема јело, од тренутка када је претпостављена снабдевачка команда, односно надлежни орган локалне самоуправе, обавести да неће извршити дотур хране, као и када старешина јединице – установе Војске Србије процени да за неколико наредних дана јединица – установа Војске Србије не може бити обезбеђена храном. Одлуку о коришћењу неприкосновене резерве хране доноси старешина јединице – установе Војске Србије која организује припремање јела или њему претпостављени старешина.

Неприкосновена резерва мора се употребити што је могуће рационалније, тако да се омогући прехрана у току неколико дана.

Полуоброци

Припадање полуоброка

22. Лицима која су изложена посебним физичким напорима, уз редовне текуће и суве и конзервиране оброке (тачка 10. овог правила) припадају и полуоброци према Табели 2.

Структура припадања одређене подврсте полуоброка за лица из Табеле 2. одређује се у складу са важећим прописима из ове области који се примењују у миру.

23. Лицима која остварују право на летачки полуоброк ЛП 1 или диверзантски полуоброк, уз полуоброк припада и редовни ручак и вечера без Допуне број 4.

Лицима која остварују право на летачки полуоброк ЛП 2, уз полуоброк припадају и сва три редовна обеда (доручак, ручак и вечера) без Допуне број 4.

Припрема и издавање полуоброка

24. Припрема и издавање полуоброка врши се у надлежности војних установа, зависно од распореда јединица – установа Војске Србије на терену и расположивих капацитета за њихову припрему, по важећем Плану исхране летача и падобранаца.

Команда надлежна за рад војних установа у рату, на захтев команди јединица – установа Војске Србије у чијем саставу се налазе лица која остварују право на полуоброке, одређује војну установу која ће бити носилац задатка припреме и поделе полуоброка.

У случајевима када припрему и поделу полуоброка није могуће реализовати у надлежности војних установа, лицима из Табеле 2 припада текући оброк, допуне у храни број 4 и број 5.

25. Припрема и издавање полуоброка неће се вршити у случајевима када наступи оскудица артикала хране.

Лица која остварују право на полуоброке, а упућују се на територију где нема могућности за припремање и поделу полуоброка, не могу остварити новчану накнаду на име рефундације. Полуоброци се не могу издавати ретроактивно.

Допуне у храни

Припадање допуна у храни

26. Уз редовне текуће, суве и конзервиране оброке (тачка 10. овог правила) припадају допуне у храни према Табели 3. (Прилог 3).

Врсте допуна у храни и начин издавања

27. Врста и количина намирница за поједине допуне у храни одређене су Нормом број 3 за допуне у храни за исхрану људи – прилози 7, 7а и 7б (у даљем тексту: Норма бр. 3).

Допуне у храни издају се:

1) Допуна број 1 – у виду топлих напитака, по одлуци старешине на положају команданта батаљона – дивизиона и њему равном и вишем положају, а за повређене и оболеле по одобрењу лекара;
2) Допуна број 2 – за појачање топлих обеда, по одлуци старешине на положају команданта бригаде, самосталног батаљона и њима равном и вишем положају, на предлог интендантског и санитетског органа;
3) Допуна број 3 – за окрепљење оболелих и повређених, по одобрењу лекара;
4) Допуна број 4 – издаје се свакодневно, у начелу уз ручак, када се исхрана организује текућим, комбинованим или импровизованим оброком;
5) Допуна број 5 – издаје се у ситуацијама када није могуће организовати исхрану полуоброцима преко војних установа и када се лица хране текућим оброком. У начелу Допуна 5 издаје се уз први обед који се припрема у јединици – установи Војске Србије.

Обезбеђење допунским асортиманом намирница

28. Обезбеђење допунским асортиманом намирница, као и другим производима личне потрошње који не подлежу рационалном снабдевању, организује се преко одговарајуће продајне мреже у складу са потребама и могућностима.

Исхрана лица из састава јединица – установа Војске Србије, припадника оружаних снага савезничких земаља, новинара и ратних заробљеника

Исхрана старешина

29. Старешинама у јединицама – установама ВС припада исти оброк као и лицима у њиховом саставу.

Исхрана оболелих и повређених лица

30. Оболела и повређена лица из састава јединица – установа Војске Србије, која се задржавају на лечењу у санитетским јединицама хране се, начелно текућим оброком, а по потреби им се издају и допуне 1 и 3 (тачка 27. овог правила).

За време евакуације и у свим условима када из било којих разлога нема могућности да се припрема јело по оброку текућем, оболела и повређена лица, у санитетској јединици Војске Србије, узимају суве и конзервиране оброке.

31. Оболелим и повређеним лицима која се не задржавају на лечењу у основним санитетским јединицама Војске Србије, већ се упућују на следећу санитетску етапу или се враћају у јединицу – установу Војске Србије после пружања медицинске помоћи, издаје се, по потреби, топли напитак или допуна у храни за окрепљење оболелих и повређених (тачка 27. овог правила).

32. У санитетској установи Војске Србије и цивилној здравственој установи, када је то због природе лечења потребно, оболелим и повређеним лицима лекар прописује одговарајућу врсту дијете.

Исхрана оболелих и повређених лица, која су на лечењу у санитетској установи Војске Србије, врши се по санитетским дијетама и допунама у храни која је прописана за исхрану болесника у миру.

Оболела и повређена лица која су на лечењу у цивилним здравственим установама, хране се на начин који је прописан за исхрану болесника у тим установама.

Избор дијете усклађује се са могућношћу обезбеђења потребних намирница.

33. Оболела и повређена лица, која су привремено смештена по домаћинствима, хране се према одредбама тачке 36. ст. 2. и 3. овог правила.

Исхрана припадника оружаних снага савезничких земаља и новинара

34. Припаднике оружаних снага савезничких земаља и новинаре припада исти оброк као и људство јединице – установе Војске Србије код које се налазе, изузев у случајевима ако имају специфичне навике у исхрани.

Исхрана ратних заробљеника

35. Исхрана ратних заробљеника организује се у складу са одредбама Женевске конвенције о поступању са ратним заробљеницима.

О исхрани ратних заробљеника од момента заробљавања до предаје у сабиралишта за ратне заробљенике, старају се јединице – установе Војске Србије које су их заробиле.

За време задржавања у сабиралишту, за ратне заробљенике у току евакуације и по смештају у заробљеничке логоре, исхрану организује и спроводи надлежна јединица – установа Војске Србије или други државни орган који је за то посебно одређен. За исхрану заробљеника у логору одговоран је командант логора.

У састављању јеловника учествује и представник ратних заробљеника. За припремање јела ангажују се заробљеници.

Оболели и повређени ратни заробљеници, за време лечења у амбуланти заробљеничког логора, ако природа болести захтева, хране се санитетским дијетама које прописује лекар.

Исхрана људи у посебним случајевима

Исхрана из етапних кухиња и по домаћинствима

36. У начелу када јединица маршује или се превози у изразито неповољним условима (дуго маршевање, неповољни метеоролошки услови и сл.), а нема могућности да се храни у организацији друге јединице – установе Војске Србије, претпостављена команда преко локалне самоуправе организује исхрану из етапних кухиња на њиховој територији. Под појмом етапних кухиња подразумевају се привремене кухиње у којима се храни јединица приликом одмора на маршевању. Припрема и подела хране организује се у постојећим капацитетима територије. Претпостављена команда обезбеђује артикле хране и организује њихов дотур до места за припрему.

У изузетним ситуацијама, исхрана мањих јединица, група и појединаца може се организовати и по домаћинствима.

Када се организује исхрана из етапних кухиња и по домаћинствима, треба настојати да се обезбеди храна чија енергетска – биолошка вредност приближно одговара оброку који редовно припада тим лицима и да се храна припрема уз поштовање санитарно-безбедоносних мера у исхрани.

Исхрана у осталим случајевима

37. Када се група или јединица ради извршења задатка упућује на територију где није могуће обезбедити текући оброк, а чије извршење траје неколико дана, обезбеђује се потребним бројем конзервираних, сувих или импровизованих оброка.

38. Јестиве дивље биљке и животиње треба користити као допуну редовној исхрани, само када је то неопходно, а посебно при употреби смањених оброка, односно при трошењу неприкосновене резерве.

У условима крајње оскудице, јестиве дивље биљке и животиње користе се као основни извор хране, ограничено време, како би преживеле мање групе војника и појединци.

39. Када се лица из састава јединица – установа Војске Србије налазе на путовању, а нису обезбеђена сувим или конзервираним оброком, обезбеђују се храном на основу путне исправе код најближе јединице – установе Војске Србије.

III. ОРГАНИЗОВАЊЕ ИСХРАНЕ ЉУДИ У ЈЕДИНИЦАМА – УСТАНОВАМА ВОЈСКЕ СРБИЈЕ

Начин исхране

40. Начин исхране људи одређује се у складу са одредбама тач. 11-27. овог правила и наређењима претпостављене команде, а зависно од борбене ситуације, стања резерви хране и могућности обезбеђења артикала хране и припремања и поделе јела.

Начин исхране регулише старешина на положају команданта бригаде, самосталног батаљона – дивизиона, њему равном и вишем положају, на тај начин што својом заповешћу за сваки дан одређује:

1) који оброк ће узимати људство јединице – установе Војске Србије (текући, суви или комбиновани);

2) колико ће се обеда дневно припремити, ако се предвиђа исхрана по текућем или комбинованом оброку;

3) време када ће јединице – установе Војске Србије преузимати припремљено јело.

Израда јеловника

41. Јеловник, по правилу, израђује интендантски орган јединице – установе Војске Србије у којој се припрема јело, на основу: задатка, добијених података од претпостављене снабдевачке команде, техничко-технолошких могућности за припремање хране и расположивих намирница, свакодневно за наредни дан, а када то услови дозвољавају за одређени период планирања интендантске подршке.

Јеловник се израђује избором дневних јеловника (Прилог 14) или самосталном израдом дневних јеловника на основу рецептура за припремање јела и норми исхране из тачке 13. овог правила, а зависно од намирница са којима се располаже.

У јединицама – установама Војске Србије које се налазе ван борбених дејстава и раде под повољнијим условима (школама, спортским халама и сл.) исхрана се може вршити и одабиром јела из мирнодопског Плана исхране у Војсци Србије, а у складу са расположивим артиклима хране и техничком и кадровском опремљеношћу.

При планирању исхране треба настојати да се за одређени период обезбеди:

1) енергетска и биолошка вредност предвиђена за одређену врсту дневног оброка;

2) разноврсност исхране;

3) усклађеност енергетске вредности оброка са задацима јединице – установе Војске Србије.

Припремање јела

42. Припремање јела врше војници кувари у саставу интендантске јединице, односно логистичке јединице и стручна лица у саставу цивилних ресторана када се користе капацитети територије.

Јединице – установе Војске Србије припремају јело у покретним кухињама, а увек када то услови дозвољавају и у кухињама војних ресторана и цивилним ресторанима.

Када је јединица Војске Србије повучена из борбе у већу дубину ради одмора, њена исхрана се може организовати у војном ресторану или у цивилним ресторанима на територији у организацији надлежног органа локалне самоуправе.

Одлуку о коришћењу капацитета цивилних ресторана на територији доноси старешина на положају команданта бригаде, а на предлог старешине на положају команданта батаљона – дивизиона, њему равном и вишем положају, у договору са надлежним органом локалне самоуправе.

Израда прорачуна хране

43. Прорачун хране за наредни дан саставља и израђује интендантски орган јединице која у свом саставу има куварску јединицу, односно кухињу, на основу јеловника, норми исхране и бројног стања људи за које се јело припрема, водећи рачуна о количини артиклима са којима се располаже. Прорачун се саставља према важећим прописима о материјалном књиговодству јединица – установа Војске Србије у рату и служи за издавање и правдање утрошене хране.

Пријем и чување намирница

44. Командир куварске јединице, односно управник кухиње или одређено лице, прима артикле хране за припремање целог оброка или по обедима од лица које рукује храном.

Намирнице примљене од руковаоца чувају се до употребе на транспортним средствима интендантске, односно логистичке јединице, у амбалажи којом се обезбеђује очување исправности и квалитета артикала хране. Када се јело припрема у сталним објектима, намирнице се чувају у приручном магацину.

Посебна пажња се мора посветити чувању лако кварљивих артикала (свежег меса, производа од меса, млека, производа од млека и хлеба).

Подела јела

45. Командир куварске јединице, односно управник кухиње или командир логистичке јединице, организује расподелу припремљеног јела по јединицама (четама – батеријама, самосталним водовима и одељењима) на основу: бројног стања, норматива јела предвиђених рецептуром и количине припремљеног јела.

Јединице (чете – батерије, самостални водови и одељења) преузимају припремљено јело, хлеб и суву храну из интендантске јединице сопственим капацитетима, и то: хлеб, начелно, у целодневном припадању уз први текући обед, односно уз суви оброк; текуће јело у предвиђено време у току дана, а суви оброк уочи дана када ће се трошити. Припремљено јело, хлеб и суву храну преузимају и транспортују у хигијенски исправној амбалажи.

За преузимање хране из интендантске јединице, њен дотур до места поделе и за поделу људству, одговоран је командир јединице (чете – батерије, самосталног вода и одељења).

Место и начин поделе јела

46. Место, време и начин поделе јела и обедовања одређује командир јединице (чете – батерије, самосталног вода и одељења), зависно од њеног задатка и места у борбеном поретку више јединице.

У јединици ван непосредног борбеног додира са непријатељем, јело се дели на месту за поделу које одређује командир јединице.

У јединици у непосредном борбеном додиру са непријатељем јело се дели, у начелу, на положају.

Када се храна припрема у стационарним објектима, за људство које је лоцирано у непосредној близини, јело се дели у салама за обедовање, у издвојеним салама за обедовање и импровизованим салама за обедовање, а за остало људство, дотура се до места одређених за поделу.

Сува храна, начелно, дели се у јединицама – установама Војске Србије уочи дана када ће се трошити, издавањем целог припадајућег оброка. Ако се издаје само један обед у сувој храни (ручак или др.), тада се он даје при подели претходног текућег обеда.

47. У чети – батерији може се, по потреби, организовати припремање топлих напитака, у товарним кухињама или у погодним посудама. Намирнице за припремање напитака (чај, шећер, кафа и сл.) преузима команда чете од интендантске јединице, од које редовно преузима и припремљено јело.

Начелно, прање товарних кухиња, термос-посуда, прибора за јело и другог, организује команда чете – батерије на месту за поделу јела, када за то постоје могућности.

Када се подела хране врши у стационарним објектима, који су опремљени машинама за прање посуђа, уместо порција за јело користи се кухињско посуђе и прибор за јело.

Припремање и подела јела за летаче

48. Припремање јела за летаче организује се у кухињи за летаче.

Јело се дели у сали за обедовање (при кухињи за летаче), а, по потреби, дотура се до објеката за одмор летача или импровизованих сала за обедовање.

