

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства оборони України  
№

## ПОРЯДОК

організації відбору зразків харчових продуктів у військових частинах (установах, закладах) Збройних Сил України та Державній спеціальній службі транспорту, для проведення лабораторних досліджень у мирний час та особливий період

### I. Загальні положення.

1. Порядок організації відбору зразків харчових продуктів у військових частинах (установах, закладах) Збройних Сил України та Державній спеціальній службі транспорту, для проведення лабораторних досліджень у мирний час та особливий період (далі – Порядок) визначає механізм та процедуру здійснення відбору зразків харчових продуктів, порядок перевезення (пересилання) відібраних зразків харчових продуктів до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Міністерства оборони України, поводження з харчовими продуктами від яких відібрано зразки та строки проведення лабораторних досліджень.

2. Цей Порядок розроблено відповідно до Законів України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” та “Про ветеринарну медицину”.

3. Дія цього Порядку поширюється на всі військові частини (установи, заклади) Міністерства оборони України, Збройних Сил України та Державної спеціальної служби транспорту, застосовується у мирний час, в особливий період та в період дії правового режиму воєнного стану.

4. У цьому Порядку терміни вживаються у такому значенні:  
арбітражне лабораторне дослідження (випробування) – лабораторне дослідження (випробування), що проводиться акредитованою лабораторією



СЕД АСКОД - Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини  
№ документа: 547/перін  
Дата реєстрації: 08.09.2023 14:49  
Сертифікат: 5B77CE19CBV35C640400000005153000029430100  
Дійсний з: 12.06.2023 15:57:50  
Дійсний до: 12.06.2025 15:57:50  
Підписувач: Артюшин Олексій Петрович  
Мітка часу: 29.08.2023 14:32:00



ДОКУМЕНТ СЕДО

Сертифікат 5B77CE19CBV35C6404000000096D0000D5610100

Підписувач Умеров Рустем Енверович

Дійсний з 07.09.2023 по 06.09.2025

Міністерство оборони України



616/нм від 23.10.2023 12:33:18

з використанням підтверджувальних (референс) методів на вимогу особи, яка оскаржує результати основного лабораторного дослідження (випробування);

обґрунтована підозра – наявність фактів або інформації, які можуть переконати уповноважену особу, що харчові продукти можуть не відповідати вимогам якості, безпечності та придатності відповідно до зовнішнього вигляду, іншим органолептичним показникам, а також невідповідності їх маркування;

установа безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини – установа (підрозділ) Міністерства оборони України, яка реалізує повноваження у сфері ветеринарної медицини, безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що постачаються для потреб Збройних Сил України;

уповноважена особа – будь-які представники Міністерства оборони України, Генерального штабу Збройних Сил України, видів, та інших органів військового управління, які уповноважені здійснювати контрольні заходи щодо обігу та умов зберігання харчових продуктів;

фахівці ветеринарної медицини – посадові особи установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, уповноважені здійснювати відбір зразків харчових продуктів.

Інші терміни цього Порядку вживаються у термінах, наведених у законах України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” та “Про ветеринарну медицину”.

## II. Процедура та норми відбору зразків харчових продуктів.

1. Відбір зразків харчових продуктів здійснюється фахівцями ветеринарної медицини з метою подальшого проведення лабораторних досліджень в установі безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини для визначення показників безпечності та окремих показників якості.

Відбір зразків проводиться та здійснюється у порядку:

1) планового відбору – для виконання умов визначених договірними зобов’язаннями;

2) позапланового відбору – якщо під час здійснення контрольних заходів (перевірок) виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені законами України.

2. Відбір зразків здійснюється з кожної партії та в межах граничних норм, установлених відповідними нормативно-правовими актами, або за їх відсутності – національними стандартами України.

Визначення партії здійснюється відповідно до Законів України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” та “Про ветеринарну медицину”.

3. Норми відбору зразків харчових продуктів для проведення лабораторних досліджень в установі безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини наведено в додатку 1.

4. Відбір зразків харчових продуктів може проводитися за ініціативи командування військової частини (установи, закладу) Міністерства оборони України, Збройних Сил України та Державної спеціальної служби транспорту, про що зазначається в акті відбору зразків продукції для проведення лабораторних випробувань (далі – акт відбору зразків), який складається за відповідною формою наведеною в додатку 3.

