

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Тимчасово виконуючий обов'язки
директора Департаменту матеріального
забезпечення Міністерства оборони
України
полковник

Заступник Міністра оборони України
лейтенант

Андрій ТИЩУК

Мстислав БАНІК

“25” 06 2026 р.

“25” 06 2026 р.

ДОДАТКОВИЙ НАБІР КОМПЛЕКТУВАЛЬНИХ СКЛАДОВИХ ДО ДОБОВОГО ПОЛЬОВОГО НАБОРУ ПРОДУКТІВ

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.68999-121:2026 (01)

Введено вперше:

Дата надання чинності: 01.07.2026

ПОГОДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Начальник Центрального управління
продовольчого забезпечення Тилу
Командування Сил логістики Збройних
Сил України
полковник

Командувач Медичних сил Збройних
Сил України
генерал-майор медичної служби

Олександр ХМІЗ

Анатолій КАЗМІРЧУК

“20” 06 2026 р.

“22” 06 2026 р.

ПОГОДЖЕНО

РОЗРОБЛЕНО

Начальник Управління безпеності
харчових продуктів та ветеринарної
медичини
підполковник

Начальник Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення
Командування Сил логістики
Збройних Сил України
полковник

Антон ЩЕРБИНА

Віталій РЯБОВ

“13” 06 2026 р.

“13” 06 2026 р.

Реєстр. № МО/000442/ТС
“30” 06 2026 р.

Підпис

Гу забезп. супроводж.
життєвого циклу озбр. та ВТ

3MICT

1. Вступна частина.....	3
2. Задані вимоги до предмету закупівлі	4
2.1. Загальні вимоги.....	4
2.2. Специфічні вимоги до ТС Міноборони.....	23
Додаток 1 Асортимент додаткового набору комплектувальних складових до добового польового набору продуктів з 1 по 8	28
Додаток 2 Вигляд реторт-пакетів.....	32
Додаток 3 Нормативні посилання.....	34

1. ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена у Центральному управлінні розвитку матеріального Командування Сил логістики Збройних Сил України відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 15.08.2025 № 987 “Про внесення зміни до норм харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань” якою внесені зміна до Норми № 15 – добовий польовий набір продуктів, затвердженої Постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань”.

Пунктом 5 примітки до Норми № 15 – добовий польовий набір продуктів передбачено додаткове включення нових комплектувальних складових (харчові та нехарчові продукти), що видається особам, які безпосередньо беруть участь у здійсненні заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі і стримування збройної агресії проти України в районах проведення воєнних (бойових) дій, в антитерористичній операції.

ТС Міноборони призначена для застосування у системі Міністерства оборони України (далі – Міноборони), Збройних Силах України та іншими суб'єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення (постачання) додаткового набору комплектувальних складових до Добового польового набору продуктів (далі – додатковий набір) для встановлення вимог до нього.

Ця ТС Міноборони є складовою частиною тендерної документації, призначеної для проведення процедур закупівлі відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами).

Приклад запису додаткового набору під час проведення процедур закупівлі та в іншій документації:

повна – “Додатковий набір комплектувальних складових до добового польового набору продуктів”;

скорочена – “Додатковий набір. Тип – X”, де X – номер відповідного додаткового набору згідно з додатком 1 ТС МОУ.68999-121:2026 (01).

Код предмета закупівлі за ВПР 01.002.003–2014 (01):

68999 Рацион, бойовий (Ration, combat).

Ця ТС Міноборони не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і поширена організаціями або приватними особами без дозволу Міноборони.

Міноборони не несе відповідальності за наслідки застосування цієї ТС Міноборони не за призначенням.

Ця ТС Міноборони розроблена та погоджена із заінтересованими структурними підрозділами відповідно до вимог Військового стандарту ВСТ 001.002:2024 (01). Військова стандартизація. Технічні специфікації Міністерства оборони України. Вимоги до підготовки, оформлення, позначення та обліку.

2. ЗАДАНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

2.1. Загальні вимоги

2.1.1. Додатковий набір призначений для комплектування кожного меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 18) відповідно до чинної технічної специфікації Міністерства оборони України та застосовується для забезпечення, згідно з пунктом 5 примітки до Норми № 15, осіб, які безпосередньо беруть участь у здійсненні заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі та стримування збройної агресії проти України в районах проведення воєнних (бойових) дій та антитерористичної операції.

Додатковий набір комплектується в загальний пакет, що включає додаткові складові раціонів сніданку, обіду та вечері, визначені пунктом 5 примітки до Норми № 15.

Додатковий набір повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника за технологічною інструкцією та рецептурою виробника з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку відповідно до вимог законодавства України.

До комплектації додаткового набору допускаються комплектувальні складові, які за показниками якості відповідають вимогам цієї ТС Міноборони та нормативного документа, відповідно до якого вони виготовлені, а за показниками безпечності відповідають вимогам законодавства України.