У кухињи за летаче чува се потребан број одговарајућих оброка конзервираних, који се издају када готово јело не може да се подели због извршења задатака.

Припремање и подела јела на бродовима Речне флотиле

49. На бродовима Речне флотиле исхрана се организује зависно од врсте, класе, типа и намене брода, као и његове опремљености за припремање јела.

На броду са уграђеном кухињом организује се припремање јела.

За бродове који немају уграђене кухиње, у припремном периоду (у рејонима базирања, дисперзије, привременим сидриштима, маскирним везовима), припремање јела се организује на један од следећих начина:

1) у војном ресторану или покретним кухињама носиоца интендантске подршке на одређеном делу територије;

2) у надлежности органа локалне самоуправе, преко цивилних ресторана на територији;

3) на другом, већем пловном објекту, оспособљеном за припремање јела, када се нађе у рејону базирања – лоцирања, преузима улогу „брода базе” и организује припремање јела.

Припремљено јело се дотура у хигијенски исправним посудама (термос-посудама или другим погодним посудама) „под брод”.

Бродови који имају формацијске кухиње, у рејонима базирања – лоцирања организују припремање јела у властитим кухињама, само ако нема могућности да обезбеде кувано јело у организацији носиоца интендантске подршке одређене територије или „брода базе”.

IV. ПРОИЗВОДЊА И СНАБДЕВАЊЕ ХЛЕБОМ

Извори снабдевања хлебом

50. Снабдевање хлебом јединица – установа Војске Србије првенствено се врши ослонцем на капацитете територије на основу закључених уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима од значаја за одбрану са којима је организациона јединица Министарства одбране надлежна за обавезе одбране закључила уговоре.

За потребе јединица – установе Војске Србије уговара се производња обичног и трајашњег хлеба.

Интендантски орган, у чијој је надлежности снабдевање хлебом, планира и доставља количине за производњу хлеба за наредни дан са начелном динамиком преузимања.

У изузетним случајевима, за мање групе војника, производња хлеба може се организовати по домаћинствима у надлежности органа локалне самоуправе.

51. Када се хлеб не може обезбедити уговарањем производње преко цивилних пекара на територији, производња се организује у покретним пекарским капацитетима логистичких батаљона Копнене војске.

Интендантски орган, у чијој је надлежности снабдевање хлебом, планира за одређени период производњу хлеба по данима и интендантским станицама.

Командир пекарске јединице израђује дневни план производње хлеба, на основу плана интендантског органа, према одредбама стручног упутства за производњу хлеба.

52. Када се хлеб не може обезбедити производњом у сталним и покретним пекарама и када то време дозвољава, изграђују се пољске зидане и импровизоване пећи према посебном стручном упутству и у њима се пече хлеб.

Расподела и дотур хлеба

53. Командир пекарске јединице, на основу добијеног задатка од надлежног старешине, организује расподелу хлеба за дотур и непосредно издавање хлеба јединицама – установама Војске Србије које га саме преузимају.

Из пекарске јединице хлеб се дотура одговарајућим транспортним средствима, у хигијенски исправној амбалажи за транспортовање и паковање хлеба до бригаде, односно самосталног батаљона – дивизиона, где се врши замена пуне амбалаже за празну. На исти начин хлеб се дотура и из бригаде до јединица – установе Војске Србије које организују припремање јела.

Чете – батерије, самостални водови и одељења преузимају хлеб из интендантске јединице батаљона – дивизиона на начин предвиђен у тачки 45. став 2. овог правила.

Када се хлеб производи у цивилним пекарама, интендантски орган одговоран за снабдевање хлебом организује преузимање на истоветан начин предвиђен ставом 2. ове тачке.

V. КЛАЊЕ СТОКЕ, СНАБДЕВАЊЕ МЕСОМ И ПРОИЗВОДИМА ОД МЕСА

Извори снабдевања месом и производима од меса

54. Снабдевање месом и производима од меса јединица – установа Војске Србије првенствено се врши ослонцем на капацитете територије на основу закључених уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима од значаја за одбрану са којима је организациона јединица Министарства одбране надлежна за обавезе одбране закључила уговоре.

Када се јединица – установа Војске Србије не може обезбедити сировим месом на начин из става 1. ове тачке, клање стоке организује месарска јединица коришћењем капацитета привредних друштава, приватних произвођача или формацијских покретних капацитета.

55. Интендантски орган, у чијој је надлежности снабдевање месом, планира снабдевање сировим месом и производима од меса, а по потреби и клање стоке у сопственој организацији, за одређени период, по данима, сталним кланичним капацитетима и интендантским станицама.

Командир месарске јединице, у сарадњи са ветеринарским органима, на основу плана интендантског органа, израђује план клања стоке, у коме предвиђа потребе у месу, организовање клања стоке, поступак са кожом, изнутрицама и друго.

Преглед стоке приликом набавке, пријема и пре клања, преглед сировог меса и одређених унутрашњих органа после клања, обавља ветеринарски орган. Ако јединица – установа Војске Србије нема ветеринарског органа, ангажује се надлежни цивилни ветеринарски орган са територије. У крајњој нужди преглед сировог меса и производа од меса врши санитетски орган.

56. У изузетним случајевима прерада сировог меса за потребе јединица – установа Војске Србије врши се на основу закључених уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима, чија је делатност клање стоке и прерада меса.

Расподела и дотур меса

57. Командир месарске јединице, на основу добијеног наређења од надлежног старешине, организује расподелу меса за дотур.

Сирово месо се дотура јединицама – установама Војске Србије возилима и хладњачама и другим транспортним средствима, у одговарајућој хигијенски исправној амбалажи за транспортовање и чување меса. По потреби, јединице – установе Војске Србије могу непосредно преузимати месо од месарске јединице.

Ако је интендантска јединица бригаде опремљена одговарајућим возилом – хладњачом, дотурено месо се смешта и чува у возилу – хладњачи. Из бригаде, сирово месо се дотура до батаљона у одговарајућој хигијенски исправној амбалажи за транспортовање и чување меса, а у возилу – хладњачи само када то путна мрежа дозвољава.

Када се јединице – установе Војске Србије снабдевају месом на основу уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима, тада се организација дотура спроводи на начин утврђен договором интендантског органа одговорног за снабдевање месом и друге уговорне стране. Месо се испоручује, начелно, интендантској јединици бригаде или непосредно одређеним јединицама – установама Војске Србије.

VI. САНИТАРНО-БЕЗБЕДОНОСНЕ МЕРЕ У ИСХРАНИ И ЗАШТИТА НА РАДУ

Примена санитарно-безбедоносних мера

58. Санитарно-безбедоносне мере у исхрани спроводе се у току припремања јела, производње хлеба, клања стоке, чувања, транспортовања, расподели и подели јела, хлеба, меса и других намирница. У куварским, пекарским и месарским јединицама предузимају се одговарајуће мере заштите на раду.

Санитарно-безбедоносне мере у исхрани и мере заштите на раду спроводе се у складу са важећим прописима.

59. За исхрану људства користе се само здравствено исправне намирнице.

Командир куварске, пекарске и месарске јединице непосредно је одговоран за спровођење прописаних санитарно-безбедоносних мера у исхрани и мера заштите на раду, а командир интендантске јединице и интендантски орган врше контролу спровођења ових мера.

Санитетски орган обавља надзор над: здравственом исправношћу намирница; спровођењем санитарно-безбедоносних мера у исхрани и здравственим стањем и спровођењем мера заштите на раду људства куварских, пекарских и месарских јединица.

Ветеринарски орган обавља ветеринарско-санитарни надзор над: стоком за клање; месом и другим намирницама и сировинама животињског порекла; просторијама, опремом, прибором и другим средствима за производњу, обраду, ускладиштење, издавање и дотур ових намирница; личном хигијеном, хигијенским навикама и исправношћу здравствених исправа лица која долазе у непосредан додир са овим намирницама у току њихове производње и промета.

60. Командир куварске јединице (управник кухиње) контролише органолептичким прегледом исправност намирница при пријему, издавању на обраду и обради, као и готовог јела пре издавања људству. Ако посумња у исправност намирница, обавештава о томе командира интендантске јединице, односно интендантског органа који их ставља ван употребе када су оне очигледно неупотребљиве, а забрањује употребу сумњивих намирница и тражи мишљење санитетског, односно ветеринарског органа.

Јединица – установа Војске Србије која у свом саставу нема санитетски, односно ветеринарски орган, по могућности, ангажује надлежни стручни орган са територије.

Ратни плен

61. Намирнице из ратног плена могу се користити за исхрану људи ако се органолептичким прегледом, а по потреби, и лабораторијском анализом узорка, утврди да су хигијенски исправне.

Органолептички преглед узорака намирница из ратног плена обавља стручна комисија, у чијем се саставу обавезно налази интендантски и санитетски орган, односно ветеринарски орган за намирнице животињског порекла. Лабораторијску анализу узорака ових намирница обавља надлежна војна или друга овлашћена лабораторија на територији.

VII. ОРГАНИЗОВАЊЕ СНАБДЕВАЊА ВОДОМ И ГОРИВОМ ЗА ПОТРЕБЕ ИСХРАНЕ

Обезбеђење водом

62. За потребе обезбеђења воде за пиће, прање товарних кухиња, термос-посуда, прибора за јело и за друге потребе исхране, јединице – установе Војске Србије користе објекат за снабдевање водом или извориште воде у свом рејону распореда или ближој околини које одобри санитетски орган.

Ако јединица – установа Војске Србије не може да се обезбеди водом на начин предвиђен у ставу 1. ове тачке, претпостављена снабдевачка команда организује дотур воде тој јединици – установи Војске Србије.

Коришћење воде са објекта за снабдевање водом или изворишта воде, поделу воде и средстава за дезинфекцију воде организује команда батаљона.

Вода за пиће, као и вода за прање товарних кухиња, термос-посуда, прибора за јело и за друге потребе исхране, мора да одговара прописаним нормама квалитета воде.

Сваки војник је у обавези да носи резерву воде у чутурици, и по потреби, дезинфикује воду по прописима санитетске службе.

63. Куварска јединица обезбеђује се водом, по правилу, у властитој организацији, са објеката за снабдевање водом и изворишта воде из рејона свог размештаја и ближе околине, а изузетно дотуром водоснабдевачке јединице.

Пекарска и месарска јединица обезбеђује се водом дотуром водоснабдевачке јединице, или, када то могућности дозвољавају у властитој организацији непосредно са објекта за снабдевање водом и изворишта воде из свог рејона размештаја.

Вода која се употребљава за припремање јела, производњу хлеба и клање стоке мора одговарати нормама квалитета воде за пиће.

Санитетски орган врши санитарни надзор над снабдевањем водом куварских, пекарских и месарских јединица.

Обезбеђење енергентима за потребе исхране

64. Куварска, пекарска и месарска јединица обезбеђују се чврстим горивом у властитој организацији, првенствено, из рејона свога размештаја и ближе околине или у организацији надлежног органа локалне самоуправе, а изузетно и дотуром снабдевачке јединице.

Обезбеђење течним горивом спроводи се у организацији снабдевачког органа из састава бригаде или самосталног батаљона – дивизиона на основу захтева интендантског органа.

VIII. ИСХРАНА ЖИВОТИЊА У ВОЈСЦИ СРБИЈЕ

Припадање оброка хране и исхрана животиња

65. Храна се даје:

1) јахаћој, возној и товарној стоци;

2) стоци за клање;

3) псима који јединицама – установама Војске Србије, припадају по формацији.

66. За исхрану животиња, према њиховој врсти и намени, у Војсци Србије постоје редовни оброци хране према Табели 4. (Прилог 4).

67. Осталим животињама, које се држе за потребе Војске Србије, храна се даје по мирнодопским прописима.

68. Врсте и количине хране за редовне оброке из тачке 66. овог правила одређене су у Норми бр. 5 за исхрану коња; Норми бр. 6 за исхрану стоке за клање и Норми бр. 7 за исхрану паса. Када се не располаже врстама хране предвиђеним овим нормама, врши се замена по Норми бр. 8, за замену сточне хране.

За појење животиња обезбеђују се потребне количине хигијенски исправне воде.

69. Дневни оброк за исхрану радне стоке и паса издаје се одједном или по обедима.

70. За исхрану радне стоке и стоке за клање, кад год је то могуће, треба користити испашу. Испашу стоке регулише старешина јединице – установе Војске Србије којој стока припада. За време испаше, на предлог ветеринарског органа, старешина јединице – установе Војске Србије може да донесе решење да се редовно припадање хране смањи.

71. У условима када се не могу обезбедити поједине врсте хране у количини прописаној нормама за исхрану животиња у рату (услед разних околности: прекида у дотуру, уништења резерви хране, немогућности да се храна обезбеди из месних извора и сл.), старешина јединице – установе Војске Србије може, на предлог интендантског и ветеринарског органа, да донесе одлуку о смањењу дневног припадања појединих врста сточне хране, водећи рачуна о одржавању одређене физичке и радне способности животиња.

Исхрана болесних животиња

72. Болесним животињама, које се налазе на лечењу у ветеринарским установама, по правилу, припада оброк према категорији пре лечења.

Када то захтевају стање болести и кондиција болесне животиње, надлежни ветеринарски старешина може, уз редован оброк, да пропише и допуну у храни. За радну стоку она садржи до 1 kg зоби или друге одговарајуће врсте хране.

Исхрана болесних животиња обезбеђује се употребом одговарајућих врста хране из Норме бр. 8 за замену сточне хране.

IX. ОБЕЗБЕЂЕЊЕ РЕЗЕРВИ АРТИКАЛА ХРАНЕ У ЈЕДИНИЦАМА И УСТАНОВАМА МИНИСТАРСТВА ОДБРАНЕ И ВОЈСКЕ СРБИЈЕ

Трупни ниво

73. На трупном нивоу ешелонирања све јединице и установе Министарства одбране и Војске Србије чувају по један оброк мобилизацијски, конзервисани и артикле хране за оброк текући. Ешелонирање резерви хране на трупном нивоу ближе је уређено Упутством о ешелонирању ратних материјалних резерви у Војсци Србије.

Војноздравствене установе на трупном нивоу ешелонирају један оброк мобилизацијски и два оброка текућа. За други текући оброк војноздравствене установе самостално израђују јеловнике и прорачуне. Осим наведених дневних оброка, који припадају људству формацијског састава, формацијом додељују и исте дневне оброке за исхрану повређених и оболелих према броју постеља.

Оброк конзервисани и оброк текући који припадају трупном нивоу ешелонирања чувају се у ратним материјалним резервама јединица или издвојено по носиоцима снабдевања куваном храном у рату у складишту мирнодопских носилаца логистичке подршке.

Вантрупни ниво

74. За све јединице и установе Министарства одбране и Војске Србије, Централна логистичка база чува и занавља четири текућа оброка од артикала хране према прописаним јеловницима за укупне ратне потребе Војске Србије. Ешелонирање резерви хране на вантрупном нивоу ближе је уређено Упутством о ешелонирању ратних материјалних резерви у Војсци Србије.

