



Ký bởi: BỘ QUỐC PHÒNG
Ngày ký: 11-06-2026
10:25:28 +07:00

BỘ QUỐC PHÒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: **69** /2026/TT-BQP

Hà Nội, ngày **10** tháng **6** năm 2026

THÔNG TƯ

Quy định tiêu chuẩn dụng cụ, trang thiết bị quân nhu bảo đảm sinh hoạt, huấn luyện, sẵn sàng chiến đấu và chiến đấu trong Quân đội nhân dân Việt Nam

Căn cứ Luật Sĩ quan Quân đội nhân dân Việt Nam số 16/1999/QH10, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 19/2008/QH12, Luật số 72/2014/QH13, Luật số 48/2019/QH14, Luật số 52/2024/QH15, Luật số 98/2025/QH15;

Căn cứ Luật Quân nhân chuyên nghiệp, công nhân và viên chức quốc phòng số 98/2015/QH13, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 98/2025/QH15;

Căn cứ Luật Nghĩa vụ quân sự số 78/2015/QH13, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 48/2019/QH14, Luật số 98/2025/QH15;

Căn cứ Luật Lực lượng dự bị động viên số 53/2019/QH14, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 98/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 79/2020/NĐ-CP của Chính phủ quy định chế độ, chính sách trong xây dựng, huy động quân nhân dự bị, học viên đào tạo sĩ quan dự bị; được sửa đổi, bổ sung tại Nghị định số 209/2025/NĐ-CP của Chính phủ;

Căn cứ Nghị định số 02/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định về tiêu chuẩn, định mức vật chất hậu cần trong Quân đội nhân dân Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 01/2022/NĐ-CP của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Quốc phòng; được sửa đổi, bổ sung bởi Nghị định số 03/2025/NĐ-CP của Chính phủ;

Theo đề nghị của Chủ nhiệm Tổng cục Hậu cần - Kỹ thuật;

Bộ trưởng Bộ Quốc phòng ban hành Thông tư quy định tiêu chuẩn dụng cụ, trang thiết bị quân nhu bảo đảm sinh hoạt, sẵn sàng chiến đấu và chiến đấu trong Quân đội nhân dân Việt Nam.

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Thông tư này quy định về tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp; trang bị, dụng cụ cấp dưỡng dùng chung bảo đảm trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại; trang thiết bị trạm giặt là, trạm lọc nước uống đóng chai (bình), trạm chế biến tập trung trong Quân đội nhân dân Việt Nam.

2. Thông tư này không áp dụng đối với tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp; trang bị, dụng cụ cấp dưỡng dùng chung bảo đảm trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại; trang thiết bị trạm lọc nước uống đóng chai (bình), trạm chế biến tập trung của lực lượng làm nhiệm vụ tại Quân đảo Trường Sa, Nhà giàn DK và bảo vệ Thềm lục địa.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Các cơ quan, đơn vị có nhà ăn, nhà bếp tổ chức ăn tập trung, trừ doanh nghiệp, đơn vị tự chủ về tài chính trong Quân đội.

2. Các đơn vị có nhiệm vụ động viên (bao gồm cả các doanh nghiệp, đơn vị tự chủ về tài chính trong Quân đội) khi tổ chức huấn luyện, diễn tập, kiểm tra sẵn sàng động viên, sẵn sàng chiến đấu lực lượng dự bị động viên và huy động quân nhân dự bị đi làm nhiệm vụ khi chưa đến mức tổng động viên hoặc động viên cục bộ.

3. Các cơ quan, đơn vị và cá nhân có liên quan.

Điều 3. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp

1. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp tiểu đoàn bộ binh và đại đội, tiểu đoàn trực thuộc trung đoàn, lữ đoàn, sư đoàn bộ binh thực hiện theo quy định tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp cơ quan từ cấp trung đoàn trở lên thực hiện theo quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp tiểu đoàn quân chủng, binh chủng và đại đội, tiểu đoàn trực thuộc trung đoàn, lữ đoàn, sư đoàn quân chủng, binh chủng và tương đương thực hiện theo quy định tại Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng nhà ăn, nhà bếp bệnh viện, tổ quân y (có giường lưu) thực hiện theo quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp trên tàu mặt nước thực hiện theo quy định tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

6. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp người lái máy bay thực hiện theo quy định tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.

7. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp các trạm, tổ lẻ thực hiện theo quy định tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này.

8. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp các nhà khách, đoàn an điều dưỡng thực hiện theo quy định tại Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này.

9. Tiêu chuẩn trang bị bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu thực hiện theo quy định tại Phụ lục IX ban hành kèm theo Thông tư này.

10. Các loại nhà ăn, nhà bếp khác của các đơn vị có tổ chức biên chế tương đương được bảo đảm tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng tương ứng theo quy định tại các khoản 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 và 8 Điều này.

Điều 4. Tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng dùng chung bảo đảm trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại

Trang bị, dụng cụ cấp dưỡng bảo đảm trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại là trang bị dùng chung bảo đảm phục vụ ăn uống trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại theo quân số biên chế của đơn vị tổ chức thành các bếp ăn cấp tiểu đội, trung đội, đại đội, bếp tàu và tương đương thực hiện theo quy định tại Phụ lục X ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 5. Tiêu chuẩn trang bị trạm giặt là, trạm lọc nước uống đóng chai (bình), trạm chế biến tập trung

1. Tiêu chuẩn trang thiết bị trạm giặt là thực hiện theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Tiêu chuẩn trang thiết bị trạm lọc nước uống đóng chai (bình) thực hiện theo quy định tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Tiêu chuẩn trang thiết bị trạm chế biến tập trung thực hiện theo quy định tại Phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Các trạm giặt là, trạm lọc nước uống đóng chai (bình), trạm chế biến tập trung khác của các đơn vị có tổ chức biên chế tương đương được bảo đảm tiêu chuẩn trang bị tương ứng theo quy định tại các khoản 1, 2 và 3 Điều này.

Điều 6. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký. Các tiêu chuẩn, chế độ quy định tại Thông tư này được thực hiện từ ngày 01 tháng 7 năm 2026.

2. Thông tư số 21/2018/TT-BQP ngày 22 tháng 02 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng quy định tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn, nhà bếp trong Quân đội và Thông tư số 204/2016/TT-BQP ngày 13 tháng 12 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng quy định tiêu chuẩn quân trang, trang bị quân nhu bảo đảm trong chiến đấu và huấn luyện dã ngoại hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.

3. Bãi bỏ Khoản 8 Điều 1 Quyết định số 96/2006/QĐ-BQP ngày 27 tháng 5 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng về việc quy định tiêu chuẩn trang bị, dụng cụ cấp dưỡng của nhà ăn nhà bếp và trạm chế biến thực phẩm, xay sát thóc.

4. Các mặt hàng có niên hạn sử dụng trên 01 (một) năm đã cấp trước ngày Thông tư này có hiệu lực, được cấp lại khi hết niên hạn sử dụng theo quy định tại Thông tư này và các văn bản dẫn chiếu thực hiện.