Додаткові набори призначені для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 мають відповідати вимогам (принципам) Халяль. Харчові продукти не повинні містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів, а також не повинні оброблятися за допомогою таких добавок чи інгредієнтів.

Додаткові набори призначені для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 мають відповідати вимогам (принципам) Кошер. Харчові продукти не повинні містити заборонених для приготування продукції Кошер харчових добавок та інгредієнтів, а також не повинні оброблятися за допомогою таких добавок чи інгредієнтів.

Відповідність додаткових наборів вимогам безпечності та окремих показників якості, а також вимогам (принципам) Халяль та/або Кошер повинна підтверджуватися документами, зазначеними у підпункті 2.1.4. “Вимоги щодо наявності документації для забезпечення приймання додаткових наборів”.

Типова комплектація додаткового набору наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Типова комплектація додаткового набору

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Пакування/ одиниця виміру	Кількість
1	Печиво з родзинками	упаковка/г	1/50
2	Готова до вживання м'ясна страва (м'ясо тушковане яловичини вищого сорту, м'ясо тушковане свинини безсортове)	реторт-упаковка/г	1/200
3	Паштет печінковий	упаковка/г	1/75
4	Кава розчинна	стік/г	1/2
5	Цукор	стік/г	1/10
6	Сухофрукти (в асортименті)	упаковка/г	1/30
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	упаковка/г	1/35
8	Гумка жувальна	упаковка/шт.	3/3
9	Зубочистка	упаковка/шт.	3/3
10	Серветка пресована універсальна	упаковка/шт.	3/3
11	Коробка сірників	коробка/шт.	3/3
12	Таблетка для знезараження води	упаковка/шт.	3/3
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	3

Довідково. Розподіл комплектувальних складових, які додатково включаються до раціонів меню ДППП:

до раціону сніданку – 30 г сухофруктів (в асортименті), 35 г шоколаду чорного (какао не менше 56 %), 75 г паштету печінкового, одна гумка жувальна, один безполумєневий нагрівач їжі, одна серветка пресована універсальна, одна коробка сірників, одна таблетка для знезараження води, одна зубочистка;

до раціону обіду – одна гумка жувальна, один безполумєневий нагрівач їжі, одна серветка пресована універсальна, одна коробка сірників, одна таблетка для знезараження води, одна зубочистка;

до раціону вечері – 200 г готової до вживання м'ясної страви (м'ясо тушковане яловичини вищого сорту, м'ясо тушковане свинини безсортове) в реторт-упаковці, 50 г печива з родзинками, одна гумка жувальна, один безполумєневий нагрівач їжі, 2 г кави розчинної, 10 г цукру, одна серветка пресована універсальна, одна коробка сірників, одна таблетка для знезараження води, одна зубочистка.

Енергетична цінність додаткового набору повинна становити не менше 1000 кілокалорій.

Додатковий набір виготовляється в асортименті, що наведений у додатку 1 цієї ТС Міноборони.

Примітка. Допускається незначна відмінність назви продукту від найменування комплектувальних складових додаткового набору за умови його ідентичного змістовного і лінгвістичного наповнення та повної відповідності вимогам цієї ТС Міноборони.

2.1.2. Вимоги до якісних характеристик комплектувальних складових додаткового набору

2.1.2.1. Печиво з родзинками.

Печиво з родзинками, у якому родзинки мають бути рівномірно розподілені по всій масі виробу, за органолептичними показниками повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Органолептичні показники печива з родзинками

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, відповідає назві печива, без вм'ятин, краї печива мають бути рівними чи фігурними, без пошкоджень
Поверхня	Непідгоріла і без вкраплень крихт. Дозволено поодинокі вкраплення не повністю розчинених кристалів цукру на поверхні печива
Колір	Власний печиву цієї назви, різних відтінків, рівномірний. У розфасованому печиві загальний тон забарвлення окремих виробів має бути однаковим у кожній паковальній одиниці
Смак і запах	Власний печиву цієї назви, без сторонніх запахів та присмаків
Вид у розломі	Пропечене з рівномірною пористістю без пустот, без порожнин і слідів непромішення

За фізико-хімічними показниками печиво з родзинками повинно відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники печива з родзинками

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше ніж	10,0
Масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину (за сахарозою), %, не більше ніж	27,0
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	4,0 – 30,0
Здатність до намокання, %, не менше ніж	110
Примітка. У разі використання зтяжного печива з начинкою, яку неможливо розділити на складові частини, загальний цукор печива у перерахунку на сахарозу має відповідати його розрахунковому значенню за рецептурою з урахуванням граничних відхилів $\pm 5\%$.	

2.1.2.2. Готова до вживання м'ясна страва (м'ясо тушковане яловичини вищого сорту, м'ясо тушковане свинини безсортове).