Централна логистичка база економске залихе артикала хране који су намењени за мирнодопско снабдевање приликом проглашења ратног стања преводи у ратне резерве и од њих начелно обезбеђује осам оброка (седам текућих и један конзервисани) за ратно бројно стање. За наведене оброке нису израђени посебни јеловници већ се они израђују у складу са врстама и количина артикала хране које се у моменту проглашења ратног стања нађу у економским залихама.

Уговори са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима од значаја за одбрану

75. Организациона јединица Министарства одбране надлежна за обавезе одбране, обезбеђује артикле хране за 30 текућих оброка закључењем уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима од значаја за одбрану.

Брашно које се обезбеђује закључењем уговора са привредним друштвима, другим правним лицима и предузетницима од значаја за одбрану, користи се за производњу хлеба само у случају када не постоји могућност да се хлеб обезбеди на тржишту. Уговорена количина брашна обезбеђује резерве хлеба за 30 дана рата за целокупно бројно стање јединица – установа Војске Србије по ратној формацији.

76. За попуну по норми припадања за мобилизацијски оброк обезбеђује се 600 g хлеба. Артикли хране за текућу потрошњу у мобилизацији обезбеђују се за јединице – установе Војске Србије чија мобилизација траје дуже од једног дана, при чему се обезбеђују артикли према захтеву јединица – установа Војске Србије зависно од начина организовања и реализације исхране након првог дана мобилизације.

Обезбеђење резерви хране по проглашењу мобилизације

77. По проглашењу мобилизације центар Министарства одбране за локалну самоуправу активира уговоре закључене са носиоцем обезбеђења производа и пружања услуга у мобилизацији (обезбеђење хлеба 600 g и ванскладишних а/х који се не чувају за потребе јединица – установа Војске Србије чија мобилизација траје дуже од једног дана).

Логистичке јединице – носиоци логистичке подршке (логистички батаљон, логистичка чета итд.) из Централне логистичке базе преузимају артикле хране за три оброка, начелно, за припрему два текућа оброка и компоненте за један суви оброк.

Централна логистичка база преузима артикле хране који обезбеђују аутономију за период од 30 дана од привредних друштава, других правних лица и предузетника од значаја за одбрану, на основу уговора које је закључила организациона јединица Министарства одбране надлежна за обавезе одбране.

Исхрану људства првог дана мобилизације, начелно, реализовати оброком мобилизацијским, а када постоје могућности, исхрану у току мобилизације, без обзира на то да ли је реч о првом или осталим данима мобилизације, реализовати текућим, сувим или комбинованим оброком.

Управљање залихама артикала хране

78. Орган интендантске службе Генералштаба Војске Србије самостално управља и организује снабдевање артиклима хране и координира рад између привредних друштава, правних лица и предузетника од значаја за одбрану и Централне логистичке базе, и према потреби предузима мере за закључење уговора који ће обезбедити редовно снабдевање јединица – установа Војске Србије у току рата. Потребе за недостајућим артиклима хране за закључење уговора доставља унутрашњој јединици Министарства одбране надлежној за реализацију послова из функције интендантура, која захтев за набавку доставља унутрашњој јединици Министарства одбране надлежној за спровођење набавки.

79. По завршетку мобилизације исхрана се реализује артиклима хране који су се нашли у економским залихама (јединице – установе Војске Србије носилаца исхране у миру). Дневне јеловнике планирати у складу са артиклима хране који су се налазили у економским залихама. Јединице – установе Војске Србије које нису носиоци исхране у миру исхрану реализују оброцима који се чувају и ешелонирају у ратним материјалним резервама на трупном нивоу.

Центар Министарства одбране за локалну самоуправу активира уговоре закључене са носиоцем обезбеђења производа и пружања услуга за набавку артикала хране који се користе за попуну до норме након мобилизације.

У наредном периоду снабдевање носиоца исхране реализовати преузимањем складишних артикала хране из логистичких јединица – носилаца логистичке подршке (логистичког батаљона, логистичке чете итд.), а снабдевање артиклима хране за попуну до норме реализовати преузимањем од привредних друштава, других правних лица и предузетника од значаја за одбрану на основу закључених уговора. Исхрану, начелно, кад год за то постоје могућности, реализовати оброком текућим.

Попуну логистичких јединица – носилаца логистичке подршке (логистичког батаљона, логистичке чете итд.) из Централне логистичке базе вршити најпре затеченим артиклима хране у економским залихама пре проглашења мобилизације (артиклима хране за осам дана рата), а потом артиклима хране обезбеђеним из успостављене шеме снабдевања, а само у случајевима када то није другачије могуће, за ту намену користити артикле хране или комплетне оброке који се чувају и ешелонирају на вантрупном нивоу.

Попуну Централне логистичке базе вршити преузимањем артикала хране од привредних друштава, других правних лица и предузетника од значаја за одбрану на основу претходно закључених уговора и према успостављеној шеми снабдевања.

80. По завршетку мобилизације у јединицама – установама Војске Србије носиоцима исхране предвиђена је резерва од укупно три оброка, а у логистичким јединицама носиоцима логистичке подршке предвиђена је резерва од два оброка, што обезбеђује аутономност јединица – установа Војске Србије од пет дана. Резерве обезбеђују аутономност, а користе се искључиво у случају прекида снабдевања.

X. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

81. Ступањем на снагу овог правила престаје да важи Правило о исхрани у Југословенској народној армији у рату (Ин. број 457-1 од 07. 05. 1983. године, ИнУ-227/2, издање 1983. године).

82. Ово правило ступа на снагу осмог дана од дана доношења.

Број 87-3
У Београду, 22. јануара 2021. године

Министар одбране
др **Небојша Стефановић,** с. р.

П Р И Л О З И

П Р Е Г Л Е Д

ПРИПАДАЊА ОБРОКА, ПОЛУОБРОКА И ДОПУНА У ХРАНИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА

(прилози од 1. до 4)

Прилог 1.

Табела 1: **ПРИПАДАЊЕ ОБРОКА ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ**

Редни број	Врста оброка	Коме и када припада
ТЕКУЋИ ДНЕВНИ ОБРОЦИ ХРАНЕ ***Редовни текући оброци хране***		
1	Оброк текући (ОТ)	лицима која према одредбама овог правила имају право на бесплатну исхрану
Смањени текући оброци хране		
2	Оброк текући, умањени (ОТу)	лицима са редног броја 1 ове табеле у замену за редовни оброк текући, у ситуацији када постоји оскудица у храни
3	Оброк текући, минимални (ОТм)	лицима са редног броја 1 ове табеле као замену за редовни оброк текући хране у ситуацији када постоји изразита оскудица у храни
СУВИ И КОНЗЕРВИРАНИ ОБРОЦИ ЉУДСКЕ ХРАНЕ Редовни суви и конзервирани оброци		
4	Оброк суви (ОСу)	а) лицима са редног броја 1 за време путовања; б) лицима са редног броја 1 у условима када нема могућности да се припреми оброк текући, а не може у замену за њега да се изда припадајући конзервирани оброк
5	Оброк конзервирани (ОК)	лицима са редног броја 1. када се због извршења борбених задатака не могу хранити по текућем оброку
6	Оброк конзервирани специјални (ОКС)	лицима из Табеле 1, а којима припадају летачки и диверзантски полуоброци, када се због извршења борбених задатака не могу хранити текућим оброком
Смањени суви оброци		
7	Оброк суви, умањени (ОСу)	лицима са редног броја 1. и 2. у замену за суви оброк, у ситуацијама када постоји оскудица у храни
8	Оброк суви, минимални (ОСм)	лицима са редног броја 1. и 2. у замену за суви оброк, у ситуацијама када постоји изразита оскудица у храни
Импровизовани суви оброк хране		
9	Оброк суви, импровизовани (ОСи)	лицима са редног броја 1. и 2. у замену за текући, суви и конзервирани оброк

Прилог 2.

Табела 2: **ПРИПАДАЊЕ ПОЛУОБРОКА ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ**

Полуоброци		
1	Летачки полуоброци (ЛП 1 и ЛП 2)	лицима из ваздухопловних јединица која имају звање летача.
2	Диверзантски полуоброк	а) лицима која реализују извиђачко-диверзантске, противдиверзантске и падобранске задатке; б) лицима из састава јединица Војне полиције за специјалне намене; в) речним диверзантима.

Прилог 3.

Табела 3: **ПРИПАДАЊЕ ДОПУНА У ХРАНИ**

Редни број	**Врста допуне**	**Коме и када припада**
1	Допуна број 1	а) лицима из састава јединица – установа Војске Србије за време извршавања задатака на ниским температурама; б) оболелим и повређеним лицима, у санитетским јединицама Војске Србије, када лекар оцени да им је напитак потребан.
2	Допуна број 2	лицима из састава јединица – установа Војске Србије који су повучени из борбе ради одмора и опоравка, ако су у претходним дејствима тако исцрпљени да им је неопходна појачана исхрана
3	Допуна број 3	повређеним и оболелим лицима, у санитетским јединицама Војске Србије, када лекар оцени да им је храна из комплета за окрепљење неопходна.
4	Допуна број 4	лицима из тачке 8. под 1), 2), 3), 4) и 7) припада свакодневно када остварују право на бесплатну исхрану и хране се оброком текућим, сувим или конзервисаним
5	Допуна број 5	лицима која остварују право на полуоброке у ситуацијама када се исхрана полуоброцима не реализује у надлежности војних установа, већ се врши издавањем оброка текућег

Прилог 4.

Табела 4 : **ПРИПАДАЊЕ ОБРОКА ХРАНЕ ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА**

Редни број	**Назив оброка**	**Категорија – врста животиња којој оброк припада**	
1	Тешки оброк (К-1)	Радна стока	возна стока тешке и средње категорије
2	Средњи оброк (К-2)		возна стока лаке категорије и јахаћи и товарно тешки коњи
3	Лаки оброк (К-3)		товарна стока лаке категорије и магарци
4	М-1	Стока за клање	говеда (осим телади)
5	М-2		овце и телад
6	М-3		свиње
7	П	Пси	пси преко десет месеци старости

Н О Р М Е
ИСХРАНЕ ЉУДИ И ЖИВОТИЊА
(прилози од 5. до 13)

Прилог 5.

НОРМА БРОЈ 1
за планирање текућих оброка хране за исхрану људи

Редни број	ГРУПЕ, ПОДГРУПЕ И ПОЈЕДИНАЧНИ НАЗИВИ НАМИРНИЦА			Јед. мере	Текући оброци		
					Оброк бр. 1 (ОТ)	Оброк умањени (ОТу)	Оброк минимални (ОТм)
					Просечно припадање		
1	2			3	4	5	6
1	Житарице и производи од житарица	хлеб (обични и трајашњи)		g	600	550	500
2		пиринач, тестенина, гриз (пшенични и кукурузни), брашно (пшенично, ражано, јечмено, кукурузно, овсено, хељдино), прекрупе и пахуљице (пиринчане, овсене и кукурузне)		g	80	70	60
3	Поврће	суво махунасто	пасуљ, грашак, сочиво, боб	g	60	50	35
4		кромпир	кромпир свежи	g	350	290	240
5		поврће свеже	све врсте, сем кромпира	g	250	190	140
6	Месо и производи од меса	месо свеже или смрзнуто: говеђе, јунеће, телеће, свињско, овчје, јагњеће, козје и месо дивљачи (сем птица)		g	250	150	100
		све врсте полутрајних и трајних производа од меса		g	75-120	60-70	50-60
7	Млеко и производи од млека	млеко свеже		dl	4,5	2	1,5
		или сир тврди и полутврди, полумасни		g	90	40	30
8	Масти	маст свињска, биљна и уље за јело		g	40	30	25
9		маргарин			15	-	-
10		или сланина (сува, кувана, печена)			18	-	-
11	Воће свеже и производи од воћа	воће свеже		g	50	50	30
12		воћни сок		g	—	—	—
13	Шећер и слични производи	шећер		g	40	30	30
14		мармелада – џем		g	30	30	30
15		чоколада		g	—	—	—
16	Напици	кафа сурогат и чај домаћи до		g	5	4	4
17	Зачини и зелен	со до		g	20	20	20
18		паприка у праху			ПРЕМА РЕЦЕПТУРИ ЈЕЛА		
19		зачин за јело (бибер, ловоров лист)					
20		сирће					
21		зелен					
22	Остало	цигарете		ком	10	10	10
23		упаљач или шибице (палидрвца 18-20)		ком кут	1	1	1
Енергетска вредност у kJ/kcal (са допуном број 4)					16.774 / 4.007	13.356 / 3.190	11.372 / 2.716

НАПОМЕНЕ ЗА ПРИМЕНУ НОРМЕ БРОЈ 1

Ова норма служи као основ за планирање и прорачунавање потреба у артиклима хране и за планирање – израду јеловника, уз коришћење важећих рецептура за припремање јела.

Ради лакше израде јеловника, у Прилогу 14. овог правила, дају се једноставни јеловници за 21 дан које треба користити увек када је могућа њихова примена, а који су уједно и пример за израду сличних дневних јеловника. За исхрану јединица – установа Војске Србије у миру, на заједничким тактичким вежбама примењују се јеловници дати у Прилогу 14. овог правила.

Када се приложени јеловници не могу применити због несташице артикала, тада се ова норма и рецептуре за припремање јела, из стручног упутства за припремање јела у рату, користе као основ за самосталну израду јеловника.

Приликом употребе ове норме треба имати у виду:

1) са сваког редног броја користи се једна намирница у пуној количини (100%). Ако на једном редном броју има више артикала, издаје се један у количини (100%) или више артикала у процентима, с тим да збир процената буде 100%;
2) ако се са одређеног редног броја ове норме не могу обезбедити потребни артикли хране по јеловнику, може се вршити замена према Норми бр. 4 овог правила.
3) група намирница „житарице и производи од житарица”, у овој норми дати су на два редна броја: 1. хлеб (обични и трајашњи) и 2. пиринач, тестенина, гриз, брашно, прекрупе и пахуљице.

Са редног броја 1, хлеб (обични и трајашњи) издаје се у целој количини. По потреби, цела количина или један део хлеба може се заменити једним или са више производа са редног бр. 2, Норме бр. 4.

Приликом прорачунавања потребних сировина за производњу хлеба, треба поћи од норматива за појединца: брашно 438 g, со за јело 7 g и квасца од 2 до 9 g, зависно од примењене методе за израду теста, у складу са стручним упутством о производњи хлеба.

Са редног броја 2 ове норме, издаје се зависно од јеловника: пиринач, тестенине, гриз, брашно, прекрупе и пахуљице, и то у укупном дневном припадању – нормативу 80 g. Приликом планирања вишедневних потреба начелно планирати:

(1) брашно за запршку ..... 20 g,
(2) пиринач ..... 30 g,
(3) тестенине ..... 30 g.