Điều 7. Trách nhiệm thi hành

1. Chủ nhiệm Tổng cục Hậu cần - Kỹ thuật, Cục trưởng Cục Tài chính/Bộ Quốc phòng, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

2. Hằng năm, trên cơ sở quân số kế hoạch của Bộ Tổng Tham mưu và tiêu chuẩn, niên hạn quy định, các cơ quan, đơn vị lập dự toán gửi về Tổng cục Hậu cần - Kỹ thuật (qua Cục Quân nhu) để bảo đảm.

3. Quá trình thực hiện nếu có vướng mắc, các cơ quan, đơn vị phản ánh về Bộ Quốc phòng (qua Cục Quân nhu/Tổng cục Hậu cần - Kỹ thuật) để tổng hợp, báo cáo Thủ trưởng Bộ Quốc phòng xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo BQP;
- BTTM, TCCT;
- TC HC-KT;
- Các cơ quan, đơn vị trực thuộc BQP;
- C20, C79, C41, C55, C34;
- Công TTĐT BQP (để đăng tải);
- Lưu: VT, THBĐ. Trg....



**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**

Thượng tướng Nguyễn Quang Ngọc

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP TIỂU ĐOÀN BỘ BINH VÀ ĐẠI ĐỘI, TIỂU ĐOÀN TRỰC THUỘC
TRUNG, LỮ, SƯ ĐOÀN BỘ BINH

(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của
 Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp tiểu đoàn bộ binh: Từ 400 đến 450 người ăn	Bếp đại đội, tiểu đoàn trực thuộc: Từ 80 đến 120 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)					
1	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	02	01		
2	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	02	01		
3	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	05	
4	Tủ hấp	Cái	01	01	05	
5	Bếp chiên dầu	Cái	03	01	05	
6	Thùng inox đựng canh 50 lít	Cái	04	02	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo mâm)					
A	Đối với người hưởng lương (4 người/mâm)					
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	02	02	05	
4	Đĩa sứ ⁽³⁾	Cái	06	06	02	
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	04	04	07	
6	Bát inox	Cái	01	01	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	04	04	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	04	04	01	
9	Thìa inox	Cái	04	04	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	05	
11	Giò đĩa inox	Cái	01	01	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	01	01	07	
14	Ghế đôn Inox	Cái	04	04	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	03	
16	Khăn trải bàn	Cái	01	01	03	
B	Đối với hạ sĩ quan, binh sĩ (6 người/mâm)					
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	03	03	05	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp tiểu đoàn bộ binh: Từ 400 đến 450 người ăn	Bếp đại đội, tiểu đoàn trực thuộc: Từ 80 đến 120 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
4	Đĩa sứ ⁽³⁾	Cái	06	06	02	
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	06	06	07	
6	Bát inox	Cái	01	01	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	06	06	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	06	06	01	
9	Thìa inox	Cái	06	06	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	05	
11	Giò đũa inox	Cái	01	01	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	01	01	07	
14	Ghế đôn inox	Cái	06	06	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)					
1	Chậu nhôm 60	Cái	06	02	04	
2	Gáo nhôm múc nước	Cái	04	02	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	03	02	04	
4	Muôi inox múc mắm	Cái	02	01	07	
5	Xẻng inox đào cơm	Cái	04	02	05	
6	Xẻng inox rán	Cái	02	01	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	02	01	05	
8	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	02	01	04	
9	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	02	01	04	
10	Cân 3 - 5 kg ⁽⁴⁾	Cái	01	01	04	
11	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	06	03	07	
12	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	01	01	07	
13	Giá inox để dao, thớt	Cái	02	02	07	
14	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái		07	07	
15	Thùng inox đựng nước 50 lít + Giá inox	Cái	21		07	
16	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	02	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 1 sán	Cái	03	02	07	
18	Xe đẩy thực phẩm 2 sán	Cái	02	01	07	
19	Xe đẩy thực phẩm 3 sán	Cái	02	01	07	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp tiểu đoàn bộ binh: Từ 400 đến 450 người ăn	Bếp đại đội, tiểu đoàn trực thuộc: Từ 80 đến 120 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
20	Xe inox ủ cơm 1 thùng	Cái	02	01	04	
21	Xe inox sơ chế thực phẩm	Cái	02	01	07	
22	Khay inox đựng thực phẩm	Cái	03	02	07	
23	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	03	01	07	
24	Tủ để bát	Cái	04	01	07	
25	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	04	02	07	
26	Máy bơm nước	Cái	01	01	05	
27	Máy thái thịt	Cái	01		04	
28	Máy thái củ quả	Cái	01		04	
29	Máy xay thịt, cá	Cái	01	01	04	
30	Máy cắt xương	Cái	01		04	
31	Máy mài dao, kéo	Cái	01	01	01	
32	Hòm inox đựng gạo 3 tấn	Cái	01		07	
33	Hòm inox đựng gạo 2 tấn	Cái		01	07	
34	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	05	03	05	
35	Bảng các loại	Cái	03	03	05	
36	Biển các loại	Cái	04	04	05	
37	Biển các loại	Hệ thống	01	01	05	
IV TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)						
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	06	03	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁵⁾	Bộ	06	04	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	05	03	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	05	03	03	
5	Rổ inox	Cái	08	04	02	
6	Rá inox	Cái	08	04	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	02	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	04	02	01	
9	Thớt nhựa	Cái	03	02	01	
10	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	05	02	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01 hoặc 02 hệ thống có công suất khác nhau, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng.

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3): Sử dụng chia ăn ngày Lễ, Tết.

(4): Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(5): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả.