5. Командування військової частини (установи, закладу) Міністерства оборони України, Збройних Сил України та Державної спеціальної служби транспорту має забезпечити фахівцям ветеринарної медицини умови для відбору зразків, у тому числі безперешкодний доступ до місця відбору.

6. Перед відбором зразків, фахівцями ветеринарної медицини, проводиться огляд об’єктів санітарних заходів (харчових продуктів), який включає:  
перевірку наявності заявленої кількості продовольства на складі;  
наявність документів, які засвідчують безпечність та якість харчових продуктів;

відповідність маркування та етикетування харчових продуктів;  
перевірку умов зберігання харчових продуктів тощо.

За результатами проведеного огляду складається акт огляду якісного стану об’єктів санітарних заходів (харчових продуктів), форма якого наведена в додатку 2.

7. Відбір зразків полягає у відборі двох юридично та аналітично ідентичних зразків (крім випадків, коли це неможливо здійснити через недостатню кількість відповідного матеріалу або внаслідок того, що харчові продукти є швидкопсувними), один з яких направляється до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини для проведення лабораторного дослідження (випробування), а другий залишається у військовій частині (установі, закладі) і зберігається на випадок проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування).

Командування військової частини (установи, закладу) зобов’язане забезпечити зберігання зразка, наданого йому на випадок арбітражного

лабораторного дослідження (випробування), та поводження з ним у спосіб, що гарантує його юридичну та аналітичну ідентичність, а також можливість проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування).

8. Упаковка (тара), з якої відбираються зразки, розкривається в обсязі, необхідному для відбору, після чого закривається (у разі проколювання упаковки – відповідне місце заклеюється та опечатується) з нанесенням маркування, що містить номер і дату акта відбору зразків, а також загальну вагу (масу) відібраних зразків.

Після розкриття упаковки (тари) та відбору зразків у разі наявності органолептичних змін (нехарактерний запах, колір, консистенція, смак), наявності сторонніх домішок може здійснюватися їх фіксація. Отримані результати відмічаються в акті огляду якісного стану об'єктів санітарних заходів (харчових продуктів).

9. Акт відбору зразків є підставою для зняття з обліку військової частини (установи, закладу) тієї кількості харчових продуктів, яку було витрачено під час проведення лабораторних досліджень (випробувань), та контролю за правильністю відбору зразків для їх проведення.

10. Акт відбору зразків складається у двох примірниках. Усі примірники підписуються фахівцями ветеринарної медицини, які відбирали зразки, та присутніми при відборі посадовими особами військової частини (установи, закладу). Один примірник акта залишається у фахівця ветеринарної медицини, який здійснив відбір зразків та склав акт, другий – вручається посадовій особі військової частини (установи, закладу).

Відібрані зразки з актом відбору зразків та копіями документів, що засвідчують безпечність та якість, передаються до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини.

В акті відбору зразків також зазначається:

метод (методика) відбору зразків із зазначенням нормативно-правового акта або, у разі його відсутності, – національного стандарту України, а у разі відсутності цих документів – документа відповідної міжнародної організації, членом якої є Україна, або законодавчого акта Європейського Союзу. Якщо всі зазначені вище методи (методики) відсутні, допускається використання альтернативного методу відбору зразків за умови, що він забезпечує репрезентативність об'єднаного зразка та буде детально описаним в акті відбору зразків;

перелік показників, за якими має бути проведено відповідне лабораторне дослідження (випробування).

11. Фахівці ветеринарної медицини зобов'язані забезпечити відбір зразків, їх маркування, опломбування та поводження з ними у спосіб, що гарантує їх юридичну та аналітичну ідентичність, а також можливість проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування).

Зразки пакуються і опломбовуються (опечатуються) у місці відбору, про що зазначається в акті відбору. Маркування відібраних зразків здійснюється посадовою особою, що склала акт відбору зразків, та повинно містити повну інформацію для ідентифікації кожного зразка, у тому числі відомості щодо дати і часу відбору та посадової особи, яка провела відбір зразків.

III. Порядок перевезення (пересилання) відібраних зразків харчових продуктів до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини.