4) нормативи артикала хране у Норми, нису дати као технолошко-кулинарски нормативи за једнодневни јеловник, као што су дати у рецептурама за припремање јела.

Приликом састављања јеловника, када нема могућности да се користе јеловници дати у Прилог 14, артикле треба комбиновати тако да се задовоље захтеви рецептура за припремање јела, а правдање утрошка по прописаним нормативима вршити за период од два до пет дана.

Ради оријентације при планирању – изради дневних јеловника, из групе „житарице и производи од житарица” и „поврће” треба користити технолошко-кулинарске нормативе дате у Табели 5.

Табела 5: **ТЕХНОЛОШКО-КУЛИНАРСКИ НОРМАТИВИ ВАРИВА ЗА ЈЕЛА**

Редни број	**АРТИКАЛ**	**Технолошко-кулинарски норматив**	
		за самостална јела (g)	**за комбинована јела (g)**
1	Пасуљ и грашак	100-120	50-70
2	Сочиво	80-120	40-50
3	Пиринач и тестенина	70-90	25-40
4	Гриз, прекрупа, пахуљице	100-120	50-60
5	Кромпир свежи	400-450	130-250
6	Кромпир сушени у колутовима и кромпир пахуљицама	60	30
7	Поврће свеже и у лименкама за јело	350-400	150-200
8	Поврће кисело	400-450	200
		За додатак јелима и запршку	За салату
9	Поврће свеже	20-30	150-200
10	Поврће кисело		100-150

5) у групи „месо” (редни бр. 6 норме) дато је само свеже или смрзнуто месо: говеђе, јунеће, свињско, овчије, јагњеће, козје и месо дивљачи (сем дивљих птица). По потреби, треба користити могућности замене ових врста свежег меса: рибом, месом од живине и дивљих птица, разним производима од меса и рибе (месним и рибљим конзервама, сувомеснатим трајним производима са костима, сланином) и другим производима;

6) група „млеко и производи од млека” дата је алтернативно: свеже млеко или сир тврди и полутврди полумасни. То значи, издаје се у целокупној количини (100%) – свеже млеко или сир, или у одговарајућем проценту свеже млеко (50-60%) и сир (50-40%), с тим да збир процената буде 100%. По правилу, свеже млеко треба издавати када за то има могућности, првенствено за летаче и диверзанте и за исхрану повређених и оболелих, односно када за то постоје услови замењивати га млеком у праху;

7) група „масти” (свињска, биљна и уље за јело) међусобни однос артикала зависи од могућности обезбеђења, с тим што је неопходно планирати уље за салату најмање два до пет грама дневно по оброку;

8) група „воће свеже и производи од воћа”, свеже воће може се замењивати сушеним воћем, а уз додатак шећера може се припремити и компот;

9) у групу „шећер и слични производи”, шећер се користи за припремање напитака (чаја, кафе, сурогата и беле кафе), слатких јела и компота, а остали артикли из ове групе се издају за потребе допуна у храни и за припремање доручка;

10) група „зачина”, по правилу, издају се за више дана унапред. У немогућности коришћења захтева рецептура, начелни дневни норматив за зачине је следећи:

(1) паприка у праху ..... 0,5 g,
(2) бибер..... 0,2 g,
(3) ловоров лист ..... 0,01 g,
(4) додатак јелу (индустријски) ..... 2,0 g,
(5) сирће ..... 10,0 g,
(6) зелен ..... 5,0 g.

11) група „остало” обухвата цигарете и шибице. Начин издавања (свакодневно или за више дана) регулише старешина јединице – установе Војске Србије.

Прилог 6.

НОРМА БРОЈ 2

за суве и конзервиране оброке хране за исхрану људи

Редни број	**НАМИРНИЦА**	**ЈМ**	**Оброк суви (ОС)**	**Оброк суви умањени (ОСу)**	**Оброк суви минимални (ОСм)**	**Оброк конзервирани (ОК)**	**Оброк конзервирани специјални (ОКС)**	**Оброк суви импровизовани**
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Хлеб (обични и трајашњи)	g	600	600	600	600	600	Нормативи и технологија израде ОСу-и дају се у стручном упутству за припремање јела
2	Двопек	g	—	—	—	—	—	
3	Конзерва месног нареска	g		150	150	150	150	
4	Конзерва јетрене паштете	g	100	—	—	100	100	
5	Конзерва сардине у уљу	g	—	125	125	—	125	
6	Конзерва готовог јела (у лименкама)	g	400	—	—	400	400	
7	Сувомеснати производи (чајна кобасица или суџук или суви врат или сушена или барена сланина или кувана шунка)	g	75	75	50			

8	Сир тврди или полутврди или топљени	g	50	50				
9	Мармелада	g	60		60	–	60	
10	Бомбоне компримати	g	–	–	–	–	28	
	или бомбоне витаминизиране	g	–	–	–	–	28	
11	Чаја инстант	g	–	–	–	10	10	
12	Кафа инстант заслађена	g	–	–	–	18	18	
13	Мултивитамински напитак	g	–	–	–	–	12	
14	Кондиторски производи	g	–	–	–	100	100	
15	Млечни напитак	dl	–	–	–	–	2	
16	Мед	g	50	25	—	50	50	
17	Цигарете	ком	10	10	10	10	10	10
18	Упаљач или шибице	ком/кут	1	1	1	1	1	1
19	Кључ за отварање конзерви					–	–	–
Просечна енергетска вредност без Допуне број 4 у kJ/kcal			15.061/ 3.598	12.026/ 2.872	10.482/ 2.504	15.800/ 3.774	19.615/ 4.685	

НАПОМЕНЕ ЗА ПРИМЕНУ НОРМЕ БРОЈ 2

Норма бр. 2 примењује се у ситуацијама када у јединицама – установама Војске Србије нема типских упакованих индивидуалних или конзервираних оброка, и у ситуацијама када се жели остварити њихова уштеда.

Када се не располаже упакованим индивидуалним и конзервираним оброцима, они се формирају из залиха носиоца интендантске подршке, користећи појединачне компоненте (артикле) у складу са Нормом бр. 2.

Ради обезбеђења разноврсности исхране, конзервирани и суви оброци могу се издавати у више варијаната. Састав и подела на обеде зависи од расположивих залиха артикала хране.

Приликом формирања оброка сувих, зависно од расположивих залиха, у начелу, за доручак се издају сувомеснати производи у комбинацији са сиревима, мармеладом или медом, а за ручак и вечеру се издају готова јела, месне и рибље конзерве. Када временски услови то дозвољавају (ако спољна температура није сувише висока) и за вечеру се такође могу издавати сувомеснати производи у комбинацији са сиревима, мармеладом или медом.

Са сваког редног броја ове норме, по правилу, припада један артикал. Ако је на једном редном броју дато више артикала алтернативно, са ознаком „или”, онда се издаје само један артикал.

Ако на једном редном броју, за суве оброке (ОС, ОСу и ОСм) има више артикала, онда се издаје један у количини од 100%, или више у одговарајућим процентима, с тим да збир процената буде 100%.

Приликом издавања кондиторских производа дат је приближни норматив од 100 g, а издавати их према важећим нормативима у миру.

Приликом комплетирања конзервираних и сувих оброка недостајуће компоненте (артикле) треба, по могућности, заменити погодним из Норме бр. 4.

За загревање компонената конзервираних оброка (готових јела) користи се комплет горива за индивидуална загревања хране, када се са њим располаже.

Прилог 7.

НОРМА БРОЈ 3
за допуне у храни за исхрану људи

Редни број	НАМИРНИЦЕ	Јединица мере	Допуна		
			1	2	3
1	Хлеб (обични и трајашњи) или	g	–	100	200
	двопек	g	–	–	100
2	Месо свеже и смрзнуто са костима	g	–	50	
3	Шећер	g	30	25	–
4	Чај домаћи или кафа сурогат	g	4	4	
5	Чаја инстант или	g			10
	кафа инстант заслађена	g	–	–	18
6	Бомбоне витаминизиране или	g	–	–	28
	бомбоне компримати	g	–	–	28
7	Мед или	g			50
	мармелада	g			60
Просечна енергетска вредност kJ/kcal			500/ 119	1.810/ 432	3.270/ 781

Прилог 7а

НОРМА БРОЈ 3
за допуне у храни за исхрану људи

Редни број	НАЗИВ НАМИРНИЦЕ	Јединица мере	Допуна број 4
1	Кекс слатки или	g	100
2	пециво чајно пуњено или	g	100
3	вафл производи или	g	130
4	колач индустријски или	g	50
5	какао крем табла или	g	50
6	какао крем за мазање или	g	50
7	крекери или	g	100
8	житни десерт или	g	75
9	медењаци посни или	g	100
10	кикирики пржени или	g	50
11	воће свеже, сезонско	g	300
Просечна енергетска вредност kJ/kcal		1.465/350	

Прилог 7б

НОРМА БРОЈ 3
за допуне у храни за исхрану људи

Редни број	НАЗИВ НАМИРНИЦЕ	Јединица мере	Допуна број 5
1	Хлеб	g	100
2	Кекс слатки или	g	100
	пециво чајно пуњено или	g	100
	вафл производи или	g	140
	колач индустријски или	g	50
	какао крем табла или	g	50
	какао крем за мазање или	g	50
	крекери или	g	100
	житни десерт или	g	75
	медењаци посни или	g	100
	кикирики пржени	g	50
3	Воће свеже	g	200
4	Кобасица чајна или	g	75
	суџук или	g	75
	врат свињски, димљени или	g	75
	пилећа прса или шунка прашка или	g	75
	конзерва месни нарезак или	g	150
	конзерва јетрена паштета или	g	100
	конзерва морске рибе	g	125
5	Сир полутврди (гауда или трапист) или	g	50
	сир топљени или	g	50
	сир пуномасни крем (45% мм) или	g	100
	павлака кисела	dl	1,8
6	Млеко стерилизовано или	dl	2
	млеко чоколадно или	dl	2
	јогурт или	dl	1,8
	јогурт воћни	dl	2
7	Сок воћни кашасти	dl	2
8	Мед	g	50
Просечна енергетска вредност kJ/kcal		7668/1831	

НАПОМЕНЕ ЗА ПРИМЕНУ НОРМЕ БРОЈ 3

Допуне у храни издају се према одредбама тач. 26. и 27. овог правила.

Са сваког редног броја ове норме, по правилу, припада један артикал. Ако је на једном редном броју дато више намирница, са ознаком „или”, издаје се једна намирница.

Када се не располаже неком од намирница, у овој норми треба извршити адекватну замену према Норми бр. 4.

Норматив за издавање артикала за Допуну број 4, дат је на основу тренутно важећих норматива у миру и подложан је променама. Уколико дође до измене асортимана кондиторских производа, као и норматива припадања истих, настале измене примењивати приликом издавања Допуне број 4.

Прилог 8.

НОРМА БРОЈ 4
за замену животних намирница за исхрану људи

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
1	Житарице и производи од житарица	хлеб и пециво	100	Брашном житарица (пшеничним, ражаним, јечменим, кукурузним, хељдиним) и брашном соје и кромпира, гризом (пшеничним, кукурузним), прекрупама и пахуљицама (свих врста), тестенинама, пшеницом и пиринчем	73	
				или двопеком, кексом, пецивом чајним и крекерима	50	
2		двопек војнички	100	Хлебом	200	
				или кексом, пецивом чајним, крекерима и сличним трајним производима	100	
3		брашно, гриз, прекрупа и пахуљице свих врста житарица	100	Хлебом и пецивом	137	
4		тестенине и пиринач	100	Брашном, гризом, прекрупама и пахуљицама (свих врста)	100	
5		коре за питу (свеже или смрзнуте)	100	Смесом од брашна пшеничног, белог 80 g и уља, јестивог 2,5 g		Припремати по рецептури бр. 516 (Кулинарство и здрава исхрана)
6	Поврће суво махунасто	пасуљ, грашак, сочиво и боб	100	Хлебом и пецивом	140	
				или брашном, гризом, прекрупом и пахуљицама (свих врста), тестенином, гершлом и пиринчем	95	
				или свежим кромпиром	500	
				или сушеним кромпиром у колутовима и кромпиром у пахуљицама	100	
				или осталим врстама свежег поврћа (сем кромпира)	1000	
7	Кромпир свежи	кромпир свежи	100	Сушеним кромпиром у колутовима и кромпиром у пахуљицама и осталим врстама сушеног поврћа (мрквом, луком, паприком)	20	
				или кромпиром смрзнутим	80	
8	Свеже поврће (сем кромпира)	свеже поврће свих врста сем кромпира	100	КИСЕЛИМ ИЛИ МАРИНИРАНИМ ПОВРЋЕМ (купусом, паприком, парадајзом, краставцима, цвеклом, мешаним поврћем ове врсте)	75	
				или СТЕРИЛИСАНИМ ПОВРЋЕМ: ђувечом (са наливом) или грашком (без налива) или боранијом (без налива) или мрквом (без налива) или парадајзом густо укуваним концентратом 28-30% с.м.	 115 50 90 100 25	

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
				или СМРЗНУТИМ ПОВРЋЕМ		
				грашком	55	
				или боранијом, луком црним и мрквом	95	
				или спанаћем и паприком	80	
				или карфиолом	50	
				или бела зелен (першун, пашканат и целер)	80	
				или свим врстама сушеног поврћа (сушена зелен, црни лук, бели лук у праху, мрква, паприка)	10	
				или ОСТАЛИМ ПРЕРАЂЕВИНАМА НА БАЗИ ПОВРЋА		
				ајваром	30	
				или сенфом	25	
9		печурке свеже	100	Печуркама маринираним	75	
10	Поврће смрзнуто	поврће смрзнуто (за француску салату)	100	Кромпиром свежим и грашком смрзнутим или стерилисаним и мрквом свежом	60 20 20	
11	Поврће стерилисано	БЕЗ НАЛИВА боранија грашак мрква СА НАЛИВОМ ђувеч	 100 100 100 100	СМРЗНУТО ПОВРЋЕ боранија грашак мрква мешано поврће	 110 110 110 90	
12	Додаци	ајвар	75	Кечапом или мајонезом	40 20	
13	Месо, риба и производи од меса и рибе (свеже или смрзнуто) са костима	говеђе, јунеће, телеће, свињско, овчије, јагњеће, биволје, козје, месо кунића и дивљачи (сем птица) са костима	100	Свежим и смрзнутим месом без костију : говеђим, јунећим, свињским и пилећим или изнутрицом од заклане стоке (мозак, јетра)	80	
				СВЕЖИМ СМРЗНУТИМ МЕСОМ ПЕРАДИ :		
				Месо перади (сем ћурака) и дивљих птица класичне обраде (са свим јестивим деловима), кокошијим, пилећим, гушчијим и пачијим	150	
				или кокошијим и пилећим месом без јетре, желуца, срца, главе и доњих делова ногу (припремљено за печење)	130	
				или ћурећим месом класичне обраде (са свим јестивим деловима)	120	
				или пилећим конфекционираним месом (батаци, груди)	100	