Phụ lục II
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP CƠ QUAN TỪ CẤP TRUNG ĐOÀN TRỞ LÊN
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp ăn cơ quan: Từ 300 đến 450 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Từ 150 đến dưới 300 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Dưới 150 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)						
1	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	02	02	01		
2	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	02	02	01		
3	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	01	05	
4	Tủ hấp	Cái	01	01	01	05	
5	Bếp chiên dầu	Cái	03	02	01	05	
6	Thùng inox đựng canh 50 lít	Cái	04	02	02	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo mâm)						
A	Đối với người hưởng lương (4 người/mâm)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	07	
3	Đĩa sứ	Cái	06	06	06	02	
4	Bát sứ ăn cơm	Cái	04	04	04	02	
5	Đũa ăn cơm	Đôi	04	04	04	01	
6	Bát inox	Cái	01	01	01	05	
7	Thìa inox	Cái	04	04	04	05	
8	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	05	
9	Giỏ đũa inox	Cái	01	01	01	07	
10	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	01	03	
11	Bàn ăn tròn mặt inox	Cái	01	01	01	07	
12	Ghế tựa inox	Cái	04	04	04	07	
13	Lồng bàn	Cái	01	01	01	03	
14	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	03	
15	Khăn trải bàn	Cái	01	01	01	03	
B	Đối với hạ sĩ quan, binh sĩ (6 người/mâm)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	03	03	03	05	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp ăn cơ quan: Từ 300 đến 450 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Từ 150 đến dưới 300 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Dưới 150 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
4	Đĩa sứ ⁽³⁾	Cái	06	06	06	02	
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	06	06	06	07	
6	Bát inox	Cái	01	01	01	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	06	06	06	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	06	06	06	01	
9	Thìa inox	Cái	06	06	06	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	05	
11	Giò đũa inox	Cái	01	01	01	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	01	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	01	01	01	07	
14	Ghế đôn inox	Cái	06	06	06	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)						
1	Chậu nhôm 60	Cái	06	04	03	04	
2	Gáo nhôm mức nước	Cái	02	02	01	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	03	03	02	04	
4	Muôi inox mức mắm	Cái	03	03	02	07	
5	Xẻng inox đào cơm	Cái	02	02	01	05	
6	Xẻng inox rán	Cái	03	02	01	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	02	02	01	05	
8	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	02	02	01	04	
9	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	02	02	01	04	
10	Cân 3 - 5 kg ⁽⁴⁾	Cái	01	01	01	04	
11	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	06	04	04	07	
12	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	01	01	01	07	
13	Giá inox để dao, thớt	Cái	02	02	02	07	
14	Bình đựng nước nóng, lạnh	Cái	03	02	01	04	
15	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	01	01	01	07	
16	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	Cái	03	02	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 2 sàn	Cái	03	02	01	07	
18	Xe đẩy thực phẩm 3 sàn	Cái	03	02	01	07	
19	Xe inox ủ cơm 1 thùng	Cái	01	01	01	04	
20	Xe inox sơ chế thực phẩm	Cái	01	01	01	07	
21	Khay inox đựng thực phẩm	Cái	03	02	02	07	
22	Tủ lạnh	Cái	01	01	01	07	
23	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	03	02	01	07	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp ăn cơ quan: Từ 300 đến 450 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Từ 150 đến dưới 300 người ăn	Bếp ăn cơ quan: Dưới 150 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
24	Tủ để bát	Cái	03	02	01	07	
25	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	04	03	02	07	
26	Máy bơm nước	Cái	01	01	01	05	
27	Máy thái thịt	Cái	01	01	01	04	
28	Máy thái củ quả	Cái	01	01	01	04	
29	Máy xay thịt, cá	Cái	01	01	01	04	
30	Máy cắt xương	Cái	01	01	01	04	
31	Máy mài dao, kéo	Cái	01	01	01	01	
32	Hòm inox đựng gạo 3 tấn	Cái	01	01		07	
33	Hòm inox đựng gạo 2 tấn	Cái			01	07	
34	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	05	03	02	05	
35	Bảng các loại	Cái	03	03	03	05	
36	Biển các loại	Cái	04	04	04	05	
37	Biển các loại	Hệ thống	01	01	01	05	
IV	TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)						
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	02	02	02	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁵⁾	Bộ	06	04	02	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	05	03	02	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	05	03	02	03	
5	Rổ inox	Cái	08	06	04	02	
6	Rá inox	Cái	08	06	04	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	01	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	04	03	02	01	
9	Thớt nhựa	Cái	01	01	01	01	
10	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	05	05	02	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01 hoặc 02 hệ thống có công suất khác nhau, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3): Sử dụng chia ăn ngày Lễ, Tết.

(4): Cần kiểm tra định lượng thực phẩm

(5): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả.

Phụ lục III

**TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP TIỂU ĐOÀN QUÂN CHỦNG, BINH CHỦNG VÀ ĐẠI ĐỘI,
TIỂU ĐOÀN TRỰC THUỘC TRUNG, LỮ, SƯ ĐOÀN QUÂN CHỦNG,
BINH CHỦNG VÀ TƯƠNG ĐƯƠNG**

*(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)*

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp dQBC: Từ 200 người ăn trở lên	Bếp dQBC: Từ 100 đến dưới 200 người ăn	Bếp cQBC: Từ 60 đến 70 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)						
1	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	02	01	01		
2	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	02	01	01		
3	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	01	05	
4	Tủ hấp	Cái	01	01	01	05	
5	Bếp chiên dầu	Cái	01	01	01	05	
6	Thùng inox đựng canh 50 lít	Cái	02	02	01	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo mâm)						
A	Đối với người hưởng lương (4 người/mâm)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	02	02	02	05	
4	Đĩa sứ ⁽³⁾	Cái	04	04	04	02	
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	04	04	04	07	
6	Bát inox	Cái	01	01	01	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	04	04	04	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	04	04	04	01	
9	Thìa inox	Cái	04	04	04	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	05	
11	Giỏ đũa inox	Cái	01	01	01	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	01	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	01	01	01	07	
14	Ghế đôn inox	Cái	04	04	04	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	03	
16	Khăn trải bàn	Cái	01	01	01	03	
B	Đối với hạ sĩ quan, binh sĩ (6 người/mâm)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	03	03	03	05	
4	Đĩa sứ ⁽³⁾	Cái	06	06	06	02	

W

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp dQBC: Từ 200 người ăn trở lên	Bếp dQBC: Từ 100 đến dưới 200 người ăn	Bếp cQBC: Từ 60 đến 70 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	06	06	06	07	
6	Bát inox	Cái	01	01	01	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	06	06	06	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	06	06	06	01	
9	Thìa inox	Cái	06	06	06	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	05	
11	Giò đũa inox	Cái	01	01	01	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	01	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	01	01	01	07	
14	Ghế đơn inox	Cái	06	06	06	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)						
1	Chậu nhôm 60	Cái	04	03	02	04	
2	Gáo nhôm múc nước	Cái	03	02	01	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	02	02	01	04	
4	Muôi inox múc mắm	Cái	02	02	01	07	
5	Xẻng inox đào cơm	Cái	02	02		05	
6	Xẻng inox rán	Cái	02	02	01	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	02	02	01	05	
8	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	02	02	01	04	
9	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	01	01	01	04	
10	Cân 3 - 5 kg ⁽⁴⁾	Cái	01	01	01	04	
11	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	04	04	02	07	
12	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	01	01	01	07	
13	Giá inox để dao, thớt	Cái	02	02	02	07	
14	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái			06	07	
15	Thùng inox đựng nước 50 lít + Giá inox	Cái	13	08		07	
16	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	02	01	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	Cái	02	01	01	07	
18	Xe đẩy thực phẩm 2 sàn	Cái	02	01	01	07	
19	Xe đẩy thực phẩm 3 sàn	Cái	02	01	01	07	
20	Xe inox ủ cơm 1 thùng	Cái	01	01		04	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp dQBC: Từ 200 người ăn trở lên	Bếp dQBC: Từ 100 đến dưới 200 người ăn	Bếp cQBC: Từ 60 đến 70 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
21	Xe inox sơ chế thực phẩm	Cái	01	01		07	
22	Khay inox đựng thực phẩm	Cái	03	02	02	07	
23	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	02	02	02	07	
24	Tủ để bát	Cái	03	02	01	07	
25	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	04	03	02	07	
26	Máy bơm nước	Cái	01	01	01	05	
27	Máy thái thịt	Cái	01	01		04	
28	Máy thái củ quả	Cái	01	01		04	
29	Máy xay thịt, cá	Cái	01	01		04	
30	Máy cắt xương	Cái	01	01		04	
31	Máy mài dao, kéo	Cái	01	01	01	01	
32	Hòm inox đựng gạo 3 tấn	Cái	01	01		07	
33	Hòm inox đựng gạo 2 tấn	Cái			01	07	
34	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	04	02	02	05	
35	Bảng các loại	Cái	03	03	03	05	
36	Biểu các loại	Cái	04	04	04	05	
37	Biển các loại	Hệ thống	01	01	01	05	
IV TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)							
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	04	04	02	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁵⁾	Bộ	03	03	02	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	04	02	02	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	04	02	02	03	
5	Rổ inox	Cái	06	04	02	02	
6	Rá inox	Cái	06	04	02	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	01	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	04	03	02	01	
9	Thớt nhựa	Cái	01	01	01	01	
10	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	02	02	01	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01 hoặc 02 hệ thống có công suất khác nhau, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3): Sử dụng chia ăn ngày Lễ, Tết.