Готові до вживання м'ясні страви повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Залежно від складу сировини готові до вживання м'ясні страви застосовують наступного асортименту:

- м'ясо тушковане яловичини вищого сорту;
- м'ясо тушковане свинини безсортове.

За органолептичними показниками готові до вживання м'ясні страви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 – Органолептичні показники готових до вживання м'ясних страв

Назва показника	Характеристика для готових до вживання м'ясних страв	
	з м'яса яловичини	з м'яса свинини
Зовнішній вигляд	М'ясо шматочками, масою не менше ніж 30 г, без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини	
Колір м'яса	Сірий з коричневим та рожевим відтінками різної інтенсивності	
Колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані	Від жовтого до світло-коричневого з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівців	Від жовтого до коричневого
Консистенція	М'ясо соковите, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання зі спожиткової тарі шматочки не розпадаються	можливо часткове розпадання шматочків
Смак та запах	Властивий тушкованому м'ясу даного виду з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	
Сторонні домішки	Не дозволено	

Фізико-хімічні показники готових до вживання м'ясних страв повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Фізико-хімічні показники готових до вживання м'ясних страв

Найменування показників	Норма для готових до вживання м'ясних страв	
	з м'яса яловичини	з м'яса свинини
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше ніж	56,5	59,0
Масова частка жиру, %, не більше ніж	17,0	35,0
Масова частка кухонної солі, %	1,0 – 1,5	

2.1.2.3. Паштет печінковий.

Паштет печінковий повинен бути герметично закупорений та простерилізований, за мікробіологічними показниками повинен відповідати вимогам промислової стерильності. Паштет печінковий із вмістом печінки не менше ніж 45 %.

За органолептичними показниками паштет печінковий повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 6.

Таблиця 6 – Органолептичні показники паштету печінкового

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса від сірого до коричневого кольору та з наявністю подрібнених прянощів
Консистенція	Пастоподібна, без крупинок
Запах та смак	Властиві даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху

Примітка 1. На поверхні консервів дозволено наявність виплавленого жиру сірувато-білого кольору.

Примітка 2. У разі застосування моркви під час виробництва консервів може бути жовтуватий відтінок кольору фаршу та виплавленого жиру.

Фізико-хімічні показники паштету печінкового повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 – Фізико-хімічні показники паштету печінкового

Назва показника	Норма
Масова частка жиру, %, не більше	35,0
Масова частка білка, %, не менше	10,0
Масова частка кухонної солі, %, не більше	1,4
Сторонні домішки	Не дозволено

2.1.2.4. Кава розчинна.

Кава розчинна за органолептичними показниками повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 8.

Таблиця 8 – Органолептичні показники кави розчинної

Назва показника	Характеристика		
	порошкоподібна	гранульована	сублімована
Зовнішній вигляд	Дрібнодисперсний, сипучий порошок, без грудочок	Крихкі агломеровані частинки різних форм і розмірів пористої структури	Щільні частинки різної форми і розмірів, із гладенької або злегка шорсткою поверхнею

		Дозволено наявність зруйнованих до дрібнодисперсного порошку гранул або частинок у кількості, % не більше ніж:	
		5,0	0,3
Колір	Від світлого до темно-коричневого, однорідний за інтенсивністю		
Смак і запах	Виражені, з різними відтінками, які властиві цьому продукту. Недопустимо сторонніх присмаку і запаху		

За фізико-хімічними показниками кава розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 9.

Таблиця 9 – Фізико-хімічні показники кави розчинної

Назва показників	Норма
Масова частка вологи в екстракті кави, %, не більше ніж	5,0
Масова частка кофеїну (у перерахунку на суху речовину), %, не менше ніж	2,3
Повна розчинність, хв, не більше: у гарячій воді – від 96 °С до 98 °С; у холодній воді – від 18 °С до 20 °С	0,5 3,0
Сторонні домішки	Не допускаються

2.1.2.5. Цукор.

Цукор за органолептичними показниками повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 10.

Таблиця 10 – Органолептичні показники цукру

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок
Запах і смак	Солодкий без стороннього запаху і присмаку, як у сухому цукрі, так і в його водному розчині
Чистота розчину	Розчин цукру має бути прозорим, без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок

За фізико-хімічними показниками цукор повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 11.

Таблиця 11 – Фізико-хімічні показники цукру

Назва показника	Норма
Вологість (втрати висушуванням), %, до кількості продукту, не більше ніж	0,06
Поляризація, %, не менше ніж	99,7

2.1.2.6. Сухофрукти (в асортименті).

Сухофрукти застосовують наступного асортименту:

- родзинки (виноград сушений);
- курага (абрикос сушений).

За органолептичними показниками сухофрукти (в асортименті) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 12.