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
				или свежом и смрзнутом рибом (речном и морском)		
				рибом неочишћеном са главом	200	
				или рибом очишћеном без главе	160	
				или рибом очишћеном са главом	180	
				или рибом конфекционираном – филетима	100	
				или месним конзервама (ГГ и СП)	80	
				или ТРАЈНИМ, ПОЛУТРАЈНИМ, БАРЕНИМ И КУВАНИМ КОБАСИЦАМА ЗА ПЕЧЕЊЕ		
				трајним кобасицама (зимском саламом, миланском саламом, сремском кобасицом, куленом, чајном кобасицом, суџуком и другим врстама ових кобасица)	40	
				или полутрајним кобасицама (шункарицом, тиролском, моравском, пилећим прсима, прашком шунком и др. врстама ових кобасица)	65	
				или бареним кобасицама (хреновком, сафаладом, париском екстра кобасицом и др. врстама ових кобасица)	80	
				или куваним кобасицама (шварглом, крвавицом и др. врстама ових кобасица)	70	
				или кобасицама за печење (домаћом и другим врстама ових кобасица)	80	
				или СУВОМЕСНАТИМ ПРОИЗВОДИМА		
				сувим трајним производима са костима: сувом шунком, сувом плећком, сувим вратом, сувим свињским кареом, говеђим пршутом, овчијом и козијом пастрмом	72	
				или трајним сувомеснатим производима без костију (пршутом далматинском, истарском и његушком)	40	
				или трајним сувомеснатим производима без костију (сувим вратом у цреву или мрежици, сувом свињском печеницом, говеђим пршутом, овчијом и козијом пастрмом)	55	
				или полутрајним производима (димљеним свињским вратом, димљеном свињском и говеђом печеницом, димљеним кареом)	80	
				или сувим свињским ребрима	200	
				или сувим свињским ногицама	225	
				или сувим свињским коленицама	150	
				или МЛЕКОМ И ПРОИЗВОДИМА ОД МЛЕКА И ЈАЈИМА		
				свежим млеком у dl	3.6	
				или сиром тврдим и полутврдим полумасним	100	
				или свежим јајима ком	3	
				или јајима у праху	36	
				ПРОИЗВОДИМА ОД СОЈЕ (одрезак, комадићи, љуспице)	25	Не важи обрнута замена

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
14	Месо, риба и производи од меса и рибе	конзерве од меса (у комадима, у властитом соку, од уситњеног меса, јетрена, јунећа и пилећа паштета), конзерве јела од меса (гулаш, паприкаш) и конзерва од рибе		ТРАЈНИМ, ПОЛУТРАЈНИМ, БАРЕНИМ И КУВАНИМ КОБАСИЦАМА И КОБАСИЦАМА ЗА ПЕЧЕЊЕ		
				трајним кобасицама (зимском саламом, миланском саламом, сремском кобасицом, чајном кобасицом, суџуком и другим врстама ових кобасица)	50	
				или полутрајним кобасицама (шункарицом, тиролском, моравском, прашком шунком, пилећим прсима и др. врстама ових кобасица)	80	
				или бареним кобасицама (хреновком, сафаладом, париском екстра кобасицом и др. врстама ових кобасица)	100	
				или куваним кобасицама (шварглом, крвавицом и другим врстама ових кобасица)	90	
				или кобасицама за печење (домаћом и другим врстама ових кобасица)	100	
				или СУВОМЕСНАТИМ ПРОИЗВОДИМА		
				трајним сувомеснатим производима са костима (сувом шунком, сувом плећком, сувим вратом и сувим свињским кареом, говеђим пршутом, овчијом и козјом пастрмом)	90	
				или трајним сувомеснатим производима без костију (пршутом далматинском, истарском и његушком)	50	
				или трајним сувомеснатим производима без костију (сувим вратом у цреву или мрежици, сувом свињском печеницом, говеђим пршутом, овчијом и козијом пастрмом)	70	
				или полутрајним сувомеснатим производима без костију (димљеним свињским вратом, димљеном свињском и говеђом печеницом, димљеним кареом)	85	
				или ПРОИЗВОДИМА ОД МЛЕКА И ЈАЈА		
				сиром тврдим и полутврдим полумасним	125	
				или свежим јајима ком.	3	
				или ПРОИЗВОДИМА ОД СОЈЕ		
				паштетом од соје	150	
				Производима од соје (одрезак, комадићи и љуспице)	31,5	Не важи обрнута замена

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
15		јаје свеже	1 ком	Јајима у праху	12	
16	Млеко и производи од млека	свеже млеко	1 dl	Млеком у праху (пуномасним)	12.5	
				или млеком у праху полуобраним	14	
				или млеком у праху обраним	18	
				или млеком згуснутим заслађеним, кондензованим и белом кафом згуснутом заслађеном (кондензованом)	20	
				или млеком згуснутим незаслађеним (евапорисаним)	40	
				или киселим млеком и јогуртом dl	1	
				или киселом павлаком	0.30 dl	
				или слатком павлаком	0.30 dl	
				или чоколадним млеком	0.7 dl	
				или млеком од соје	1.2 dl	
				или сиром тврдим и полутврдим полумасним	20	
				или свежим јајима ком	1	
				или јајима у праху	12	
				или кајмаком	11.5	
17	Млеко и производи од млека	сир тврди и полутврди масни (45% мм)	100	Сиром тврдим, полутврдим и топљеним, полумасним (са 25% мм)	150	
				или сиром тврдим, полутврдим и топљеним 3/4 масним (35% мм)	110	
				или сиром белим – кришка	190	
				или сиром белим – фета	200	
				или сиром пуномасним – крем сир (45% мм)	100	
				или сиром свежим полумасним (25% мм)	150	
				или сиром белим од обраног млека	370	
				или кајмаком	70	
				или свежим и смрзнутим месом са костима – свињским, јунећим и јагњећим	100	
				или конзервама од меса и рибе	80	
				или свежим јајима ком	3	
				или јајима у праху	36	
18	Маст и уља за јело	маст свињска и биљна и уље за јело	100	Маргарином	125	
				или маслацем и маслом	125	
				или сувом (печеном, куваном) сланином	150	
				или осталим животињским мастима (говеђим, овчијим и др.)	100	
				или мајонезом	125	
				кикирики бутером	125	

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
19	Воће и производи од воћа	воће свеже (сем лимуна)	100	Смрзнутим воћем: малинама, јагодама, шљивама и др.	95	
				или сувим воћем	20	
				или дињом свежом	330	
				или лубеницом свежом	350	
				или лимуном свежим	50	
				или воћним соком	1,25 dl	
				или воћним сирупом	0,15 dl	
				или орасима, бадемима и лешницима са љуском	18	
				или орасима, бадемима и лешницима без љуске	8	
20		воћни сок	1 dl	Воћним сирупом, сувим воћем, сувим воћем брикетираним – воћном коцком и кандираним воћем	15	
				или гликозом са воћним соком	10	
				или свежим воћем, сем лимуна	80	
				или компотом у конзервама	40	
21		компот у конзервама	100	Воћним соком	2 dl	
				или воћним сирупом	0,45 dl	
22		воће и шећер предвиђено за припрему компота према дневном јеловнику – рецептури	100	Компот у конзервама	250	
23		шећер у кристалу	100	Мармеладом – џемом	140	
				или медом	100	
				или чоколадом и какао-крем производима	70	
24	Шећер и производи слични шећеру	мармелада и џем	100	Пекмезом	110	
				или воћним сирупом	0.95 dl	
				или компотом од разног воћа у лименкама	320	
				или свежим воћем (сем лимуна)	600	
				или сувим воћем	100	
				или шећером	70	
				или слатким од воћа	95	
				или медом	70	
				или гликозом са воћним соком	75	
25	Шећер и производи слични шећеру	воћни сируп	100	Компотом у конзервама	330	
26		чоколада млечна	100	Какао крем производима (еурокрем и слично) и вафл производима (нугат и воћне коцке)	100	
				или какао инстантом са обраним млеком у праху	100	
				или млечним воћним карамелама	125	
				или бомбонама разних врста	160	
				или гликозом са воћним соком	140	
				или медом	100	
				или сувим воћем брикетираним и кандираним воћем	185	

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
27		инстант – екстракт домаћег чаја заслађен	5	Нормом припадање за припремање једног напитка чаја народног или чаја шипковог	1 напитак	
28	Остало	зелен за супу – чорбу	100	Сушеном зелени	20	
29		свежи пекарски квасац	100	Суви пекарски квасац	50	или према упутству произвођача
30		сирова кафа права	100	Кафом прженом у зрну и млевеном (правом)	80	
				или чајем (правим)	16	
31	Производи од замрзнутог теста	пита са сиром, инд. замрзнута	350	Со кухињска за јело Сир крављи бели масни (у кришкама) Јаја Брашно пшенично бело Т-500 Уље јестиво Млеко свеже	0 100 0,3 ком 110 23 0,5 dl	припрема се врши од наведених намирница по рецептурама 127, 128, 129 и 130, 510, 512, 513 и 514 (Кулинарство и здрава исхрана) у војном ресторану само у случају немогућности набавке индустријско замрзнутих
		пита са кромпир, инд. замрзнута	350	Коре за питу (свеже или смрзнуте) Кромпир, свежи Лук црни, свежи Уље, јестиво Бибер црни, млевени Додатак јелима Соја љуспице	150 105 28 31 0,7 0,3 12	производа а када постоје техничко-технолошки услови
		пита са спанаћем, инд. замрзнута	350	Со кухињска за јело Сир крављи бели масни (у кришкама) Јаја Брашно пшенично бело Т-500 Уље јестиво Спанаћ свежи или смрзнути Гриз пшенични	0 50 0,3 ком 110 23 180 3	производа а када постоје техничко-технолошки услови
		бурек са месом, инд. замрзнут	300	Со кухињска за јело Брашно пшенично бело Т-500 Додатак јелима Бибер црни, млевени Уље јестиво Месо јунеће Лук црни, свежи Кромпир, свежи	0 110 0,5 0,1 23 60 30 50	производа а када постоје техничко-технолошки услови
		паштете са сиром, замрзнуте (три комада по 85 g)	255	Со кухињска за јело Сирће (винско, алкохолно) Маргарин Сир крављи бели масни (у кришкама)	0 2 30 80	

Редни број		Шта се замењује	Количина (g)	Чиме се замењује	Количина (g)	Примедба
1		2	3	4	5	6
				Јаја Гриз пшенични Брашно пшенично бело Т-500	0,3 ком 3 120	
		погачице, замрзнуте (четири комада по 60 g)	240	Со кухињска за јело Брашно пшенично бело Т-500 Маргарин Сирће винско или алкохолно	0 120 30 2	
		пита са јабукама, замрзнута	120	Коре за питу (свеже или смрзнуте) Уље, јестиво Шећер у праху Јабука, свежа Шећер у кристалу Хлебне мрвице (презле) Ванилин-шећер Цимет	65 15 2 60 10 6 0,5 0,1	
		пита са вишњама, замрзнута	120	Коре за питу (свеже или смрзнуте) Уље, јестиво Шећер у праху Вишња, замрзнута Шећер у кристалу Хлебне мрвице (презле) Ванилин-шећер Цимет	65 15 2 60 10 6 0,5 0,1	
		крофна, замрзнута	120 (2x60)	Брашно пшенично бело Т-500 Шећер у кристалу Уље, јестиво Квасац алкохолни, свежи Лимун Јаје свеже Млеко свеже Ванилин-шећер	70 12 10 5,6 1 0,3 ком 0,2 dl 0,2	
		бухтла, замрзнута	130	Брашно пшенично бело Т-500 Квасац алкохолни, свежи Уље, јестиво Шећер у кристалу Лимун Млеко свеже Јаје свеже Мармелада мешана Ванилин-шећер	55 5 10 10 1 0,2 dl 0,1 25 0,2	
32		со кухињска	100	Соли кухињском у таблетама	100	

НАПОМЕНЕ ЗА ПРИМЕНУ НОРМЕ БРОЈ 4

Норма бр. 4 – замене животних намирница за исхрану људи, саставни је део основних норми (норме бр. 1, 2 и 3). Користи се као помоћна норма, и то:

1) када се основним нормама не могу обезбедити припадајуће количине појединих артикала хране;

2) када се ради разноврсније исхране неке од намирница из основне норме замењују другим;

3) када целокупно дневно припадање, или један његов део, из појединих група намирница, из оправданог разлога, морају заменити другим врстама намирница.

По правилу, недостајућа намирница замењује се једном од намирница из колоне 4 ове норме. Изузетно, због јеловника или недовољних количина, једна намирница се може заменити са две или више намирница у одговарајућем односу. На пример: од 250 g свежег меса –150 g може се заменити месним конзервама, а осталих 100 g сувим ребрима.

Одређена количина намирница која недостаје по основној норми, замењује се одговарајућом количином намирнице којом се располаже, на основу односа 100 g (или 1 dl) недостајуће намирнице и прописане количине намирнице заменитеља. На пример: 100 g хлеба замењује се са 50 g двопека, а на основу овог односа замењује се дневно припадање 600 g хлеба за 300 g двопека.

По овој норми, поред директне, може се вршити, по потреби, и индиректна замена намирница. Пример бр. 1: свеже месо (100 g) са редног бр. 13 – замењује се сиром тврдим полумасним (100 g), а затим, сир тврди полумасни (100 g) – са редног бр. 17 – сувом (печеном, куваном) сланином (42 g). Пример 2: свеже воће (100 g) – са редног бр. 19 – замењује се воћним соком (1,25 dl), а затим, воћни сок (1 dl) – са редног бр. 20 – воћним сирупом (0,15 dl).

Приликом коришћења норме замене, мора се водити рачуна о датом ограничењу у примедби ове норме (колона 6).

Када се приликом обрачунавања замене у цифрама појављују децимали врши се заокруживање на цео број.

Прилог 9.

НОРМА БРОЈ 5
за исхрану коња

Редни број	**НАЗИВ АРТИКЛА**	**Јед. мере**	**Назив оброка хране за коње и бројна ознака**		
			К-1 (тешки)	**К-2 (средњи)**	**К-3 (лаки)**
1	Овас (зоб)	kg	4	4	2
2	Сено	kg	6	5	4
3	Со	g	15	15	15
4	Укупна маса	kg	10,015	9,015	6,015
Садржи	хранљивих јединица сварљивих		6,9	6,4	3,9
	беланчевина	g	540	500	300
5	Комплетна брикерирана храна	g	По упутству произвођача	По упутству произвођача	По упутству произвођача

Напомена: дневни оброк за исхрану по овој норми, може се заменити комплетном брикерираном храном по упутству произвођача хране.