(4): Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(5): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục IV
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP BỆNH VIỆN, TỔ QUÂN Y (CÓ GIƯỜNG LƯU)
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bệnh viện hạng đặc biệt	Bệnh viện hạng 1	Bệnh viện hạng 2	Bệnh viện hạng 3	Tổ Quân y (có giường lưu)	Niên hạn (năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)								
1	Nồi áp suất	Cái	06	04	02	01	01	05	
2	Nồi cơm điện	Cái	06	04	02	02	01	05	
3	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	03	02	02	01	01		
4	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	03	02	02	01	01		
5	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	01	01	01	05	
6	Tủ hấp	Cái	01	01	01	01		05	
7	Bếp chiên dầu	Cái	01	01	01	01		05	
8	Thùng inox đựng canh	Cái	10	08	04	02	01	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo bếp)								
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	200	125	60	30	05	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	200	125	60	30	05	07	
3	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	600	400	200	100	20	07	
4	Cặp lồng inox	Cái	600	450	150	50	10	05	
5	Đĩa sứ	Cái	200	125	60	30	5	02	
6	Bát tô sứ	Cái	600	400	200	100	20	02	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	1200	1000	350	150	30	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	1200	1000	350	150	30	02	
9	Thìa inox	Cái	1200	1000	350	150	30	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	400	250	120	60	10	05	
11	Giỏ đũa inox	Cái	200	125	60	30	05	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	200	125	60	30	05	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	200	125	60	30	05	07	
14	Ghế đôn inox	Cái	1200	1000	350	150	30	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	200	125	60	30	05	03	
16	Khăn trải bàn	Cái	200	125	60	30	05	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)								
1	Chậu nhôm 60	Cái	06	06	04	04	02	04	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bệnh viện hạng đặc biệt	Bệnh viện hạng 1	Bệnh viện hạng 2	Bệnh viện hạng 3	Tổ Quân y (có giường lưu)	Niên hạn (năm)	Ghi chú
2	Gáo nhôm mức nước	Cái	04	04	03	03	02	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	04	04	02	02	01	04	
4	Muôi inox mức mắt	Cái	04	04	02	02	01	07	
5	Xềng inox rán	Cái	04	04	02	02	01	05	
6	Vợt inox vớt rau	Cái	04	04	02	02	01	05	
7	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	02	02	01	01		04	
8	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	01	01	01	01	01	04	
9	Cân 3 - 5 kg ⁽³⁾	Cái		01	01	01	01	04	
10	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	06	06	04	04	02	07	
11	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	02	02	01	01		07	
12	Giá inox để dao, thớt	Cái	04	04	02	02	01	07	
13	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái	10	10	05	03	01	07	
14	Bình đựng nước nóng, lạnh	Cái	05	05	03	03	01	04	
15	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	02	02	01	01	01	07	
16	Xe đẩy thực phẩm 1 sà	Cái	02	02	01	01	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 2 sà	Cái	02	02	01	01	01	07	
18	Xe đẩy thực phẩm 3 sà	Cái	01	01	01	01		07	
19	Xe inox ủ cơm 1 thùng	Cái	02	02	01	01		04	
20	Xe inox sơ chế thực phẩm	Cái	02	02	01	01		07	
21	Khay inox đựng thực phẩm	Cái	10	08	04	02	01	07	
22	Tủ lạnh	Cái	02	02	01	01	01	07	
23	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	02	02	01	01		07	
24	Tủ để bát	Cái	04	04	02	02	01	07	
25	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	06	04	02	02	01	07	
26	Máy bơm nước	Cái	02	02	01	01	01	05	
27	Máy thái thịt	Cái	02	02	01	01		04	
28	Máy thái củ quả	Cái	02	02	01	01		04	
29	Máy xay thịt, cá	Cái	02	02	01	01		04	
30	Máy cắt xương	Cái	01	01	01	01		04	
31	Máy mài dao, kéo	Cái	01	01	01	01		01	
32	Máy xay sinh tố	Cái	02	02	01	01	01	04	
33	Hòm inox đựng gạo 3 tấn	Cái	01	01	01			07	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bệnh viện hạng đặc biệt	Bệnh viện hạng 1	Bệnh viện hạng 2	Bệnh viện hạng 3	Tổ Quân y (có giường lưu)	Niên hạn (năm)	Ghi chú
34	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	10	08	06	04	01	05	
35	Bảng các loại	Cái	03	03	03	03	03	05	
36	Biểu các loại	Cái	04	04	04	04	04	05	
37	Biển các loại	Hệ thống	01	01	01	01	01	05	
IV TẬP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)									
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	08	08	06	04	02	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁴⁾	Bộ	06	06	04	04	01	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	06	06	04	04	01	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	06	06	04	04	01	03	
5	Rổ inox	Cái	08	08	06	04	02	02	
6	Rá inox	Cái	08	08	06	04	02	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	02	02	01	01	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	04	04	02	02	01	01	
9	Thớt nhựa	Cái	02	02	01	01	01	01	
10	Gáo vớt phở	Cái	02	02	01	01	01	01	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01, 02 hoặc 03 hệ thống có công suất khác nhau, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3): Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(4): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục V
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN, NHÀ
BẾP TRÊN TÀU MẶT NƯỚC