Таблиця 12 – Органолептичні показники сухофруктів

Назва показника	Характеристика	
	родзинки	курага
Зовнішній вигляд	Маса ягід сушеного винограду одного виду, сипка, без комкування. Ягоди після заводської обробки без плодоніжок	Цілі приплюснуті плоди з видаленою кісточкою, половинки плодів правильної округлої чи овальної форми зі злегка звернутими краями, одного виду, з непошкодженою шкірочкою, що не злипається під час стиснення
Смак та запах	Властивий сушеному винограду. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонній присмак та запах не допускаються.	Властивий фрукту цього виду, без стороннього смаку та запаху
Колір	Від світло-зеленого із золотистим відтінком до коричневого	Однорідний, від світло-жовтого до оранжево-червоного.

За фізико-хімічними показниками сухофрукти повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 13.

Таблиця 13 – Фізико-хімічні показники сухофруктів

Назва показника	Норма для сухофруктів	
	родзинки	курага
Масова частка розчинних сухих речовин, % не менше	81,0	—
Масова частка вологи, %, не більше	—	20,0
Масова частка сірчистого ангідриду, %, не більше ніж	0,01	0,1

2.1.2.7. Шоколад чорний (какао не менше 56%).

У шоколаді чорному не допускається додавання рослинних жирів (еквіваленти какао-масла, поліпшувачі какао-масла, замінники какао-масла тощо).

За органолептичними показниками шоколад чорний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 14.

Таблиця 14 – Органолептичні показники шоколаду чорного

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Характерні для даного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху
Зовнішній вигляд	Зовнішній вигляд лицьової поверхні блискучий, має відповідати вигляду робочої поверхні відливної форми. Не допустимо посивіння шоколаду та пошкодження його шкідниками хлібних запасів
Форма	Відповідно до рецептури, правильна, без деформацій
Консистенція	Тверда
Структура	Однорідна

2.1.2.8. Гумка жувальна.

За органолептичними показниками гумка жувальна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 15.

Таблиця 15 – Органолептичні показники гумки жувальної

Назва показника	Характеристика
Форма	Різноманітна, відповідно до рецептури
Консистенція	Крихко-пластична, після жування розтягується, в'язко-пластична, така що не прилипає до зубів
Смак і запах	Ясно виражені, характерні для даного найменування виробу, зі смаком м'яси, ягід або фруктів, без стороннього присмаку і запаху
Колір	Власний даному найменуванню виробу. Забарвлення рівномірне
Поверхня	Суха, дозволяється незначна матова корочка

2.1.2.9. Зубочистка.

За своїми характеристиками зубочистка повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 16.

Таблиця 16 – Характеристика зубочистки

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Зубочистка із двома функціональними загостреними кінцями має гладку поверхню без задирок та дефектів. Оброблена (шліфована) для комфортного використання Наявність сучків, тріщин та сколів не допускається
Матеріал	Деревина, бамбук
Довжина, мм	60 – 70
Діаметр, мм, не менше	1,5

2.1.2.10. Серветка пресована універсальна.

За своїми характеристиками серветка пресована універсальна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 17.

Таблиця 17 – Характеристика серветки пресованої універсальної

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Серветка пресована універсальна виготовлена з безпечних, екологічно чистих матеріалів, гіпоалергенна
Запах	Без запаху та сторонніх домішок
Розкривання	При попаданні води пресована серветка повинна набирати вологу та швидко розпушуватися і повністю розкриватися у вигляді цільного полотна без розривів або грудок. Серветка має зберігати цілісність у вологому стані та не розпадатися на частини
Розміри у розгорнутому вигляді, мм, не менше	200 × 200

2.1.2.11. Коробка сірників.

За своїми характеристиками коробка сірників (коробка для сірників і сірники) повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 18.

Таблиця 18 – Характеристика коробки сірників (коробка для сірників і сірники)

Назва показника	Норма
Зовнішній вигляд: - коробки для сірників	Зовнішня і внутрішня частини коробки для сірників повинні бути виготовлені з картону. Внутрішня частина коробки для сірників не повинна випадати із зовнішньої при будь-якому положенні коробки. Відкрита сторона внутрішньої

- сірників	частини коробки для сірників повинна бути повністю перекрита зовнішньою. На вузьких довгих бокових сторонах зовнішньої частини коробки має бути нанесений тертковий шар із маси, призначеної для запалювання сірників, яка повинна бути сухою. Допускається затік маси на широкий бік коробки шириною не більше 4 мм. Загальна площа нанесеної на коробку маси повинна забезпечувати легке запалення. Для виготовлення сірникової соломки повинна застосовуватися деревина. Не допускаються зламані сірникові соломки та зруйновані сірникові головки. Сірники повинні спалахувати без відлітання розжареного шлаку при терті сірникової головки з помірним натиском об нанесену масу. Полум'я із сірникової коробки має переходити на сірникову соломку при горизонтальному положенні. Сірники мають бути сухими та згоряти без тління
Розмір коробки для сірників, мм:	
довжина	45,0 – 52,0
ширина	35,0 – 38,0
висота	10,0 – 14,5
Кількість сірників у коробці, шт., не менше	35
Довжина сірників, мм	38,0 – 44,0
Довжина сірникової головки, мм, не менше	2,5

2.1.2.12. Таблетка для знезараження води.