Норма бр. 5 може се на основу предлога надлежног ветеринарског органа и решења надлежног старешине кориговати у случајевима прописаним законом. Кориговање норме хране врши се у односу на коња телесне масе од 500 kg и расположивим хранивима, а према следећој таблици и формули:

Врста хранива	**Лаки рад**			**Средњи рад**			**Тежак рад**		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ливадско сено, kg		3.5		3	5		3	5	
Сено легуминоза, kg	3.5	4.5		3			3		
Овас, kg	1.5	2	1	2	6	1	2	8	1
Кукуруз, kg	1			2			4		
Зелена маса, kg			30			40			50
Слама или плева, kg		2.5	5		5	4		3	2
Минерална витаминска смеша, kg	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Со, g	40	40	40	50	50	50	60	60	60

Корекција оброка врши се на основу формуле за одређивање телесне масе:

$TM = (L^2xO)/8179$

ТМ – телесна маса у kg,

L – дужина тела изражена у cm мерено од раменог зглоба до седне кврге,

О – обим грудног коша изражено у cm, мерено иза лопатица,

8179 – коефицијент.

Потпуне крмне смеше за исхрану коња нормирају се према енергетској и биолошкој вредности смеше и потреба животиње.

Ждребадима до шест месеци не издаје се посебан оброк хране. Ако после шест месеци старости ждребад, по одлуци надлежног органа, остају у јединици – установи Војске Србије, даје им се одговарајући дневни оброк хране, о чему решење доноси командант јединице – установе Војске Србије у чијем саставу се налазе коњи.

Слама се користи као простирка, с тим што се болесним грлима по потреби даје још два килограма сламе за простирку. Као замена за сламу (уколико недостаје) може се користити сено у односу 1:1.

За храњење и појење коња дневним распоредом рада треба предвидети три до четири часа. Време за храњење и појење коња одређује командир јединице – установе Војске Србије у чијем саставу се налазе коњи.

Коњи се редовно хране и поје трипут дневно: ујутру, у подне и увече следећим редом: најпре им се даје мало сена, затим се поје, након тога даје им се овас и на крају остатак сена. Најстроже је забрањено појење коња после давања зрнасте хране!

Зрнаста храна се дели специјалном порцијом – мерицом, која одговара одређеној количини у килограмима. Од одређене дневне количине сена даје се трећина дневног оброка без мерења. Со се мери мерицом од пет грама и даје се сваком грлу трипут дневно помешана са зрнастом храном. Уколико се досољавање хране врши брикетима, он се поставља у висини главе и коњи га користе по вољи. Храна се издаје у дневним оброцима према норми хране за јахаће коње. Дневни оброк хране даје се у три дела, тако да вечерњи оброк буде највећи, пошто коњи тада имају највише времена да поједу и сваре храну.

Коњима се даје зрнаста храна најмање један час пре употребе или након 45 минута одмора. Сено се може дати одмах после повратака са рада.

Зависно од активности, конституције, кондиције и здравственог стања појединачног грла, а на предлог ветеринарског органа оброк се може кориговати у смислу повећања или смањења.

Сено пре давања треба обавезно ван коњушнице протрести ослободити га прашине и страних примеса, а буђаве делове одстранити. Овас ако је прашњав, има уродица или страних тела, треба провејати и након тога дати коњима.

Прилог 10.

НОРМА БРОЈ 6
за исхрану стоке за клање

Редни број	НАЗИВ АРТИКЛА	Јед. мере	Назив оброка и бројна ознака		
			М-1 (говеда осим телади)	М-2 (овце и телад)	М-3 (свиње)
			Припада		
1	Сено ливадско	kg	6	2	—
2	Мекиње	kg	4	2	—
3	Кукуруз	kg	—	—	2
	Укупна маса	kg	10	4	2

Прилог 11.

НОРМА БРОЈ 7
за исхрану паса

Редни број	НАЗИВ НАМИРНИЦЕ — ПРОСТИРКЕ	Јединица мере	Оброк П	Примедба
1	Месо сирово са костима (говеђе, овчије, коњско)	g	300	
2	Хлеб или кукурузна прекрупа	g	550	
3	Поврће свеже	g	200	
4	Кромпир	g	300	
5	Со	g	5	
6	Кости	g	100	
7	Слама за простирку		по потреби	
8	Екструдирана храна	g	по упутству произвођача	

Напомена: укупно дневно припадање меса може се изузетно и за краће време заменити одговарајућим врстама конфиската. Врсте и количине замењујућих производа одређује надлежни ветеринарски орган.

Дневни оброк за исхрану паса по овој норми, може се заменити екструдираном храном или конзервираном храном за псе (уз додатак одређене количине хлеба или кукурузне прекрупе).

Прилог 12.

НОРМА БРОЈ 8
замена сточне хране

Редни број	ШТА СЕ ЗАМЕЊУЈЕ	Јединица мере	Количина	Чиме и у којем односу се замена може вршити								
				овсом	јечмом	мекињама	кукурузом у зрну	сеном	сламом	зеленом кошеном травом	зеленом кошеном детелином	кукурузовином
1	Овас	g	1000		1000	1500	1000	2000				
2	Сено	g	1000	500	500	750	500	–	2000	2600	2000	2000

Прилог 13.

С Т Р У К Т У Р А
УЧЕШЋА ГРУПЕ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА У ТЕКУЋИМ ДНЕВНИМ ОБРОЦИМА ХРАНЕ

Редни број	ГРУПА НАМИРНИЦА	Оброци текући											
		ОТ				ОТу				ОТм			
		Маса (г)	kJ	% kJ	Беланчевине	Количина (г)	kJ	% kJ	Беланчевине	Количина (г)	kJ	% kJ	Беланчевине
1	2	3	4	5	6	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Житарице (брашно, гризеви, прекрупе, тестенине, пиринач)	518	7713	45,48	50,92	471	7013	52,51	46,30	425	6328	55,65	41,78
2	Поврће: а) Суво махунасто б) Свеже поврће (прорачунато)	60	862	12,45	13,38	50	718	13,48	11,15	35	503	12,12	7,80
		950	1250		8,95	857	1083		7,21	5,92	875		5,76
3	Месо свеже, риба свежа и производ од меса и свеже рибе	250	2562	15,10	32,50	190	1947	14,58	24,70	140	1435	12,62	18,20
4	Млеко и млечни производи (прорачунато у млеку свежем)	450	1260	7,43	15,30	200	560	4,19	6,80	150	420	3,69	5,10
5	Воће свеже и суво и производи од воћа (воћни сокови)	50	96	0,57	0,25	50	96	0,72	0,25	30	58	0,5	10,15
6	Масти (маст и уље)	55	2048	13,17	—	30	1117	8,36	—	25	931	8,19	
7	Шећер и производи слични шећеру (мармелада, џем, чоколада)	61	983	5,80	0,15	51	822	6,16	0,15	51	822	7,22	0,15
СВЕГА kJ		2504	16774	100	121,30	1900	13356	100	96,56	1450	11372	100	78,94

П Р Е Г Л Е Д
ДНЕВНИХ ЈЕЛОВНИКА ЗА ИСХРАНУ У РАТУ ЗА ОБРОК ТЕКУЋИ ЗА 21 ДАН
(прилози од 14. до 35)

Прилог 14.

ДНЕВНИ ЈЕЛОВНИЦИ ЗА ИСХРАНУ У РАТУ ОБРОК ТЕКУЋИ ЗА 21 ДАН

Редни број	О Б Е Д			Енергетска вредност kJ/Kcal
	I	II	III	
1	Чај, јетрена паштета и сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Кувана јунетина и слани кромпир, салата	15.737 3.759
2	Бела кафа, мармелада маргарин и чајна кобасица	Гулаш са пиреом од кромпира, салата	Боранија са месом, салата,	15.751 3.763
3	Чај, сува сланина и сир полутврди	Ризи-бизи са месом, салата	Суџук, сир топљени и јаје кувано	15.143 3.617
4	Чај, месни нарезак и јаје кувано	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Качамак са гулашом, воће	16.420 3.923
5	Бела кафа, чајна кобасица и сир топљени	Сладак купус са месом, воће свеже	Гулаш и пиринач, салата	16.437 3.927
6	Чај, српска кобасица и сир фета	Гулаш и тестенина, салата	Кромпир паприкаш, салата	16.388 3.915
7	Чај, рибља конзерва, лук црни и сир топљени	Пасуљ са сувом сланином и салата	Макароне са кромпиром и месом, салата	15.563 3.718
8	Бела кафа, кувана шунка и јаја кувана	Грашак са месом, салата	Качамак са сиром, воће свеже	16.686 3.986
9	Бела кафа, мармелада и маслац	Казански гулаш, салата	Месни нарезак, сир топљени	15.568 3.719
10	Чај, суџук и сир фета	Пасуљ са сувим ребрима и салата	Тестенина са сиром, воће	15.613 3.730
11	Чај, јетрена паштета и сир топљени	Пилав са месом, салата	Грашак са месом, салата	15.687 3.747
12	Бела кафа, мармелада и маргарин	Гулаш са пиреом од кромпира и салата	Сладак купус са месом, воће	16.461 3.932
13	Бела кафа, хреновке и сир полутврди	Пасуљ са месом и салата	Боранија са кромпиром и месом, салата	16.440 3.927
14	Чај, месни нарезак и сир полутврди	Макароне у парадајз сосу са месом, салата	Чајна кобасица, јаје кувано, сир фета	15.244 3.642
15	Чај, сува сланина и кувана јаја	Сладак купус са свињским месом, воће свеже	Рибља конзерва, лук црни, и мармелада	15.073 3.601
16	Бела кафа, кувана шунка и јаја кувана	Пасуљ са сувом сланином, салата	Тестенина са сиром, воће	15.850 3.786
17	Чај, рибља конзерва и лук црни	Босански лонац, салата	Грашак са месом, салата	15.804 3.775
18	Бела кафа, мармелада и маслац	Рижото са месом, салата	Кромпир паприкаш, салата	16.280 3.889
19	Чај, суви врат и сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Гулаш и пиринач, салата	16.080 3.841
20	Бела кафа, чајна кобасица и сир топљени	Ловачки кромпир, салата	Јетрена паштета, сир полутврди и воће	15.833 3.782
21	Бела кафа, мед и маслац	Грашак са месом, салата	Кувана јунетина и слани кромпир, салата	15.903 3.799
Просечна енергетска вредност kJ/Kcal			15903/3799	

Напомена: приликом израде дневних јеловника за исхарану оброком текућим увек, када је то могуће, користити свеже артикле хране (свеже месо, свеже воће и поврће), а само у немогућности њиховог обезбеђења вршити замену у складу са Нормом бр. 4.

Прилог 15.

Дневни јеловник број 1

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, јетрена паштета и сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Кувана јунетина и слани кромпир, салата	
	Број рецептуре јела		1	27, 104-113	75, 94	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пасуљ у зрну	g		120		120
3	Брашно пшенично	g		8		8
4	Кромпир свежи	g			450	450
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Мрква свежа	g		10	7	17
7	Лук црни, свежи	g		20	5	25
8	Лук бели, свежи	g		1		1
9	Парадајз укувани (К28–32%)	g		3		3
10	Месо свеже (јунеће)	g		120	120	240
11	Јетрена паштета	g	100	–		100
12	Маст – уље	g		20 + 5	5+5	35
13	Шећер у кристалу	g	20			20
14	Сир топљени	g	52,5			52,5
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со кухињска	g				
17	Паприка у праху	g		0,3		0,3
18	Бибер	g		0,1		0,1
19	Ловоров лист	g		0,01		0,01
20	Додатак јелима	g		1		1
21	Сирће	g		8	8	16
22	Першун, лист	g		1	1	2
23	Першун, корен	g			3	3
24	Целер, корен	g			2	2

Прилог 16.

Дневни јеловник број 2

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, марме-лада маргарин и чајна	Гулаш са пиреом од кромпира, салата	Боранија са месом, салата	
	Број рецептуре јела		12	72, 96, 104-113	58	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
3	Брашно пшенично	g		10	6	16
4	Кромпир свежи	g		400		400
5	Мрква, свежа	g		15		15
6	Лук црни, свежи	g		40	20	60
7	Боранија конзервисана	g			350	350
8	Лук бели, свежи	g		1	2	3
9	Паприка, свежа	g			30	30
10	Парадајз, свежи	g			30	30
11	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		8		8
12	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
13	Кобасица, чајна	g	50			50
14	Месо свеже (јунеће)	g		120	120	240
15	Млеко пастеризовано	dl	2,5	0,5		3
16	Кафа сурогат	g	2			2
17	Маст – уље	g		20+5	20+5	50
18	Шећер	g	20			20
19	Маргарин	g	40			40
20	Мармелада	g	60			60
21	Со кухињска	g				
22	Паприка у праху	g		0,3	0,3	0,6
23	Бибер црни	g		0,1		0,1
24	Додатак јелима	g		1	1	2
25	Сирће	g		8	8	16
26	Ловоров лист	g		0,01		0,01
27	Першунов лист и корен	g		1		1

Прилог 17.

Дневни јеловник број 3

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, сува сланина и сир полутврди	Ризи-бизи са месом, салата	Суџук, сир топљени и јаје кувано	
	Број рецептуре јела		1	36, 104-113	50	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Грашак конзервисани	g		200		200
3	Пиринач у зрну	g		40		40
4	Лук црни, свежи	g		10		10
5	Поврће свеже за салату	g		200		200
6	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		6		6
7	Месо свеже (свињско или јунеће)	g		120		120
8	Сува сланина	g	100			100
9	Суџук	g			100	100
10	Сир топљени	g			35	35
11	Сир полутврди	g	50			50
12	Јаје свеже	ком			1	1
13	Маст – уље	g		20+5		25
14	Шећер у кристалу	g	20			20
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со кухињска	g				
17	Бибер црни	g		0,1		0.1
18	Додатак јелима	g		1		1
19	Сирће	g		8		8
20	Першунов лист	g		1		1

Прилог 18.

Дневни јеловник број 4

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, месни нарезак и јаја кувана	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Качамак са гулашом, воће	
	Број рецептуре јела		1	28, 104-113	101, 72	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно, пшенично	g		8	8	16
3	Гриз кукурузни	g			100	100
4	Пасуљ	g		120		120
5	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		3	8	11
6	Мрква свежа	g		10	12	22
7	Лук црни, свежи	g		15	30	50
8	Лук бели, свежи	g		1	1	2
9	Поврће свеже за салату	g		200		200
10	Воће свеже	g			300	300
11	Месо свеже (свињско, јунеће)	g		120	120	240
12	Сува свињска ребра	g		100		100
13	Месни нарезак (конзерва)	g	150			150
14	Јаје свеже	ком	2			2
15	Маст – уље	g		20+5	10+10	45
16	Шећер	g	20			20
17	Чај домаћи	g	4			4
18	Со	g				
19	Паприка у праху	g		0,2	0,3	0,5
20	Бибер црни	g		0,1	0,1	0,2
21	Ловоров лист	g		0,01	0,01	0,02
22	Додатак јелима	g		1	1	2
23	Сирће	g		8		8
24	Першунов лист и корен	g		1	1	2

Прилог 19.