(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Trên 100 người ăn	Từ 60 đến 100 người ăn	Từ 40 đến dưới 60 người ăn	Từ 10 đến dưới 40 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)							
1	Nồi inox 50 + Vung	Cái	04				05	
2	Nồi inox 40 + Vung	Cái		03	02	02	05	
3	Nồi inox 30 + Vung	Cái	01	01	01	01	05	
4	Nồi nhôm 40 +Vung	Cái	02	01	01	01	02	
5	Chảo rán	Cái	02	02	01	01	03	
6	Nồi cơm điện	Cái	05	04	03	02	03	
7	Nồi áp suất	Cái	02	01	01	01	03	
8	Lò vi sóng	Cái	01	01	01	01	05	
9	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	01	01	05	
10	Tủ hấp	Cái	01	01	01	01	05	
11	Bếp chiên dầu	Cái	01	01	01	01	05	
12	Thùng inox đựng canh	Cái	02	02	01	01	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính 4 người/mâm)							
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	01	05	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	01	05	
3	Khay chia ăn trên tàu có nắp đậy	Cái	01	01	01	01	05	
4	Cạp lồng inox	Cái	04	04	04	04	05	
5	Bát inox	Cái	04	04	04	04	05	
6	Đĩa inox	Cái	02	02	02	02	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	04	04	04	04	01	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	04	04	04	04	01	
9	Thìa inox	Cái	04	04	04	04	05	
10	Giò đũa inox	Cái	01	01	01	01	05	
11	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Cái	01	01	01	01	03	
12	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	02	05	
13	Tấm trải bàn chống trượt	Cái	01	01	01	01	03	
14	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)							
1	Chậu nhôm 60	Cái	02	02	02	02	02	
2	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	01	01	01	01	02	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Trên 100 người ăn	Từ 60 đến 100 người ăn	Từ 40 đến dưới 60 người ăn	Từ 10 đến dưới 40 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
3	Muôi inox mức mắt	Cái	01	01	01	01	05	
4	Xẻng inox rán	Cái	01	01	01	01	05	
5	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	01	01	01	01	03	
6	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	01	01	01	01	03	
7	Cân 3 - 5 kg ⁽¹⁾	Cái	01	01	01	01	03	
8	Khay inox đựng thực phẩm	Cái	04	04	02	02	07	
9	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái	02	01	01	01	05	
10	Tủ để bát trên tàu	Cái	01	01	01	01	05	
11	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	02	01	01	01	05	
12	Bình inox ủ cơm 2 lớp	Cái	10	08	05	02	05	
13	Hòm inox đựng gạo 2 tấn	Cái	01	01	01	01	05	
14	Xô xách nước	Cái	02	02	02	02	02	
IV TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)								
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	04	04	02	02	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽²⁾	Bộ	02	02	01	01	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	02	02	02	02	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	02	02	02	02	03	
5	Rổ inox	Cái	03	02	02	02	02	
6	Rá inox	Cái	03	02	02	02	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	01	01	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	03	03	02	01	01	
9	Thớt nhựa	Cái	01	01	01	01	01	
10	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	02	02	01	01	02	

Ghi chú:

(1): Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(2): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục VI
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP NGƯỜI LÁI MÁY BAY
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp người lái máy bay dưới siêu âm: từ 70 - 80 người ăn	Bếp người lái máy bay siêu âm: từ 30 - 40 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)					
1	Nồi cơm điện	Cái	02	01	05	
2	Nồi áp suất	Cái	02	01	05	
3	Chõ đồ xôi	Cái	02	01	04	
4	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	01	01		
5	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	01	01		
6	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	05	
7	Tủ hấp	Cái	01	01	05	
8	Bếp chiên dầu	Cái	01	01	05	
9	Thùng inox đựng canh	Cái	01	01	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo mâm 4 người)					
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	07	
3	Bát sứ ăn cơm	Cái	04	04	02	
4	Đũa ăn cơm	Đôi	04	04	01	
5	Bát sứ ĐK12	Cái	04	04	02	
6	Đĩa sứ ĐK12	Cái	01	01	02	
7	Bát sứ ĐK 20	Cái	04	04	02	
8	Đĩa sứ ĐK 20	Cái	12	12	02	
9	Đĩa sứ ĐK 25	Cái	01	01	02	
10	Thìa inox	Cái	04	04	05	
11	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	05	
12	Giò đũa inox	Cái	01	01	07	
13	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	03	
14	Phin pha cà phê inox	Cái	04	04	07	
15	Thìa inox cà phê	Cái	04	04	05	
16	Ca inox	Cái	04	04	07	
17	Dao inox	Cái	01	01	03	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp người lái máy bay dưới siêu âm: từ 70 - 80 người ăn	Bếp người lái máy bay siêu âm: từ 30 - 40 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
18	Bàn ăn Phi công	Cái	01	01	07	
19	Ghế tựa	Cái	04	04	07	
20	Lồng bàn	Cái	01	01	03	
21	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	03	
22	Khăn trải bàn	Cái	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)					
1	Chậu nhôm 60	Cái	03	02	04	
2	Gáo nhôm múc nước	Cái	02	02	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	02	02	04	
4	Muôi inox múc mắm	Cái	01	01	07	
5	Khay inox bê thức ăn	Cái	10	05	07	
6	Xèng inox rán	Cái	02	02	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	01	01	05	
8	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	01	01	04	
9	Cân 5 - 10 kg ⁽³⁾	Cái	01	01	04	
10	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	02	02	07	
11	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	01	01	07	
12	Giá inox để dao, thớt	Cái	02	02	07	
13	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái		01	07	
14	Thùng inox đựng nước 50 lít + Giá inox	Cái	01		07	
15	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	01	01	07	
16	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	Cái	01	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 2 sàn	Cái	01	01	07	
18	Tủ lạnh	Cái	01	01	07	
19	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	02	02	07	
20	Tủ để bát	Cái	01	01	07	
21	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	02	01	07	
22	Bình đựng nước nóng, lạnh	Cái	01	01	04	
23	Máy xay thịt, cá	Cái	01	01	04	
24	Máy xay sinh tố	Cái	01	01	04	
25	Máy bơm nước	Cái	01	01	05	
26	Phích inox đựng đá	Cái	01	01	05	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp người lái máy bay dưới siêu âm: từ 70 - 80 người ăn	Bếp người lái máy bay siêu âm: từ 30 - 40 người ăn	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
27	Lò vi sóng	Cái	01	01	05	
28	Hòm inox đựng gạo 2 tấn	Cái	01	01	07	
29	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	02	02	05	
30	Xô xách nước	Cái	06	03	02	
31	Bảng các loại	Cái	03	03	05	
32	Biển các loại	Cái	04	04	05	
33	Biển các loại	Hệ thống	01	01	05	
IV	TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)					
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	02	02	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁴⁾	Bộ	04	03	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	02	02	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	02	02	03	
5	Rổ inox	Cái	04	03	02	
6	Rá inox	Cái	04	03	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	04	03	01	
9	Thớt nhựa	Cái	02	01	01	
10	Gáo vớt phở	Cái	02	02	01	
11	Cặp nướng chả	Cái	06	06	01	
12	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	01	01	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01 hệ thống có công suất phù hợp, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3) Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(4): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục VII
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP CÁC TRẠM, TỔ LỄ
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Trạm lễ có quân số ăn từ 20 đến 40 người	Trạm lễ có quân số ăn từ 10 đến dưới 20 người	Các tổ lễ có quân số ăn dưới 10 người	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)						
1	Nồi nhôm 60 +Vung	Cái	01	01		04	
2	Nồi nhôm 40 +Vung	Cái	02	02	01	04	
3	Xoong nhôm 30	Cái	01	01	01	04	
4	Chảo rán, xào	Cái	01	01	01	04	
5	Ấm đun nước	Cái	01	01	01	04	
6	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	01				
7	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	01				
8	Nồi cơm điện	Cái	01	01	01	05	
9	Bếp ga công nghiệp	Cái	01	01	01	04	
II	DỤNG CỤ CHIA (Tính theo bếp)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	07	04	02	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	07	04	02	07	
3	Đĩa inox	Cái	20	10	05	05	
4	Đĩa sứ	Cái	20	10	05	02	
5	Khay chia ăn inox có nắp đậy	Cái	40	20	10	07	
6	Bát inox	Cái	07	04	02	05	
7	Bát sứ ăn cơm	Cái	40	20	10	02	
8	Đũa ăn cơm	Đôi	40	20	10	01	
9	Thìa inox	Cái	40	20	10	05	
10	Muôi cơm, canh inox	Cái	14	08	04	05	
11	Giò dũa inox	Cái	07	04	02	07	
12	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	07	04	02	03	
13	Bàn ăn inox	Cái	07	04	02	07	
14	Ghế đôn inox	Cái	40	20	10	07	
15	Hộp đựng khăn giấy	Cái	07	04	02	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)						
1	Chậu nhôm 60	Cái	02	01	01	04	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Trạm lễ có quân số ăn từ 20 đến 40 người	Trạm lễ có quân số ăn từ 10 đến dưới 20 người	Các tổ lễ có quân số ăn dưới 10 người	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
2	Gáo nhôm múc nước	Cái	01	01		04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	01	01		04	
4	Muôi inox múc mắm	Cái	01	01	01	07	
5	Xẻng inox đào cơm	Cái	01			05	
6	Xẻng inox rán	Cái	01	01	01	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	01	01		05	
8	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	01	01	01	04	
9	Cân 3 - 5 kg ⁽³⁾	Cái	01	01	01	04	
10	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox		01	01	01	07	
11	Hòm inox đựng gạo 0,5 tấn	Cái	01	01	01	07	
12	Tủ để bát	Cái	01	01	01	07	
13	Bình inox đựng cơm 2 lớp	Cái	02	01		05	
14	Xô xách nước	Cái	02	02	01	02	
IV TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)							
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	02	01	01	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁴⁾	Bộ	02	01	01	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái	02	01	01	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái	02	01	01	03	
5	Rổ inox	Cái	02	01	01	02	
6	Rá inox	Cái	02	01	01	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	01	01	05	
8	Can nhựa	Cái	02	02		02	
9	Bi đông nhựa	Cái			02	02	
10	Thớt gỗ	Cái	01	01	01	01	
11	Thớt nhựa	Cái	01	01	01	01	
12	Ấu sành đựng muối	Cái			01	05	
13	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	01	01	01	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 01 hệ thống có công suất phù hợp, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3) Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(4): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục VIII
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG CỦA NHÀ ĂN,
NHÀ BẾP CÁC NHÀ KHÁCH, ĐOÀN AN ĐIỀU DƯỠNG
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Nhà khách	Đoàn An điều dưỡng Loại 1 (400 giường trở lên)	Đoàn An điều dưỡng Loại 2 (Dưới 400 giường)	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU (Tính theo bếp)						
1	Hệ thống bếp điện, bếp dầu ⁽¹⁾	Hệ thống	02	02	02		
2	Bộ dụng cụ nấu bếp điện, bếp dầu ⁽²⁾	Bộ	02	02	02		
3	Nồi inox ninh, hầm, kho	Cái	01	01	01	07	
4	Tủ hấp	Cái	01	01	01	05	
5	Bếp chiên dầu	Cái	01	01	01	05	
6	Thùng inox đựng canh 50 lít	Cái	02	04	04	07	
II	DỤNG CỤ CHIA (6 người/mâm)						
1	Xoong inox đựng cơm + Vung	Cái	01	01	01	07	
2	Xoong inox đựng canh + Vung	Cái	01	01	01	07	
3	Đĩa inox	Cái	02	02	02	05	
4	Bát inox	Cái	01	01	01	05	
5	Bát sứ ĐK12	Cái	06	06	06	02	
6	Đĩa sứ ĐK12	Cái	01	01	01	02	
7	Bát sứ ĐK 20	Cái	06	06	06	02	
8	Đĩa sứ ĐK 20 - 22	Cái	12	12	12	02	
9	Đĩa sứ ĐK 25 - 30	Cái	02	02	02	02	
10	Bát sứ ăn cơm	Cái	06	06	06	02	
11	Đũa ăn cơm	Đôi	06	06	06	01	
12	Thìa inox	Cái	06	06	06	05	
13	Muôi cơm, canh inox	Cái	02	02	02	05	
14	Giò đũa inox	Cái	01	01	01	07	
15	Phin pha cà phê inox	Cái	06	06	06	07	
16	Thìa inox cà phê	Cái	06	06	06	05	
17	Ca inox	Cái	06	06	06	07	
18	Dao inox	Cái	01	01	01	03	
19	Khay đựng và bộ lọ gia vị	Bộ	01	01	01	03	