1. Зразки харчових продуктів зберігаються і транспортуються в умовах, що забезпечують незмінність параметрів (параметричних значень), за якими буде проводитися їх дослідження (випробування).

Відібрані зразки харчових продуктів перевозяться (пересилаються) до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини у спосіб, що гарантує аналогічну температуру зберігання харчових продуктів та строки їх перевезення з моменту відбору зразків.

Нормативно-правовими актами України визначено такі строки перевезення харчових продуктів з моменту їх відбору:

харчові продукти, що швидко псуються – не більше 2 годин;

харчові продукти зі строком реалізації більше 72 годин, температурний режим зберігання яких становить від 0 до 8 °C – не більше 6 годин;

харчові продукти, що не вимагають спеціального температурного або іншого режиму зберігання з довготривалим терміном зберігання – не більше 24 годин.

У разі значної віддаленості місця відбору зразків від установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини зразки підлягають глибокому заморожуванню (мінус 15 – 30 °C) та направляються до проведення лабораторних досліджень (випробувань) за умови забезпечення належного температурного режиму зберігання зразків, про що зазначається в акті відбору зразків.

2. Перевезення (пересилання) відібраних зразків до установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини здійснюється безпосередньо фахівцями ветеринарної медицини, які здійснювали відбір.

IV. Поводження з харчовими продуктами, від яких відібрано зразки та строки проведення лабораторних досліджень.

1. Використання харчових продуктів, від яких відібрано зразки для проведення лабораторних досліджень призупиняється, до видачі протоколу випробувань установою безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини з відповідними рекомендаціями про підтвердження безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

2. Лабораторне дослідження відібраних зразків харчових продуктів проводиться у строки, передбачені відповідними методами (методиками) досліджень.

3. Результатом проведення лабораторних досліджень є протокол випробувань.

Один примірник протоколу випробувань залишається в установі безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, яка його видала, а другий – надається військовій частині (установі, закладу).

4. Видача установою безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини протоколу випробувань є завершальним етапом проведення лабораторних досліджень.

5. У разі отримування незадовільних результатів лабораторних досліджень хоча б за одним з показників, проводяться повторні дослідження подвоєної кількості зразків, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних лабораторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію, від якої відібрано зразки харчових продуктів. У разі невідповідності якості відібраних зразків харчових продуктів вимогам нормативно-технічної документації, відповідно до якої їх виготовлено, таку партію харчових продуктів забороняють до використання.

6. Протокол випробувань не підлягає тиражуванню, як в цілому, так і окремими частинами, як офіційний документ без дозволу установи безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини, що його видала.

Начальник Управління безпечності харчових продуктів  
та ветеринарної медицини  
полковник

Олексій АРТЮШИН

Додаток 1  
до Порядку організації відбору зразків харчових продуктів у військових частинах (установах, закладах) Збройних Сил України та Державній спеціальній службі транспорту, для проведення лабораторних досліджень у мирний час та особливий період  
(пункт 3 розділу II)

**НОРМИ**  
відбору зразків харчових продуктів для проведення лабораторних досліджень  
в установі безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини

№ з/п	Вид продукції	Вид дослідження	Методика дослідження	Кількість одиниць продукції
ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ				
1	Сухарі армійські	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,4 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4910:2008, ДСТУ 5024:2008	0,2 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,6 кг
2	Галети	Органолептичні	ДСТУ 4683:2006	0,4 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4910:2008, ДСТУ 5024:2008	0,2 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,6 кг
БОРОШНО ТА БОРОШНЯНІ ВИРОБИ				
3	Борошно пшеничне	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	1,0 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015 ДСТУ ISO 21415 - 1:2009	0,05 кг 0,2 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				2,25 кг
4	Макаронні вироби	Органолептичні	ДСТУ 7348:2013	1,0 кг

		Фізико-хімічні	ДСТУ 7348:2013	0,05 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,00 кг
Разом:				2,05 кг
КРУПИ				
5	Крупи горохові	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
6	Крупи гречані	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
7	Крупи ячмінні	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
8	Крупи пшеничні	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
9	Крупа рисова	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
10	Пшоно шліфоване	Органолептичні	ДСТУ ISO 6658:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 712:2015	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
М'ЯСО ТА М'ЯСОПРОДУКТИ				
11	М'ясо свинина в тушах і напівтушах	Органолептичні	ДСТУ 7992:2015	1,0 кг