Таблетка призначена для знезараження води (водопровідної, технічної або з природних джерел, таких як річки, озера чи калюжі після дощу).

Таблетки мають містити активні знезаражувальні речовини, дозволені до використання та обов'язково супроводжуються інструкцією із застосування з обов'язковим зазначенням часу повного розчинення та досягнення знезаражувального ефекту державною мовою.

За своїми характеристиками таблетка для знезараження води повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 19.

Таблиця 19 – Характеристика таблетки для знезараження води

Назва показника	Характеристика
Об'єм води, знезараження якого забезпечується однією таблеткою, л, не менше	1
Смак та запах після очищення води	Не допускається
Токсичні або інші шкідливі домішки, які можуть бути небезпечними для здоров'я людини	Не допускаються

2.1.2.13. Безполумєневий нагрівач їжі (далі – БНІ).

БНІ вітчизняного або імпорного виробництва призначений для розігріву готових перших, других та м'ясних страв. У разі використання БНІ іноземного виробництва, забезпечується наявність інструкції щодо використання державною мовою. Не дозволяється під час використання БНІ різких хімічних запахів.

БНІ до кожного раціону меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 18) комплектуються термоелементами (пакетами з хімічною сумішшю) у кількості:

до раціону сніданку – 1 шт.;

до раціону обіду – 2 шт.;

до раціону вечері – 2 шт.

За органолептичними показниками БНІ повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 20.

Таблиця 20 – Органолептичні показники БНІ

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: - пакету для розігріву	Зовнішній пакет для розігріву, виготовлений з комбінованого полімерного матеріалу із замком zip-lock. Поверхня зовнішнього пакету має бути неяскравого кольору. На пакеті зазначено інструкцію з використання: - мінімальний рівень необхідної кількості води для активації термоелемента; - тривалість розігріву; - застереження щодо застосування. Розміри зовнішнього пакету повинні забезпечувати зручне розміщення страви в реторт-пакеті. Пакет для розігріву повинен витримувати 100 °С впродовж терміну розігріву страв, без втрати функціональних властивостей
- пакет з хімічною сумішшю (термоелемент)	Пакет (пакети) з хімічною сумішшю (термоелемент), що використовується у якості розігрівуючого елементу, за температури страви від 0 °С до 2 °С повинен забезпечувати розігрівання страв (раціону сніданку 350 г;

	раціону обіду 500 г та 350 г; раціону вечері 350 г та 200 г окремими термоелементами) до температури не менше 40 °С впродовж 15 – 20 хв. Під час використання потрапляння вмісту пакету з діючою речовиною (хімічною сумішшю) у воду, яка використовується для розігріву страви недопустимо. Термоелемент повинен містити позначення “Не вживати. Небезпечно для життя”
--	--

2.1.2.14. На кожен показник комплектувальних складових додаткового набору, зазначений у цій ТС Міноборони, дозволяються похибки, які допускаються відповідно до атестованих, акредитованих методів випробувань.

2.1.3. Інші вимоги до додаткового набору

2.1.3.1. За іншими, не зазначеними у цій ТС Міноборони, показниками безпечності, окремими показниками якості та характеристиками харчові та нехарчові продукти додаткового набору повинні відповідати вимогам, встановленим чинними державними (галузевими) та іншими стандартами, технічними регламентами, що регулюють питання у сфері безпечності та окремих показників якості, придатності і відповідності для кожного конкретного харчового та нехарчового продукту, що входять до складу додаткового набору.

У разі втрати чинності зазначених вище стандартів та регламентів їх вимоги застосовуються до дати набрання чинності нових стандартів (регламентів) на їх заміну.

2.1.3.2. М'ясна продукція додаткового набору призначена для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль з врахуванням вимог до забою та до продовольчої сировини.

2.1.3.3. М'ясна продукція додаткового набору призначена для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Кошер з врахуванням вимог до забою та до продовольчої сировини.

2.1.4. Вимоги щодо наявності документації для забезпечення приймання додаткового набору

2.1.4.1. Партія додаткового набору визначається виконавцем (виробником, постачальником/продавцем) згідно із Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами).

2.1.4.2. Кожна партія додаткового набору повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладними відповідно до Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами) та дозволом на комплектування додаткового набору визначеним умовами державного контракту (договору).