ke

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Nhà khách	Đoàn An điều dưỡng Loại 1 (400 giường trở lên)	Đoàn An điều dưỡng Loại 2 (Dưới 400 giường)	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
20	Bàn ăn inox	Cái	01	01	01	07	
21	Ghế tựa inox	Cái	06	06	06	07	
22	Hộp đựng khăn giấy	Cái	01	01	01	03	
23	Khăn trải bàn	Cái	01	01	01	03	
24	Lồng bàn	Cái	01	01	01	03	
III	DỤNG CỤ DÙNG CHUNG VÀ TRANG THIẾT BỊ QUÂN LƯƠNG (tính theo bếp)						
1	Chậu nhôm 60	Cái	02	04	02	04	
2	Gáo nhôm mức nước	Cái	02	04	02	04	
3	Muôi nhôm nhà bếp	Cái	01	02	01	04	
4	Muôi inox mức mắm	Cái	02	02	01	07	
5	Xẻng inox đào cơm	Cái	01	02	01	05	
6	Xẻng inox rán	Cái	02	02	02	05	
7	Vợt inox vớt rau	Cái	01	01	01	05	
8	Cân đồng hồ 60 - 100 kg	Cái	01	01	01	04	
9	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái	01	01	01	04	
10	Cân 3 - 5 kg ⁽³⁾	Cái	01	01	01	04	
11	Giá inox để dụng cụ cấp dưỡng	Cái	04	08	04	07	
12	Giá inox để dụng cụ nấu	Cái	01	02	01	07	
13	Thùng inox đựng nước 30 lít + Giá inox	Cái	05	10	05	07	
14	Xe đạp tiếp phẩm	Cái	01	02	01	07	
15	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	Cái	02	02	02	07	
16	Xe đẩy thực phẩm 2 sàn	Cái	01	01	01	07	
17	Xe đẩy thực phẩm 3 sàn	Cái	01	01	01	07	
18	Xe inox ủ cơm 1 thùng	Cái	01	02	01	04	
19	Xe inox sơ chế thực phẩm	Cái	01	02	01	07	
20	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	02	02	02	07	
21	Tủ để bát	Cái	02	04	02	07	
22	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	01	02	01	07	
23	Máy bơm nước	Cái	01	01	01	05	
24	Máy thái thịt	Cái	01	01	01	04	
25	Máy thái củ quả	Cái	01	01	01	04	
26	Máy xay thịt, cá	Cái	01	01	01	04	

STT	MẶT HÀNG	ĐVT	Nhà khách	Đoàn An điều dưỡng Loại 1 (400 giường trở lên)	Đoàn An điều dưỡng Loại 2 (Dưới 400 giường)	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
27	Máy cắt xương	Cái		01	01	04	
28	Máy vật lông gia cầm	Cái		01	01	04	
29	Máy mài dao, kéo	Cái		01	01	01	
30	Bồn (chậu) rửa inox	Cái		05	03	05	
31	Bảng các loại	Cái	03	03	03	05	
32	Biểu các loại	Cái	04	04	04	05	
33	Biển các loại	Hệ thống	01	01	01	05	
IV	TẠP CHI CẤP DƯỠNG (Tính theo bếp)						
1	Sọt nhựa đựng thực phẩm	Cái	02	04	04	01	
2	Dao cấp dưỡng inox ⁽⁴⁾	Bộ	02	04	02	01	
3	Kẹp inox chia thức ăn	Cái		04	02	05	
4	Kéo cắt thực phẩm	Cái		04	02	03	
5	Rổ inox	Cái	02	04	02	02	
6	Rá inox	Cái	02	04	02	02	
7	Cối + chày inox	Bộ	01	02	01	05	
8	Thớt gỗ	Cái	02	04	02	01	
9	Thớt nhựa	Cái	01	02	01	01	
10	Vại muối chua rau, củ, quả	Cái	02	05	02	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số ăn cao nhất và thấp nhất để xác định 02 hệ thống có công suất khác nhau, bảo đảm tiết kiệm chất đốt, phát huy tối đa công suất hệ thống bếp. Niên hạn theo Thông tư quy định riêng

(2): Theo từng loại bếp quy định tại Phụ lục IX Thông tư này.