		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 8446:2015 ГОСТ 30518-97 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ ISO 11290-1:2003	0,5 кг (ДСТУ 8381:2015)
Разом:				1,5 кг
12	М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, напівтушах і четвертинах	Органолептичні	ДСТУ 7992:2015	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 8446:2015 ГОСТ 30518-97 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ ISO 11290-1:2003	0,5 кг (ДСТУ8381:2015)
Разом:				1,5 кг
13	М'ясо птиці	Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 7702.2.1-95 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ ISO 11290-1:2003	Не менше 0,15 кг об'єднаної проби від зразка (ГОСТ 7702.2.0-95)
Разом:				1,15 кг
14	Ковбаси варено- копчені	Органолептичні	ДСТУ 4823.2:2007	1,0 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 1442:2005; ДСТУ ISO1841-1:2004; Додаток В ДСТУ 4436:2005 (масова частка кісткових включень)	Дві одиниці спожиткового пакування загальною вагою не менше ніж 0,4 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8446:2015 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8720:2017	Не менше ніж 1 шт. – від продукції у споживчій тарі; До 1000 г – від продукції у транспортній тарі (ДСТУ 8051:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари

КОНСЕРВИ М'ЯСНІ ТА М'ЯСОРОСЛИННІ				
15	Консерви м'ясні  М'ясо тушковане (свинина, яловичина)	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20шт 50-100 мл – 15шт 100-200 мл – 10шт 200-300 мл – 5шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3шт Від 1000 мл – 2 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 8449:2015 ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. - 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
16	Консерви із м'яса птиці та субпродуктів	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20шт 50-100 мл – 15шт 100-200 мл – 10шт 200-300 мл – 5шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3шт Від 1000 мл – 2 шт

## Продовження додатка 1

		Фізико-хімічні	ДСТУ 8449:2015 ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
17	Консерви м'ясні паштети печінкові	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20 шт 50-100 мл – 15 шт 100-200 мл – 10 шт 200-300 мл – 5 шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3 шт Від 1000 мл – 2 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл –1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг

## Продовження додатка 1

		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
18	Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20 шт 50-100 мл – 15 шт 100-200 мл – 10 шт 200-300 мл – 5 шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3 шт Від 1000 мл – 2 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
		Разом:		Від об'єму споживчої тари

## Продовження додатка 1

19	Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20 шт 50-100 мл – 15 шт 100-200 мл – 10 шт 200-300 мл – 5 шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3 шт Від 1000 мл – 2 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г вклуч. – 3 шт Понад 50-100 г вклуч. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
20	Консерви м'ясні. Сало Пастеризоване шматочками	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 мл – 20 шт 50-100 мл – 15 шт 100-200 мл – 10 шт 200-300 мл – 5 шт 300-500 мл – 4 шт 500-1000 мл – 3 шт Від 1000 мл – 2 шт

## Продовження додатка 1

		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 8446 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ ISO 11290-1:2003	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
РИБА ТА РИБОПРОДУКТИ				
21	Риба океанічного промислу заморожена	Органолептичні	ДСТУ 8451:2015, “Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции”	1,0 кг 25 екземплярів
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 8446-2015 ГОСТ 30518-97 ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 15213:2014 (під вакуумом) ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ ISO 11290-1:2003 МВ 15.25.3-004:2007	Не менше ніж 1 шт – від продукції у споживчий тарі; До 1000 г – від продукції у транспортній тарі (ДСТУ 7972:2015, ДСТУ 8051:2015)
Разом:				Від об'єму відібраної проби

## Продовження додатка 1

22	Консерви рибні натуральні та натуральні з добавленням олії	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 8031:2015	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97 МВ 15.2-5.3-005:2007	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
		Разом:		Від об'єму споживчої тари
23	Консерви рибо-рослинні у заливках та у томатному соусі	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 8031:2015	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2шт Від 1000 мл – 1 шт