2.1.4.3. Додатковий набір супроводжується протоколами випробувань комплектувальних складових (включаючи інформацію або документ про відповідність нехарчових продуктів), отриманих за результатами випробувань, проведених безпосередньо перед комплектацією, від органів з оцінки відповідності, визначених у державних контрактах (договорах), компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

2.1.4.4. Додатковий набір призначений для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 супроводжується сертифікатом Халяль, виданим органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення сертифікації харчових продуктів офіційним органом мусульман України, що має статус “Духовного управління” або має офіційну акредитацію в країнах світу – членах Організації Ісламського співробітництва.

2.1.4.5. Додатковий набір призначений для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 супроводжується сертифікатом Кошер, виданого, зареєстрованим відповідно до законодавства України, органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення кошерної сертифікації харчових продуктів релігійними організаціями іудейських релігійних громад, зареєстрованих в Україні.

2.1.4.6. Необхідність наявності іншої документації для забезпечення приймання додаткового набору врегульовується умовами державних контрактів (договорів).

2.1.5. Вимоги до гарантійних зобов’язань виробника

2.1.5.1. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує відповідність додаткового набору вимогами цієї ТС Міноборони протягом встановленого гарантійного строку (терміну придатності) за умови дотримання правил зберігання.

2.1.6. Вимоги до пакування та маркування

2.1.6.1. Первинне пакування харчових та нехарчових продуктів додаткового набору

а) Упаковка первинного пакування вітчизняного або закордонного виробництва повинна бути дозволена до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

б) Упаковка первинного пакування харчових та нехарчових продуктів додаткового набору, призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16, повинна мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на упаковці первинного пакування: серветки пресованої універсальної, коробки сірників, зубочистки та БНІ.

в) Упаковка первинного пакування харчових та нехарчових продуктів додаткового набору, призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18, повинна мати знак (емблема, логотип) відповідності Кошер (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на упаковці первинного пакування: серветки пресованої універсальної, коробки сірників, зубочистки та БНІ.

г) Первинне пакування повинно забезпечувати відповідну якість та безпечність харчових та нехарчових продуктів впродовж терміну зберігання додаткового набору.

Вимоги до первинного пакування харчових та нехарчових продуктів додаткового набору наведено у таблиці 21.

Таблиця 21 – Первинне пакування харчових та нехарчових продуктів додаткового набору

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Характеристики первинного пакування
1	2	3
1.	Печиво з родзинками	Фасують у пачки (пакети) з полімерних плівок або комбінованих матеріалів, під вакуумом або без та бути герметично заклеєними, запаяними тощо

2.	Готова до вживання м'ясна страва (м'ясо тушковане яловичини вищого сорту, м'ясо тушковане свинини безсортове)	Фасують не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу "Дой-пак" або "Саше", при цьому мікрони шарів реторту повинні становити, не менше ніж: PET – 12 мкм; AL-Foil 9 мкм; OPA або NY – 15 мкм; PP – 80 мкм. Зовнішній вигляд реторт-пакета повинен відповідати таким вимогам: ширина не більше 210 мм; висота не більше 210 мм; бокові шви спайки/зварки не менше 6 мм; зварений/спаяний шов над лінією розкриття шириною не менше 10 мм; мати місця надсічок з обох боків пакету для безпечного розкриття вздовж верхньої частини; заокруглені краї пакету; захисне покриття неясного кольору (зелених, коричневих відтінків). Вигляд реторт-пакетів наведений у додатку 2. Дозволяється додатково застосовувати захисну картонну коробку для пакування страви в реторт-пакеті
3.	Паштет печінковий	Фасують у металеву жерстяну банку з харчовим лаком або полімерним покриттям, що захищає від корозії та взаємодії з вмістом, з кришкою типу Easy Open End з кільцем (pull-tab), що забезпечує легке та безпечне відкривання без використання інструментів, або у харчовий контейнер з алюмінієвої фольги (ламістер) з кришкою Easy Open, оснащеною язичком для відкривання
4.	Кава розчинна	Фасують у стік або пакетики з комбінованих термоспаюваних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, металізованої плівки, комбінованих матеріалів тощо
5.	Цукор	Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові пакети (стіки) або пакети (стіки) з комбінованого матеріалу

6.	Сухофрукти (в асортименті)	Фасують у поліетиленові, поліпропіленові або з комбінованого матеріалу пакети (стіки, саше)
7.	Шоколад чорний (какао не менше 56 %)	
8.	Гумка жувальна	Фасують у блістери, стіки з полімерних, металізованих плівок або комбінованих матеріалів
9.	Зубочистка	Фасують у паперові або поліетиленові пакети
10.	Серветка пресована універсальна	Упаковують у пакування з поліпропіленової, поліетиленової або термоусадкової плівки, що забезпечують захист від вологи, пилу та збереження форми
11.	Коробка сірників	Коробка має бути виготовлена з міцного картону, мати висувну конструкцію, оснащена тертковим шаром (фосфорним або безфосфорним), що забезпечує надійне запалювання сірників
12.	Таблетка для знезараження води	Таблетка повинна бути упакована в герметичну вологостійку упаковку (блістер, стрип-пакет з внутрішнім шаром фольги чи полімерної плівки або контейнер), що захищає від світла та вологи
13.	БНІ	Зовнішній пакет для розігріву, виготовлений з комбінованого матеріалу. Пакет (або пакети) з хімічною сумішшю (термоелемент), який знаходиться у зовнішньому пакеті для розігріву, виготовлений з комбінованого полімерного матеріалу.