(3) Cân kiểm tra định lượng thực phẩm

(4): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo)

Phụ lục IX
BỘ DỤNG CỤ NẤU BẾP ĐIỆN, BẾP DẦU
(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

TT	Loại bếp	Bếp dầu đôi 250- K20	Bếp dầu đôi 200- K20	Bếp dầu đôi 150- K20	Bếp dầu đôi 90- K20	Bếp dầu đôi 60- K20	Bếp dầu đơn 30- K20	Bếp điện 90- K18	Bếp điện 60- K18	Bếp điện 30- K18	Niên hạn (năm)
	Dụng cụ nấu										
1	Chảo nhôm đáy cong ĐK 1000 + Vung chảo inox ĐK 900	01									04
2	Chảo nhôm đáy cong ĐK 970 + Vung chảo inox ĐK 870		01								04
3	Chảo nhôm đáy cong ĐK 850 + Vung chảo inox ĐK 750	01	01	01							04
4	Chảo nhôm đáy cong ĐK 800 + Vung chảo inox ĐK 700			01	01						04
5	Chảo nhôm đáy bằng ĐK 850	01	01								04
6	Chảo nhôm đáy bằng ĐK 56	01	01	01	01	01					04
7	Chảo nhôm dập ĐK 50					01	01				04
8	Chảo inox đáy cong ĐK 500, cao 150							01	01	01	07
9	Chảo inox đáy phẳng ĐK 400, cao 150							01	01		07
10	Chảo inox đáy phẳng ĐK 320, cao 60									01	07
11	Nồi nhôm 60 đồng bộ vung	01	01	01	01	01					04
12	Nồi nhôm 45 đồng bộ vung				01	01					04
13	Nồi nhôm quân dụng 40 đồng bộ vung	01	01	01	01	01	01				04
14	Nồi inox đáy phẳng ĐK 400, cao 400							02	01		07
15	Nồi inox đáy phẳng ĐK 360, cao 240								01		07
16	Nồi inox đáy phẳng ĐK 320, cao 240									02	07
17	Xong nhôm 32 đồng bộ vung					01	01				04

W

Phụ lục X
TIÊU CHUẨN TRANG BỊ, DỤNG CỤ CẤP DƯỠNG DÙNG CHUNG
BẢO ĐẢM TRONG CHIẾN ĐẤU VÀ HUẤN LUYỆN DÃ NGOẠI
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp tiểu đội	Bếp trung đội	Bếp đại đội	Bếp tàu	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	DỤNG CỤ NẤU							
1	Nồi nhôm đáy cong đường kính 60 + Vung	Cái			03		04	
2	Nồi nhôm 20 đường kính 40 + Vung	Cái		01	02	02	04	
3	Nồi nhôm đáy cong đường kính 45 + Vung	Cái		02			04	
4	Bộ dụng cụ nấu tiểu đội	Bộ	01				04	
II	DỤNG CỤ CHIA (6 người/mâm)							
1	Xong nhôm 29 + Vung	Cái	01	01	01	01	04	
2	Xong nhôm 32 + Vung	Cái	01	01	01	01	04	
3	Bát inox	Cái	01	01	01	01	05	
4	Muôi	Cái	02	02	02	02	02	
5	Cặp lồng inox	Cái				06	05	
III	DỤNG CỤ, TRANG BỊ KHÁC							
1	Chậu nhôm đường kính 45	Cái	01	02	03	02	04	
2	Gáo nhôm đập 4 lít	Cái		01	01		04	
3	Muôi inox 0,5 lít	Cái	01	01	01	01	05	
4	Muôi nhôm đập 1 lít	Cái	01	01	01		04	
5	Xèng đào côm	Cái		01	01		04	
6	Xèng rán	Cái		01	01	01	04	
7	Vợt vớt rau	Cái		01	01		04	
8	Cân đồng hồ 10 - 30 kg	Cái		01	02	01	04	
9	Thùng nhôm đập đựng nước uống 20 lít	Cái	01	02	04	01	04	
10	Xe đạp tiếp phẩm	Cái		01	01		05	
11	Bạt che bếp Hoàng Cầm	Bộ		01	01		03	
12	Bạt chia ăn dã ngoại	Bộ			01		03	
13	Túi đựng dụng cụ chia ăn	Cái	01	03	03		03	
14	Can nhựa đựng nước 20 lít	Cái	01	03	06		02	

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Bếp tiểu đội	Bếp trung đội	Bếp đại đội	Bếp tàu	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
15	Thùng nước	Cái		01	01		02	
16	Xô xách nước 12 lít	Cái	01	01	01	02	02	
17	Bi đông nhựa 1 lít+ bao + ca (+ X61/HH)	Cái					05	100% quân số huấn luyện dã ngoại
18	Bao gạo	Cái					02	100% quân số huấn luyện dã ngoại
19	Túi cơm	Cái					02	100% quân số huấn luyện dã ngoại
20	Bát ăn cơm	Cái					02	100% quân số huấn luyện dã ngoại
21	Đũa ăn cơm	Đôi					01	100% quân số huấn luyện dã ngoại
22	Đèn pin + 6 đôi pin	Cái					01	20% quân số huấn luyện dã ngoại
23	Bật lửa	Cái					01	20% quân số huấn luyện dã ngoại
IV TẠP CHI CẤP DƯỠNG								
1	Dao cấp dưỡng inox ⁽¹⁾	Bộ	01	01	02	01	01	
2	Rổ nhôm đường kính 60	Cái		01	02	01	02	
3	Rá nhôm đường kính 60	Cái		01	02	01	02	
4	Thớt gỗ	Cái	02	02	03	01	01	
5	Búa bở củi	Cái		01	01		02	
6	Búa chim	Cái	01	01	02		02	
7	Sọt sắt	Cái	01	03	04		01	
8	Đòn gánh tre	Cái	01	03	04		01	

Ghi chú:

(1): Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Phụ lục XI
TIÊU CHUẨN TRANG THIẾT BỊ TRẠM GIẶT LÀ
(Kèm theo Thông tư số 69 /2026/TT-BQP ngày 10 tháng 6 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