## Продовження додатка 1

		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97 МВ 15.2-5.3-005:2007	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ				
24	Масло вершкове	Органолептичні	ДСТУ 4399:2005	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 6799:2002 ДСТУ ISO 3595:2007 ISO 12078:2006	2 одиниці спожиткового пакування
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 7357-2013 ГОСТ 30347-97 ДСТУ 8447-2015 ДСТУ IDF 93A:2003 ДСТУ ISO 11290-1:2003	2 одиниці розміром не менше ніж 8*8*8 см ( для фасування блоками), або 2 одиниці (фасування 200 г) (ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 4834:2007)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
25	Сири тверді	Органолептичні	ДСТУ 4421:2005	0,25 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 8552:2015	0,2 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 7357-2013 ГОСТ 30347-97 ДСТУ IDF 93A:2003 ДСТУ ISO 11290-1:2003	2 одиниці розміром не менше ніж 8*8*8 см (ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 4834:2007)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
26	Молоко незбиране згущене з цукром	Органолептичні	ДСТУ 8563:2015	2 одиниці пакування



## Продовження додатка 1

		Фізико-хімічні	ДСТУ 8574:2015; ДСТУ 8551:2015	2 одиниці спожиткового пакування загальною вагою не менше ніж 300 г
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 7357-2013 ДСТУ IDF 93A:2003	2 пакувальні одиниці транспортної тари з ваговим продуктом або продуктом у спожитковому пакуванні  (ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 4834:2007)
			ГОСТ 30425-97	5 одиниць спожиткового пакування стерилізованих продуктів (ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 4834:2007)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
ОВОЧІ СВІЖІ,СОЛЕНІ ТА МАРИНОВАНІ				
27	Перець солодкий свіжий	Органолептичні	ДСТУ 2659-94	Не менше ніж 10 одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
28	Томати свіжі	Органолептичні	ДСТУ 3246-95	Не менше ніж 10 одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
29	Огірки свіжі	Органолептичні	ДСТУ 3247-95	Не менше ніж 10 одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
30	Цибуля ріпчаста свіжа	Органолептичні	ДСТУ 3234-95	Не менше ніж 10 одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби

31	Салат свіжий	Органолептичні	ДСТУ 8107:2015	1,0 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				3,0 кг
32	Капуста білоголова свіжа	Органолептичні	ДСТУ 7037:2009	5 шт. від середньої проби
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	Не менше 1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
33	Морква свіжа	Органолептичні	ДСТУ 7035:2009	Не менше ніж 10 одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
34	Буряк столовий свіжий	Органолептичні	ДСТУ 7033:2009	5 шт. від середньої проби
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
35	Картопля свіжа	Органолептичні	ГОСТ 7176-85	20 шт. але не менше ніж 3 кг.
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4948:2008	1,0 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
36	Овочі солені	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008 ДСТУ 4957:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт

## Продовження додатка 1

		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30518-97 ДСТУ EN 12824:2004 ГОСТ 8447-2015	Не менше ніж 1 шт. – від продукції у споживчій тарі; До 1000 г – від продукції у транспортній тарі (ДСТУ 8051:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
37	Консерви. Салати овочеві	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008 ДСТУ 4957:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
		Разом:		
38	Консерви. Овочі мариновані	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт

## Продовження додатка 1

		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008 ДСТУ 4957:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
		Разом:		Від об'єму споживчої тари
39	Продукти томатні концентровані	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015 ДСТУ 4911:2008 ДСТУ 4912:2008	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4911:2008 ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт

## Продовження додатка 1

				300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
40	Буряки і морква гарнірні	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1.-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 20425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
41	Горошок зелений консервований	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	До 50 г – 4 шт 50-100 г – 4 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 2 шт 300-1000 г – 2 шт 1000-3000 г – 1 шт

## Продовження додатка 1

		Фізико-хімічні	ДСТУ 4939:2008	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл -3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл - 1 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1.-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	До 50 г включ. – 3 шт Понад 50-100 г включ. – 3 шт 100-200 г – 3 шт 200-300 г – 3 шт 300-1000 г – 3 шт  Від 1000-3000 г – 1 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму споживчої тари
ОЛІЯ РОСЛИННА ТА СОУСИ				
42	Олія соняшникова	Органолептичні	ДСТУ 8842:2019	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4603:2006 ДСТУ 4350:2004	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
43	Майонези та майонезні соуси	Органолептичні	ДСТУ 4560:2006	Не менше 2 пакувальних одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4560:2006	До 50 мл – 10 шт 50-100 мл – 5 шт 100-200 мл – 5 шт 200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт

## Продовження додатка 1

		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 7357:2013 ДСТУ 8447:2015 ДСТУ EN 12824:2004	Не менше 2 пакувальні одиниці (ДСТУ 7357:2013)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
44	Соуси і кетчупи	Органолептичні	ДСТУ 8449:2015	Не менше 2 пакувальних одиниць
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4560:2006	До 50 мл – 10 шт
			ДСТУ 4912:2008	50-100 мл – 5 шт
			ДСТУ 4911:2008	100-200 мл – 5 шт
			ДСТУ 8402:2015	200-300 мл – 3 шт 300-1000 мл – 2 шт Від 1000 мл – 1 шт
Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг		
		Мікробіологічні	ГОСТ 30425-97	3 шт (ДСТУ 8448:2015)
			ДСТУ 8446:2015 ГОСТ 30518-97 ДСТУ EN 12824:2004 ДСТУ 8447:2015	Не менше ніж 1 шт. – від продукції у споживчий тарі;  До 1000 г – від продукції у транспортній тарі (ДСТУ 8051:2015)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
БАКАЛІЯ, СПЕЦІЇ				
45	Цукор білий	Органолептичні	ДСТУ 4624:2006	1,0 кг для розсипного
				8 од. (від 2 до 20 г в стіках)
		Фізико-хімічні	ДСТУ 3659-97	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				Від об'єму відібраної проби
46	Мед натуральний	Органолептичні	ДСТУ 4497:2005	0,5 кг
				4 од. (від 20-40 г в стіках) (у разі якщо йде як комплектуючий продукт)
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4497:2005	0,5 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	В об'ємі 1 літра

## Продовження додатка 1

Разом:				Від об'єму відібраної проби
47	Чай	Органолептичні	ДСТУ 7174:2010	2 пак. одиниці (для фасованого чаю)
				4 пак. одиниці (для пакетованого чаю від 2 до 10 г)
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO 1572:2009	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	В об'ємі 1літра
Разом:				Від об'єму відібраної проби
48	Лавровий лист	Органолептичні	ДСТУ 7662:2014	0,25 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO939:2008	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	В об'ємі 1літра
Разом:				Від об'єму відібраної проби
49	Порошок гірчичний	Органолептичні	ДСТУ 4842:2007	0,2 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 7621:2014	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
		Мікробіологічні	ДСТУ 8446:2015 ГОСТ 30518-97 ДСТУ 8447:2015 ДСТУ EN 12824:2004	Не менше ніж 1 шт. – від продукції у споживчий тарі;  До 1000 г – від продукції у транспортній тарі (ДСТУ 8051:2015)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
50	Перець чорний мелений, червоний мелений	Органолептичні	ДСТУ ISO 959-1:2008	0,25 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ ISO939:2008	0,1 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,35 кг
51	Сіль кухонна	Органолептичні	ДСТУ 4886.2:2007	0,5 кг
		Фізико-хімічні	ДСТУ 4886.3:2007	
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,5 кг
52	Оцти з харчової сировини	Органолептичні	ДСТУ 2450:2006 Згідно з 11.2.3	0,5 кг



		Фізико-хімічні	ДСТУ ГОСТ 14252:2009	0,2 кг
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	1,0 кг
Разом:				1,7 кг
Повсякденний набір сухих продуктів				
53	Повсякденний набір сухих продуктів	Органолептичні	Відповідно НД складових	3 шт
		Фізико-хімічні	Відповідно НД складових	3 шт
		Радіологічні	ГН 6.6.1.1-130-2006	Комплектуючі із 2 ПНСП
		Мікробіологічні	Відповідно НД складових	3 шт (ДСТУ 8448:2015)
Разом:				Від об'єму відібраної проби
Норми для проведення лабораторних випробувань на вміст металів та токсичних елементів				
54	Вся консервована продукція	Cu, Fe, Zn, Mn, Pb, Cd, As, Hg	Валідована методика, впроваджена в установі безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини	Одна одиниця спожиткового пакування
55	Вся сипуча група продовольства			

Додаток 2  
до Порядку організації відбору зразків  
харчових продуктів у військових частинах  
(установах, закладах) Збройних Сил  
України та Державній спеціальній службі  
транспорту, для проведення лабораторних  
досліджень у мирний час та особливий  
період  
(пункт 6 розділу II)

АКТ  
огляду якісного стану об'єктів санітарних заходів (харчових продуктів)

\_\_\_\_\_

(військова частина (установа, заклад) Збройних Сил України)

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ року

\_\_\_\_\_

(населений пункт)

Підстава: \_\_\_\_\_

(розпорядження, наказ та/або інші документи)

Склад робочої групи:

Голова: \_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Члени: \_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Присутні під час огляду якісного стану об'єктів санітарних заходів:

\_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_

(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Період  
проведення: з \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ року.