Примітка. Не допускається на поверхні упаковок наскрізних отворів, рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Шви пакетів, стіків мають бути рівні, без пропалених місць та зморшок. Шви склеєних пакетів мають бути без прогалин клею.

2.1.6.2. Пакування додаткового набору

а) Додатковий набір упаковують у пакет (рукав) з поліетиленової плівки або з іншого водонепроникного матеріалу вітчизняного або закордонного виробництва, що дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, властивості та основні характеристики якого відповідають (не гірше ніж) параметрам поліетиленової плівки та забезпечують однакові з нею умови використання.

б) Пакування додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 та первинне пакування харчових продуктів повинно проводитись під наглядом експерта Халяль.

в) Пакування додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 та первинне пакування харчових продуктів повинно проводитись під наглядом експерта Кошер.

г) Основні параметри пакування додаткового набору наведено у таблиці 22.

Таблиця 22 – Основні параметри пакування додаткового набору

Показник	Додатковий набір
Загальні характеристики пакету	Матеріал для виготовлення пакету повинен забезпечувати водонепроникність, міцність для запобігання його розриву при перенесенні, зберіганні та транспортуванні. Пакет має забезпечувати компактне розміщення комплектувальних складових
Вигляд пакету	Пакет повинен бути неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків). Має бути герметичними, поверхня гладка, без рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Зварені шви пакету – рівні, без пропалених місць та зморшок. Склеєні шви без прогалин клею. Пакет повинен мати надсічку (надсічки), що забезпечує швидке та безпечне розкриття й зручний доступ до вмісту, при цьому не порушуючи герметичності пакету до моменту його розкриття.
Розмір пакету (без урахування швів будь-якого типу), мм, не більше:	
висота	300
ширина	270
Товщина плівки, мм, не менше	0,100

г) Укомплектовані додаткові набори розміщуються в ящики з гофрованого (тришарового, п'ятишарового) або пресованого картону, виготовлені згідно з нормативною документацією. Надійність ящиків (які містять відповідну кількість додаткових наборів згідно підпунктом 2.2.6.) повинна забезпечувати стійке їх штабелювання один на одного у висоту до 2,0 м включно.

2.1.6.3. Маркування

а) Додатковий набір в цілому, харчові та нехарчові продукти додаткового набору повинні бути належним чином марковані відповідно до вимог законодавства та містити інформацію відповідно до вимог Законів України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII (із змінами), “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), “Про захист прав споживачів” від 12.05.1991 № 1023-XII та іншим нормативно-правовим актам України.

б) Обов’язковим елементом маркування на упаковці додаткового набору повинен бути номенклатурний номер НАТО предмета закупівлі та код NCAGE виконавця (виробника, постачальника/продавця).

в) На упаковці додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 повинно бути нанесений знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

Маркування Халяль – знак якості, який візуально вказує на Халяль статус продукції (послуги). Маркування може бути здійснене на упаковці продукції у вигляді знаку (емблеми, логотипу), торгової марки органу сертифікації, або слова Халяль будь-якою мовою (Халяль, HALAL, тощо). Використання маркування Халяль підприємством повинно бути законним і супроводжуватися документальним підтвердженням – сертифікатом Халяль.

г) На упаковці додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 повинно бути нанесений знак (емблема, логотип) відповідності Кошер.

Маркування Кошер – знак якості, який візуально вказує на Кошер статус продукції (послуги). Маркування може бути здійснене на упаковці продукції у вигляді знаку (емблеми, логотипу), торгової марки органу сертифікації, або слова Кошер будь-якою мовою (КОШЕР, KOSHER, тощо). Використання маркування Кошер підприємством повинно бути законним і супроводжуватися документальним підтвердженням – сертифікатом Кошер.