STT	MẶT HÀNG	DVT	Tiểu đoàn và tương đương	Đồn, trạm đóng quân độc lập	Nhà khách	Đoàn An điều dưỡng	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	THIẾT BỊ GIẶT							
1	Máy giặt công nghiệp ⁽¹⁾	Hệ thống	01	01	01	01	07	
II	THIẾT BỊ SẤY							
1	Máy sấy công nghiệp ⁽²⁾	Hệ thống	01	01	01	01	07	
III	THIẾT BỊ LÀ							
1	Máy thổi phom giặt là	Cái			01	01	07	
2	Máy là ủi công nghiệp	Cái	01	01	01	01	07	
IV	TRANG THIẾT BỊ PHỤ TRỢ							
1	Bồn inox chứa nước	Cái	01	01				
2	Bàn là	Cái	04	02	04	04	07	
3	Bàn tẩy diêm	Cái	01	01	01	01	04	
4	Xe đẩy thu gom	Cái	02	02	02	02	07	
5	Bàn gấp gò	Cái	02	02	02	02	04	
6	Bàn trà quân trang	Cái	01	01	01	01	04	
7	Giá treo	Cái	05	02	05	05	04	
8	Giá phơi	Cái	05	02	05	05	04	
9	Bột giặt	kg/10 bộ/lần giặt	0,2	0,2	0,2	0,2		
10	Nước xả	Lít/10 bộ/lần giặt	0,2	0,2	0,2	0,2		
11	Bột tẩy trắng	kg/10 bộ/lần giặt	0,2	0,2	0,2	0,2		
12	Dung dịch Driclane F2	Lít/10 bộ/lần giặt	0,03	0,03	0,03	0,03		

Ghi chú:

(1): Theo quân số để xác định công suất, bảo đảm tiết kiệm, phát huy tối đa công suất hệ thống máy.

(2): Theo quân số để xác định công suất, bảo đảm tiết kiệm, phát huy tối đa công suất hệ thống máy.

Phụ lục XII
TIÊU CHUẨN TRANG THIẾT BỊ TRẠM LỌC NƯỚC UỐNG
ĐÓNG CHAI (BÌNH)

(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	ĐVT	Tiểu đoàn và tương đương	Đồn, trạm đóng quân độc lập	Nhà khách	Đoàn An điều dưỡng	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
I	THIẾT BỊ LỌC NƯỚC UỐNG							
1	Hệ thống máy lọc nước uống đóng chai (bình) ⁽¹⁾	Hệ thống	01	01	01	01		
II	TRANG THIẾT BỊ PHỤ TRỢ							
1	Bồn inox chứa nước	Cái	02	02	02	02	07	
2	Xe đẩy thu gom	Cái	04	02	04	04	07	
3	Bình đựng nước lọc 21 lít	Cái	50	30	20	30	02	

Ghi chú:

(1): Theo quân số để xác định công suất, bảo đảm tiết kiệm, phát huy tối đa công suất hệ thống máy. Niên hạn theo quy định tại Thông tư riêng.

Phụ lục XIII
TIÊU CHUẨN TRANG THIẾT BỊ TRẠM CHẾ BIẾN TẬP TRUNG
(Kèm theo Thông tư số **69** /2026/TT-BQP ngày **10** tháng **6** năm 2026 của
Bộ trưởng Bộ Quốc phòng)

S T T	MẶT HÀNG	Đ V T	Trung đoàn bộ binh và tương đương (QS>1.000 người)	Trung đoàn, Lữ đoàn QBC và tương đương (QS từ 400-1.000 người)	Trung đoàn, Lữ đoàn QBC và tương đương còn lại (QS từ 100- 400 người)	Tiểu đoàn BB đủ quân đóng quân độc lập	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
1	Máy châm tê	Cái	01	01	01	01	04	
2	Giá inox chộc tiết lợn	Cái	01	01	01	01	04	
3	Máy làm đậu liên hoàn + bàn ép	Bộ	01	01	01	01	05	
4	Máy làm giá đỗ công nghiệp	Cái	01	01	01	01	05	
5	Máy xay giò chả biến tần	Cái	01	01	01	01	04	
6	Máy đánh vẩy cá	Cái	01	01	01	01	04	
7	Máy tạo viên thịt	Cái	01	01	01	01	05	
8	Tủ hấp giò	Cái	01	01	01	01	05	
9	Tủ rán đậu	Cái	01	01	01	01	05	
10	Máy vật lông gia cầm	Cái	01	01	01	01	04	
11	Máy hút chân không	Cái	01	01	01	01	04	
12	Kho lạnh 8-10m3	HT	02	01			07	
13	Tủ bảo quản thực phẩm	Cái	03	02	03		07	
14	Nồi đun nước nóng công nghiệp	Cái	01	01	01		05	
15	Bồn (chậu) rửa inox	Cái	02	02	02	02	07	
16	Nồi nhôm 60 +Vung	Cái	08	06	04		04	
17	Chậu nhôm 60	Cái	06	04	02		04	
18	Thùng inox đựng nước 50 lít + Giá inox	Cái	02	02	01	01	04	
19	Xe đẩy thực phẩm 1 sàn	Cái	02	01	01		07	
20	Máy bơm nước	Cái	01	01	01		05	
21	Bàn pha thái thực phẩm	Cái	03	03	02	02	07	
22	Cân đồng hồ 60-100 kg	Cái	01	01	01		04	
23	Cân đồng hồ 10-30 kg	Cái	01	01	01		04	
24	Cân đồng hồ 03-05 kg	Cái	01	01	01		04	

S T T	MẶT HÀNG	Đ V T	Trung đoàn bộ binh và tương đương (QS>1.000 người)	Trung đoàn, Lữ đoàn QBC và tương đương (QS từ 400-1.000 người)	Trung đoàn, Lữ đoàn QBC và tương đương còn lại (QS từ 100- 400 người)	Tiểu đoàn BB đủ quân đóng quân độc lập	Niên hạn (Năm)	Ghi chú
25	Bàn inox sơ chế cá	Cái	02	01	01		04	
26	Phễu inox cắt tiết gia cầm	Cái	06	04	02	02	02	
27	Giá inox để dụng cụ	Cái	01	01	01		07	
28	Giá inox để củ quả, nguyên liệu	Cái	04	03	02	01	07	
29	Giá inox để dao, thớt	Cái	02	02	01		07	
30	Rổ inox	Cái	08	06	04		02	
31	Khay nhựa đựng thực phẩm	Cái	12	08	06		01	
32	Khuôn làm giò	Cái	80	40	20	20	02	
33	Dao cấp dưỡng inox ⁽¹⁾	Bộ	03	02	02		01	
34	Máy mài dao, kéo	Cái	01	01	01		01	
35	Thớt gỗ	Cái	03	02	02		01	
36	Thớt nhựa	Cái	03	02	02		01	

Ghi chú:

(1) Bộ dao cấp dưỡng inox gồm: 01 dao chặt, 02 dao thái, 01 dao bào (nạo) củ, quả

Căn cứ thực tế cơ sở hạ tầng, bố trí phân khu chức năng trạm chế biến và quân số ăn từng đơn vị cụ thể để bảo đảm tiêu chuẩn trang thiết bị về số lượng, chủng loại, công suất cho phù hợp nhằm phát huy tối đa công năng sử dụng các trang thiết bị, tiết kiệm, hiệu quả.