Відповідно до діючого Договору від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
 (число, місяць рік) (номер)

Харчові продукти, які піддано огляду:

Тваринного походження — \_\_\_\_\_ кг.  
 Рослинного походження — \_\_\_\_\_ кг.  
 Яйця курячі — \_\_\_\_\_ шт.  
 Риба та рибопродукти — \_\_\_\_\_ кг.  
 Вода питна — \_\_\_\_\_ кг.  
 ПНСП, ДПНП – Р — \_\_\_\_\_ комплектів.

Під час огляду харчових продуктів було встановлено (наявність заявленої партії харчових продуктів, умови зберігання та температурний режим, правильність пакування, маркування, етикетування та наявність документів, що засвідчують безпечність та якість):

\_\_\_\_\_

ВИСНОВОК:

\_\_\_\_\_ (результати проведеного заходу)

Акт складено в 2 (двох) примірниках.  
 примірник №1 — \_\_\_\_\_;  
 примірник №2 — \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 (посада, військове звання)

\_\_\_\_\_  
 (підпис)

\_\_\_\_\_  
 (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_  
 (посада, військове звання)

\_\_\_\_\_  
 (підпис)

\_\_\_\_\_  
 (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_  
 (посада, військове звання)

\_\_\_\_\_  
 (підпис)

\_\_\_\_\_  
 (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

З актом ознайомлений, один примірник отримав:

\_\_\_\_\_  
 (посада, військове звання)

\_\_\_\_\_  
 (підпис)

\_\_\_\_\_  
 (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Додаток 3

до Порядку організації відбору зразків харчових продуктів  
у військових частинах (установах, закладах) Збройних Сил  
України та Державній спеціальній службі транспорту, для  
проведення лабораторних досліджень у мирний час та  
особливий період  
(пункт 9 розділу II)

ЗАТВЕРДЖУЮ

\_\_\_\_\_  
(посада, військове звання,

\_\_\_\_\_  
підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

М. П.

АКТ № \_\_\_\_\_

відбору зразків продукції для проведення лабораторних випробувань

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(населений пункт)

З метою постачання продовольчих товарів для державних потреб (постачальник – \_\_\_\_\_, код ЄДРПОУ \_\_\_\_\_)  
проведено відбір зразків харчових продуктів:

Представниками \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

у присутності представника (ків) \_\_\_\_\_  
(посада, військове звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Продовження додатка 3  
Зворотний бік

Зразки харчових продуктів відібрано за адресою: \_\_\_\_\_, в складі  
готової продукції \_\_\_\_\_

Час відбору зразків: з \_\_\_\_\_ год. по \_\_\_\_\_ год.

№ з/п	Назва харчового продукту згідно нанесеного маркування	Підприємство- виробник, країна	Дата виготовлення	Загальна вага відібраного зразка	Кількість одиниць продукту у одному відібраному зразку	Маса партії, від якої відібрано зразки	Метод, що використано при відбиранні зразка	t ° під час відбир ання зразків	Підлягає дослідженню на відповідність	Підлягає дослідженню за показниками	Надані документи	№ пломби
1												
2												

Відбір зразків проведено згідно: \_\_\_\_\_

Зразки підлягають направленню до \_\_\_\_\_ для проведення лабораторних випробувань.

Акт складено у \_\_\_\_\_ примірниках.  
(кількість)

Голова комісії \_\_\_\_\_  
(військове звання, підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Члени комісії \_\_\_\_\_  
(військове звання, підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_  
(військове звання, підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Видав \_\_\_\_\_  
(посада, військове звання, підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Прийняв \_\_\_\_\_  
(посада, військове звання, підпис, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)