Дневни јеловник број 5

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, чајна кобасица и сир топљени	Сладак купус са месом, воће свеже	Гулаш и пиринач, салата	
	Број рецептуре јела		12	54	72, 103, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		10	8	18
3	Пиринач	g			80	80
4	Купус, свежи	g		400		400
5	Поврће свеже за салату	g			200	200
6	Лук црни, свежи	g		15	30	45
7	Лук бели, свежи	g		1	1	2
8	Мрква, свежа	g			12	12
9	Воће, свеже	g		300		300
10	Парадајз свежи	g		60		60
11	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g			8	8
12	Месо свеже (свињско)	g		120		120
13	Месо свеже (јунеће)	g			120	120
14	Маст – уље	g		25	10+10+5	50
15	Чајна кобасица	g	75			75
16	Шећер	g	20			20
17	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2,5
18	Сир топљени	g	35			35
19	Кафа сурогат	g	2			2
20	Со	g				
21	Паприка у праху	g		0,3	0,3	0,6
22	Бибер црни	g		0,1	0,1	0,2
23	Ловоров лист	g		0,03	0,01	0,04
24	Додатак јелима	g		1	1+1	3
25	Сирће	g			8	8
26	Першунов лист и корен	g			1	1

Прилог 20.

Дневни јеловник број 6

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, српска кобасица и сир фета	Гулаш и тестенина, салата	Кромпир паприкаш, салата	
	Број рецептуре јела		1	72, 102, 104-113	50, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Тестенина	g		80		80
3	Брашно пшенично	g		8	10	18
4	Мрква свежа	g		12	10	22
5	Кромпир, свежи	g			400	400
6	Лук црни, свежи	g		30	20	50
7	Лук бели, свежи	g		1	5	6
8	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		8		8
9	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
10	Месо свеже (јунеће)	g		120	120	240
11	Кобасица, српска	g	100			100
12	Сир фета	g	100			100
13	Маст – уље	g		10+3+5	20+5	43
14	Шећер	g	20			20
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со	g				
17	Паприка у праху	g		0,3	0,3	0,6
18	Бибер црни	g		0,1	0,1	0,2
19	Додатак јелима	g		1	1	2
20	Сирће	g		8	8	16
21	Першунов лист и корен	g		1	1	2
22	Ловоров лист	g		0,01	0,02	0,03
23	Целеров лист	g			1	1

Прилог 21.

Дневни јеловник број 7

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, риба конз., лук црни и сир топљени	Пасуљ са сувом сланином и салата	Макароне са кромпиром и месом, салата	
	Број рецептуре јела		1	29, 104-113	45, 117	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пасуљ у зрну	g		120		120
3	Брашно пшенично	g		8		8
4	Тестенина	g			60	60
5	Лук црни, свежи	g	50	15	20	85
6	Лук бели, свежи	g		1		1
7	Мрква свежа	g		10	10	20
8	Кромпир, свежи	g			200	200
9	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
10	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g			6	6
11	Месо свеже (јунеће, свињско)	g			120	120
12	Сир топљени	g	35			35
13	Маст – уље	g		15+5	25+5	50
14	Сланина сува	g		50		50
15	Шећер	g	20			20
16	Сардина у уљу, конзерва	g	125			125
17	Чај домаћи	g	4			4
18	Со кухињска	g				
19	Паприка у праху	g		0,2	0,2	0,4
20	Бибер црни	g		0,1	0,1	0,2
21	Ловоров лист	g		0,01	0,01	0,02
22	Додатак јелима	g		1	1	2
23	Сирће	g		8	8	16
24	Першунов лист	g		1	1	2

Прилог 22.

Дневни јеловник број 8

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, кувана шунка и јаја кувана	Грашак са месом, салата	Качамак са сиром, воће свеже	
	Број рецептуре јела		12	60, 104-113	40	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		10		10
3	Грашак конзервисани	g		400		400
4	Гриз кукурузни	g			100	100
5	Поврће свеже за салату	g		200		200
6	Мрква свежа	g		10		10
7	Лук црни, свежи	g		20		20
8	Воће свеже	g			300	300
9	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		5		5
10	Месо свеже (свињско)	g		120		120
11	Кувана шунка	g	100			100
12	Маст – уље	g		20+5	20	45
13	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2.5
14	Јаје свеже	ком	2			2
15	Сир меки, полумасни	g			100	100
16	Шећер у кристалу	g	20			20
17	Кафа сурогат	g	2			2
18	Со кухињска	g				
19	Паприка у праху	g		0,1		0,1
20	Бибер	g		0,1		0,1
21	Додатак јелима	g		1		1
22	Сирће	g		8		8
23	Першунов лист	g		1		1

Прилог 23.

Дневни јеловник број 9

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, мармелада и маслац	Казански гулаш, салата	Месни нарезак, сир топљени	
	Број рецептуре јела		12	65, 104-113		
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Тестенина	g		40		40
3	Кромпир свежи	g		300		300
4	Поврће свеже за салату	g		200		200
5	Лук црни, свежи	g		80		80
6	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		10		10
7	Месо свеже (јунеће)	g		140		140
8	Месни нарезак	g			150	150
9	Мармелада	g	60			60
10	Маст – уље	g		15+5		20
11	Шећер у кристалу	g	20			20
12	Маслац	g	40			40
13	Сир топљени	g			52,5	52,5
14	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2,5
15	Кафа сурогат	g	2			2
16	Со кухињска	g				
17	Паприка у праху	g		0,3		0,3
18	Бибер	g		0,1		0,1
19	Додатак јелима	g		1		1
20	Сирће	g		8		8
21	Першунов лист	g		1		1

Прилог 24.

Дневни јеловник број 10

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, суџук и сир фета	Пасуљ са сувим ребрима и салата	Тестенина са сиром, воће	
	Број рецептуре јела		1	28, 104-113	47	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Тестенина	g			100	100
3	Брашно пшенично	g		8		8
4	Пасуљ у зрну	g		120		120
5	Поврће свеже за салату	g		200		200
6	Лук црни, свежи	g		15		15
7	Лук бели, свежи	g		1		1
8	Мрква, свежа	g		10		10
9	Воће свеже	g			300	300
10	Сува свињска ребра	g		100		100
11	Суџук	g	75			75
12	Маст – уље	g		20+5	10	35
13	Шећер у кристалу	g	20			20
14	Сир фета	g	100			100
15	Сир бели, полумасни	g			100	100
16	Чај домаћи	g	4			4
17	Со кухињска	g				
18	Паприка у праху	g		0,2		0,2
19	Бибер	g		0,1		0,1
20	Ловоров лист	g		0,01		0,01
21	Додатак јелима	g		1		1
22	Сирће	g		8		8
23	Першунов лист и корен	g		1		1

Прилог 25.

Дневни јеловник број 11

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, јетрена паштета и сир топљени	Пилав са месом, салата	Грашак са месом, салата	
	Број рецептуре јела		1	34, 104-113	60, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g			10	10
3	Грашак конзервисани	g			400	400
4	Пиринач у зрну	g		90		90
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Мрква свежа	g			10	10
7	Лук црни, свежи	g		15	20	35
8	Ђувеч, конзервисани	g		100		100
9	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		6	5	11
10	Месо свеже (свињско, јунеће)	g		120	120	240
11	Јетрена паштета, конзерва	g	100			100
12	Маст – уље	g		15+5	20+5	40
13	Сир топљени	g	52,5			52,5
14	Шећер у кристалу	g	20			20
15	Чај	g	4			4
16	Со кухињска	g				
17	Паприка у праху	g			0,1	0,1
18	Бибер	g			0,1	0,1
19	Додатак јелима	g		1	1	2
20	Сирће	g		8	8	16
21	Першунов лист и корен	g		2	1	3
22	Целеров лист и корен	g		2		2

Прилог 26.

Дневни јеловник број 12

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, мармелада и маргарин	Гулаш са пиреом од кромпира и салата	Сладак купус са месом, воће	
	Број рецептуре јела		12	72, 96, 104-113	58	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		10	10	20
3	Кромпир свежи	g		400		400
4	Мрква, свежа	g		15		15
5	Лук црни, свежи	g		40	15	55
6	Купус, свежи	g			400	400
7	Лук бели, свежи	g		1	1	2
8	Воће, свеже	g			300	300
9	Парадајз, свежи	g			60	60
10	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		8		8
11	Поврће свеже за салату	g		200		200
12	Месо свеже (свињско)				120	120
13	Месо свеже (јунеће)	g		120		120
14	Млеко пастеризовано	dl	2,5	0,5		3
15	Кафа сурогат	g	2			2
16	Маст – уље	g		20+5	30	55
17	Шећер	g	20			20
18	Маргарин	g	40			40
19	Мармелада	g	60			60
20	Со кухињска	g				
21	Паприка у праху	g		0,3	0,3	0,6
22	Бибер црни	g		0,1	0,1	0,2
23	Додатак јелима	g		1	1	2
24	Сирће	g		8		8
25	Ловоров лист	g		0,01	0,03	0,04
26	Першунов лист	g		1		1

Прилог 27.

Дневни јеловник број 13

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, хреновке и сир полутврди	Пасуљ са месом и салата	Боранија са кромпиром и месом, салата	
	Број рецептуре јела		12	27, 104-113	59,104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пасуљ у зрну	g		120		120
3	Брашно пшенично	g		8	10	18
4	Боранија конзервисана				300	300
5	Кромпир свежи	g			200	200
6	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
7	Мрква свежа	g		10		10
8	Лук црни, свежи	g		20	20	40
9	Лук бели, свежи	g		1	2	3
10	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		3	5	8
11	Месо свеже (јунеће, свињско)	g		120	120	240
12	Кобасица, хреновка	g	100			100
13	Маст – уље	g		20 + 5	25+5	55
14	Шећер у кристалу	g	20			20
15	Сир полутврди	g	75			75
16	Кафа сурогат	g	2			2
17	Со кухињска	g				
18	Паприка у праху	g		0,3	0,2	0,5
19	Бибер	g		0,1	0,1	0,2
20	Ловоров лист	g		0,01		0,01
21	Додатак јелима	g		1	1	2
22	Сирће	g		8	8	16
23	Першун, лист	g		1		1

Прилог 28.

Дневни јеловник број 14

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, месни нарезак и сир полутврди	Макароне у парадајз сосу са месом, салата	Чајна кобасица, јаје кувано, сир фета	
	Број рецептуре јела		1	44, 104-113		
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		90		90
3	Поврће свеже за салату	g		200		200
4	Лук црни, свежи	g		20		20
5	Мрква, свежа	g		10		10
6	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		8		8
7	Месо свеже (јунеће, свињско)	g		120		120
8	Месни нарезак, конзерва	g	150			150
9	Маст – уље	g		25+5		30
10	Чајна кобасица	g			100	100
11	Шећер	g	20			20
12	Јаје свеже	ком			1	1
13	Сир полутврди	g	50			50
14	Сир фета	g			100	100
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со	g				
17	Паприка у праху	g		0,2		0,2
18	Бибер црни	g		0,1		0,1
19	Ловоров лист	g		0,01		0,01
20	Додатак јелима	g		1		1
21	Сирће	g		8		8
22	Першунов лист	g		1		1

Прилог 29.

Дневни јеловник број 15

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, сува сланина и кувана јаја	Сладак купус са свињским месом, воће свеже	Рибља конзерва, лук црни, и мармелада	
	Број рецептуре јела		1	54		
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		10		10
3	Купус, свежи	g		400		400
4	Лук црни, свежи	g		15	50	65
5	Лук бели, свежи	g		1		1
6	Воће, свеже	g		300		300
7	Парадајз свежи	g		60		60
8	Месо свеже (свињско)	g		120		120
9	Сардина у уљу, конзерва	g			125	125
10	Маст – уље	g		25		25
11	Сланина, сува	g	75			75
12	Шећер	g	20			20
13	Јаја свежа	ком	2			2
14	Мармелада	g			90	90
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со	g				
17	Паприка у праху	g		0,3		0,3
18	Бибер црни (када има)	g		0,1		0,1
19	Ловоров лист (када има)	g		0,03		0,03
20	Додатак јелима (када има)	g		1		1

Прилог 30.

Дневни јеловник број 16

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, кувана шунка и јаја кувана	Пасуљ са сувом сланином, салата	Тестенина са сиром, воће	
	Број рецептуре јела		1	29, 104-113	45	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пасуљ у зрну	g		120		120
3	Брашно пшенично	g		8		8
4	Тестенина	g			100	100
5	Лук црни, свежи	g		15		15
6	Лук бели, свежи	g		1		1
7	Мрква свежа	g		10		10
8	Воће, свеже	g			300	300
9	Поврће свеже за салату	g		200		200
10	Јаја свежа	ком	2			2
11	Сир бели, полумасни				100	100
12	Маст – уље	g		15+5	10	35
13	Сланина сува	g		50		50
14	Шећер	g	20			20
15	Кувана шунка	g	100			100
16	Кафа сурогат	g	2			2
17	Со кухињска	g				
18	Паприка у праху	g		0,2		0,2
19	Бибер црни	g		0,1		0,1
20	Ловоров лист	g		0,01		0,01
21	Додатак јелима	g		1		1
22	Сирће	g		8		8
23	Першунов лист	g		1		1

Прилог 31.

Дневни јеловник број 17

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, риба конзерва и лук црни	Босански лонац, салата	Грашак са месом, салата	
	Број рецептуре јела		1	67, 104-113	60, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g			10	10
3	Грашак конзервисани	g			400	400
4	Кромпир свежи	g		200		200
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Мрква свежа	g		10	10	20
7	Лук црни, свежи	g	50	30	20	100
8	Лук бели, свежи	g		5		5
9	Ђувеч, конзервисани	g		150		150
10	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		5	5	10
11	Месо сирово (јунеће)	g		120	120	240
12	Сардина у уљу, конзерва	g	125			125
13	Маст – уље	g		15+5	20+5	40
14	Шећер у кристалу	g	20			20
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со кухињска	g				
17	Паприка у праху	g		0,2	0,1	0,3
18	Бибер	g		0,2	0,1	0,3
19	Додатак јелима	g		1	1	2
20	Сирће	g		8	8	16
21	Першунов лист и корен	g		2	1	3
22	Целеров лист и корен	g		3		3

Прилог 32.

Дневни јеловник број 18

Редни број	Н А М И Р Н И Ц Е	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, мармелада и маслац	Рижото са месом, салата	Кромпир паприкаш, салата	
	Број рецептуре јела		12	35, 104-113	50, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пиринач у зрну	g		90		90
3	Брашно пшенично	g			10	10
4	Кромпир свежи	g			450	450
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Лук црни, свежи	g		20	20	40
7	Мрква свежа	g			10	10
8	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		12	5	17
9	Месо свеже (јунеће, свињско)	g		120	120	240
10	Сланина сува	g		10		10
11	Маст – уље	g		10+5	25+5	45
12	Шећер у кристалу	g	20			20
13	Маслац	g	40			40
14	Мармелада	g	60			60
15	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2,5
16	Кафа сурогат	g	2			2
17	Со кухињска	g				
18	Паприка у праху	g			0,3	0,3
19	Бибер	g		0,1	0,1	0,2
20	Додатак јелима	g		1	1	2
21	Сирће	g		8	8	16
22	Ловоров лист	g			0,02	0,02
23	Першунов лист	g		1	1	2
24	Целеров лист	g		1	1	2

Прилог 33.

Дневни јеловник број 19

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Чај, суви врат и сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Гулаш и пиринач, салата	
	Број рецептуре јела		1	27, 104-113	72, 103, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Пасуљ у зрну	g		120		120
3	Брашно пшенично	g		8	10	18
4	Пиринач у зрну	g			80	80
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Мрква свежа	g		10	15	25
7	Лук црни, свежи	g		20	40	60
8	Лук бели, свежи	g		1	1	2
9	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		3	8	11
10	Месо свеже (јунеће, свињско)	g		120	120	240
11	Врат, суви	g	100			100
12	Маст – уље	g		20 + 5	10+10+5	50
13	Шећер у кристалу	g	20			20
14	Сир топљени	g	52,5			52,5
15	Чај домаћи	g	4			4
16	Со кухињска	g				
17	Паприка у праху	g		0,3	0,3	0,6
18	Бибер	g		0,1	0,1	0,2
19	Ловоров лист	g		0,01	0,01	0,02
20	Додатак јелима	g		1	1+1	3
21	Сирће	g		8	8	16
22	Першун, лист	g		1	1	2

Прилог 34.

Дневни јеловник број 20

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, чајна кобасица и сир топљени	Ловачки кромпир, салата	Јетрена паштета, сир полутврди и воће	
	Број рецептуре јела		12	53		
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		8		8
3	Кромпир, свежи	g		400		400
4	Поврће свеже за салату	g		200		200
5	Лук црни, свежи	g		20		20
6	Лук бели, свежи	g		1		1
7	Мрква, свежа	g		20		20
8	Воће, свеже	g			300	300
9	Месо свеже (јунеће)	g		120		120
10	Јетрена паштета, конзерва	g			100	100
11	Маст – уље	g		10+5		15
12	Сланина сува			7		7
13	Чајна кобасица	g	75			75
14	Сир полутврди				50	50
15	Шећер	g	20			20
16	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2,5
17	Сир топљени	g	35			35
18	Кафа сурогат	g	2			2
19	Со	g				
20	Бибер црни	g		0,1		0,1
21	Ловоров лист	g		0,01		0,01
22	Додатак јелима	g		1		1
23	Сенф			1		1
24	Сирће	g		2+8		10
25	Першунов лист и корен	g		1		1
26	Целеров лист			1		1

Прилог 35.

Дневни јеловник број 21

Редни број	А Р Т И К Л И	Јединица мере	I обед	II обед	III обед	Свега
			Бела кафа, мед и маслац	Грашак са месом, салата	Кувана јунетина и слани кромпир, салата	
	Број рецептуре јела		12	60, 104-113	75, 94, 104-113	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб	g				600
2	Брашно пшенично	g		10		10
3	Грашак конзервисани	g		400		400
4	Кромпир свежи	g			450	450
5	Поврће свеже за салату	g		200	200	400
6	Мрква свежа	g		10	7	17
7	Лук црни, свежи	g		20	5	25
8	Парадајз укувани (К28 – 32%)	g		5		5
9	Месо свеже (свињско)	g		120		120
10	Месо свеже (јунеће)	g			120	120
11	Маст – уље	g		20+5	5+5	35
12	Млеко пастеризовано	dl	2,5			2,5
13	Мед	g	50			50
14	Маслац	g	40			40
15	Шећер у кристалу	g	20			20
16	Кафа сурогат	g	2			2
17	Со кухињска	g				
18	Паприка у праху	g		0,1		0,1
19	Бибер	g		0,1		0,1
20	Додатак јелима	g		1		1
21	Сирће	g		8	8	16
22	Першунов лист	g		1	1	2
23	Першунов корен	g		3		3
24	Целеров корен	g		2		2

П Р Е Г Л Е Д
ДНЕВНИХ ЈЕЛОВНИКА ЗА ИСХРАНУ У РАТУ ПО ОБРОКУ ТЕКУЋЕМ УМАЊЕНОМ (ОТу)
(прилози од 36. до 38)

Прилог 36.

ДНЕВНИ ЈЕЛОВНИЦИ ЗА ДЕСЕТ ДАНА
за исхрану у рату оброком текућим умањеним (ОТу)

Редни број	ОБЕД		
	ДОРУЧАК	**РУЧАК**	**ВЕЧЕРА**
1	Бела кафа, мармелада, маргарин	Пасуљ са месом, салата	Качамак са гулашом
2	Чај, сир тврди и мармелада	Пилав са свињским месом, салата	Грашак са месом, воће
3	Бела кафа и чајна кобасица	Казански гулаш, салата	Тестенина са сиром
4	Чај, месни нарезак, сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Сладак купус са месом
5	Чај, сланина сува и кувано јаје	Рижото са свињским месом, салата	Качамак са сиром
6	Чај, сир тврди и мармелада	Сладак купус са месом	Грашак са месом, воће
7	Чај, рибља конзерва	Кромпир гулаш-паприкаш, салата	Јетрена паштета, сир топљени, воће
8	Бела кафа, мармелада, маргарин	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Месни нарезак, воће
9	Чај, сланина сува и кувано јаје	Сладак купус са месом	Качамак са сиром, воће
10	Чај, месни нарезак и сир топљени	Кромпир гулаш-паприкаш, салата	Тестенина са сиром

Прилог 37.

П Р Е Г Л Е Д

припадања артикала хране за припрему доручака за оброк текући умањени (ОТу)

Редни број	НАЗИВ АРТИКЛА	Бела кафа, мармелада, маргарин	Чај, сир полутврди и мармелада	Бела кафа и чајна кобасица	Чај, месни нарезак, сир топљени	Чај, сланина сува и кувано јаје	Чај, рибља конзерва
Број рецептуре		12	1	12	1	1	1
1	Хлеб	550	550	550	550	550	550
2	Чај домаћи		3		3	3	3
3	Кафа сурогат	2		2			
4	Млеко у праху	16,2		16,2			
5	Шећер у кристалу	20	20	20	20	20	20
6	Месни нарезак				75		
7	Рибља конзерва						125
8	Сланина сува					60	
9	Чајна кобасица			70			
10	Јаје свеже					1	
11	Сир полутврди		50				
12	Сир топљени				17,5		
13	Маргарин	20					
14	Мармелада	60	30				

Прилог 38.

П Р Е Г Л Е Д

припадања артикала хране за припрему ручкова и вечера за оброк текући умањени (ОТу)

Редни број	НАЗИВ АРТИКЛА	Пасуљ са месом, салата	Пилав са месом, салата	Казански гулаш, салата	Рижото са месом, салата	Сладак купус са месом	Кромпир гулаш-паприкаш, салата	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Качамак са гулашом	Грашак са месом, воће	Тестенина са сиром	Качамак са сиром,	Јетрена паштета, сир топљени, воће	Месни нарезак, воће
Редни број		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Број рецептуре		27	34	65	35	54	50	28	72, 101	30	47	40		
1	Брашно пшенично	7				7	7	7	4	7				
2	Пиринач у зрну		80		80									
3	Гриз кукурузни								90			90		
4	Тестенина			45							90			
5	Пасуљ у зрну	100						100						
6	Ђувеч конзервисани		76											
7	Грашак конзервисани									340				
8	ПГУ (К28 – 32)	3	4	8	10	3	4	2	4					
9	Кромпир свежи			250			375							
10	Купус свежи					300								
11	Мрква свежа	8					8	8	8					
12	Лук црни свежи	15	12	60	15	10	15	15	15	15				
13	Лук бели свежи	1				1		1	1					
14	Поврће свеже за салату	150	150	150	150		150	150						
15	Месо свеже (свињско – јунеће)	80	60	85	60	60	60		60	60				
16	Ребра сува							70						
17	Маст – уље	15+4	12+4	12+4	15+4	15	12+4	15+4	7+8	12	8	11		
18	Воће свеже									200		200	200	200
19	Со кухињска													
20	Паприка у праху	0,2		0,2		0,2	0,2	0,2	0,2					
21	Бибер црни	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05				
22	Ловоров лист	0,01				0,02	0,01	0,01	0,01	0,5				
23	Додатак јелима	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5					
24	Сирће	7	7	7	7		7	7						
25	Сир бели, полумасни										45	45		
26	Сир топљени												17,5	
27	Месни нарезак													75
28	Јетрена паштета												50	

П Р Е Г Л Е Д
ДНЕВНИХ ЈЕЛОВНИКА ЗА ИСХРАНУ У РАТУ ПО ОБРОКУ ТЕКУЋЕМ МИНИМАЛНОМ (ОТм)
(прилози од 39. до 42)

Прилог 39.

ДНЕВНИ ЈЕЛОВНИЦИ ЗА ДЕСЕТ ДАНА
за исхрану у рату оброком текућим минималним (ОТм)

Редни број	ОБЕД		
	ДОРУЧАК	**РУЧАК**	**ВЕЧЕРА**
1	Бела кафа, мармелада, маргарин	Макароне са кромпиром и месом, салата и воће	Сладак купус са месом, воће
2	Чај, рибља конзерва	Грашак са месом, салата	Кромпир барени, сир и воће
3	Бела кафа, кувана шунка, сир топљени	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Тестенина са сиром, воће
4	Бела кафа, мармелада, маргарин	Кромпир паприкаш са месом, салата	Јетрена паштета, воће
5	Чај, сланина сува и кувано јаје	Пилав са месом, салата	Качамак са гулашом, воће
6	Чај, чајна кобасица, сир топљени	Сладак купус са месом, воће	Боранија са кромпиром и месом
7	Бела кафа, кувана шунка	Пасуљ са месом, салата	Месни нарезак, воће
8	Чај, сланина сува и сир топљени	Грашак са месом, салата	Кромпир барени, сир и воће
9	Бела кафа и чајна кобасица	Кромпир паприкаш са месом, салата	Качамак са сиром
10	Бела кафа, кувана шунка, сир топљени	Пасуљ са месом, салата	Јетрена паштета, воће

Прилог 40.

П Р Е Г Л Е Д
припадања артикала хране за припрему доручака за оброк текући минималним (ОТм)

Редни број	НАЗИВ АРТИКЛА	Бела кафа, мармелада, маргарин	Бела кафа, чајна кобасица	Чај, чајна кобасица, сир топљени	Чај, кувана шунка, сир топљени	Бела кафа, кувана шунка	Чај, сланина сува и сир топљени	Чај, сланина сува и кувано јаје	Чај, рибља конзерва
Број рецептуре		12	12	1	1	12	1	1	1
1	Хлеб	500	500	500	500	500	500	500	500
2	Чај домаћи			3	3		3	3	3
3	Кафа сурогат	2	2			2			
4	Млеко у праху	12,5	12,5			12,5			
5	Шећер у кристалу	20	20	20	20	20	20	20	20
6	Рибља конзерва								62,5
7	Сланина сува						50	50	
8	Кувана шунка				50	70			
9	Чајна кобасица		70	50					
10	Јаје свеже							1	
11	Сир топљени			17,5	17,5		17,5		
12	Маргарин	20							
13	Мармелада	30							

Прилог 41.

П Р Е Г Л Е Д

припадања артикала хране за припрему ручкова и вечера за оброк текући минимални (ОТу)

Редни број	НАЗИВ АРТИКЛА	Пасуљ са месом, салата	Пилав са месом, салата	Макароне са кромпиром и месом, салата, воће	Сладак купус са месом, воће	Кромпир гулаш-паприк. са месом, салата	Пасуљ са сувим ребрима, салата	Качамак са гулашом, воће	Грашак са месом, салата	Боранија са кромпиром и месом	Кромпир барени, сир, воће	Тестенина са сиром, воће	Качамак са сиром	Јетрена паштета, воће	Месни нарезак, воће
Редни број		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Број рецептуре		27	34	45	54	50	28	72, 101	30	59		35	40		
1	Брашно пшенично	6			6	6	6	8	6	6					
2	Пиринач у зрну		70												
3	Гриз кукурузни							75					75		
4	Тестенина			45								75			
5	Пасуљ у зрну	70					70								
6	Ђувеч конзервисани		60												
7	Боранија конзервирана									170					
8	Грашак конзервисани								250						
9	ПГУ (К28 – 32)	2	3	3	3	3	2	5		4					
10	Кромпир свежи			140		250				140	300				
11	Купус свежи				250										
12	Мрква свежа	6		6		6	6	8							
13	Лук црни свежи	11	8	11	8	11	11	17	11	8					
14	Лук бели свежи	0,7			0,7		0,7	1		0,7					
15	Поврће свеже за салату	115	115	115		115	115		115						
16	Месо свеже (свињско – јунеће)	50	50	50	50	50		50	50	50					
17	Ребра сува						40								
18	Маст – уље	11+3	10+2	12+3	13	13	11+3	5+7	9+3	8		6	10		
19	Воће свеже			120	120	120		120			120	120		120	120
20	Со кухињска														
21	Паприка у праху	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1					
22	Бибер црни	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05					
23	Ловоров лист	0,01		0,01	0,01	0,01	0,01	0,01							
24	Додатак јелима	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5					
25	Сирће	5	3	5		5	5		5						
26	Сир бели, полумасни										70	35	35		
27	Сир топљени														
28	Месни нарезак														
29	Јетрена паштета													50	50

Прилог 42.

СКРАЋЕНИЦЕ

kcal	Кило калорија
kJ	Кило џул
ОТ	Оброк текући
ОТу	Оброк текући умањени
ОТм	Оброк текући минимални
ОС	Оброк суви
ОСу	Оброк суви умањени
ОСм	Оброк суви минимални
ОСи	Оброк суви импровизовани
ОК	Оброк конзервирани
ОКС	Оброк конзервирани специјални

С А Д Р Ж А Ј

Страна

44. **Правило** о исхрани у Војсци Србије у рату 69

МИНИСТАРСТВО ОДБРАНЕ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
„Службени војни лист”, 11000 Београд, Бирчанинова 5
Главни и одговорни уредник Татјана Оровић, проф.
Телефон: 011/3203-133 (32-133)
Телефон/факс: 011/3000-200
Штампа: Војна штампарија, Београд, Ресавска 40б

ISSN 1821-4088