г) На упаковці додаткового набору на одній із сторін пакувальної плівки зазначається додаткова інформація (у такій послідовності):

напис “ВЛАСНІСТЬ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ” (розміщується по центру);

напис “ДОДАТКОВИЙ НАБІР ДО МЕНЮ ДПНП”;

напис – Тип – Х (“Х” – номер відповідного додаткового набору згідно з додатком 1 цієї ТС Міноборони);

позначення цієї ТС Міноборони;

комплектація додаткового набору із зазначенням найменувань комплектувальних складових та їх кількості у відповідних одиницях виміру, згідно з додатком 1 цієї ТС Міноборони;

для додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 знак (емблема, логотип) відповідності Халяль;

для додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 знак (емблема, логотип) відповідності Кошер.

д) На транспортній тарі зазначається додаткова інформація:
напис “ВЛАСНІСТЬ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;

напис “ДОДАТКОВИЙ НАБІР ДО МЕНЮ ДПНП”;

номер (номери) відповідного додаткового набору (наборів) та його (їх) кількість;

позначення цієї ТС Міноборони.

при комплектації у разі наявності у транспортній тарі:

додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 – знак (емблема, логотип) відповідності Халяль;

додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 – знак (емблема, логотип) відповідності Кошер.

е) Засоби нанесення інформації повинні забезпечувати стійкість маркування під час транспортування, відвантаження та зберігання.

2.1.7. Вимоги щодо процедур оцінки відповідності

2.1.7.1. Оцінка відповідності вимогам безпечності та якості та вимогам цієї ТС Міноборони здійснюється на підставі протоколів випробувань за результатами лабораторних досліджень (випробувань), проведених органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

Безпосередньо перед комплектацією додаткового набору органами з оцінки відповідності, які визначаються державними контрактами (договорами), якщо інше не передбачено законодавством, обов’язково проводяться лабораторні дослідження (випробування) складових.

Проведення, у разі необхідності, інших видів лабораторних досліджень (випробувань) врегульовується умовами державних контрактів (договорів).

Результати щодо оцінки відповідності за показниками безпечності та якості вважаються позитивними, якщо показники, зазначені у протоколах випробувань (або інших документах, що підтверджують відповідність нехарчових складових) відповідають показникам (вимогам), зазначеним у цій ТС Міноборони.

2.1.7.2. Оцінка відповідності зовнішньому вигляду здійснюється шляхом проведення візуальної перевірки відповідності цілісності упаковки, відсутності пошкоджень, маркування та його стійкості, комплектності транспортної тари (ящиків), комплектності додаткового набору, наявності товарно-транспортних накладних тощо.

Результати щодо оцінки відповідності за зовнішнім виглядом вважаються позитивними, якщо зазначене відповідає вимогам та описам, зазначеним у цій ТС Міноборони.

2.1.7.3. Оцінка відповідності додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 вимогам (стандартам) Халяль здійснюється на підставі сертифікату Халяль, виданого за результатами проведених перевірок усіх виробничих процесів, зареєстрованим, відповідно до законодавства України, органом сертифікації, який наділений повноваженнями, у тому числі офіційним органом мусульман України, що має статус “Духовного управління” на проведення сертифікації харчових продуктів, або має офіційну акредитацію в країнах світу – членах Організацій Ісламського співробітництва.

Результати щодо оцінки відповідності вимогам Халяль вважаються позитивними при наявності сертифікату Халяль та відповідного маркування відповідно до вимог, зазначених у цій ТС Міноборони.

2.1.7.4. Оцінка відповідності додаткового набору призначеного для комплектування меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 вимогам (стандартам) Кошер здійснюється на підставі сертифікату Кошер, виданого за результатами проведених перевірок усіх виробничих процесів, зареєстрованим відповідно до законодавства України органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення кошерної сертифікації харчових продуктів релігійними організаціями іудейських релігійних громад, зареєстрованих в Україні.

Результати щодо оцінки відповідності вимогам Кошер вважаються позитивними при наявності сертифікату Кошер та відповідного маркування відповідно до вимог, зазначених у цій ТС Міноборони.

2.2. Специфічні вимоги

2.2.1. Додатковий набір призначений для комплектування кожного меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 18) з метою забезпечення харчування особового складу, який безпосередньо бере участь у здійсненні заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі та стримування збройної агресії проти України в районах проведення воєнних (бойових) дій та антитерористичної операції, в умовах, коли немає можливості готувати гарячі страви із продуктів за основною нормою харчування у випадках та в строки, встановлені пунктом 5 примітки до Норми № 15.

2.2.2. Особливості застосування та способів використання додаткових наборів призначених для комплектування меню ДПНП – 15, ДПНП – 16, ДПНП – 17 та ДПНП – 18 пов’язані із релігійними переконаннями, відповідають вимогам та принципам Халяль та Кошер відповідно.

2.2.3. Термін придатності додаткового набору встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектувальних складових, але повинен бути на момент постачання до Збройних Сил України не менше ніж 11 місяців з дати його комплектації з урахуванням вимог підпунктів 2.1.4.3., 2.1.6.2., 2.1.7.1. цієї ТС Міноборони.

2.2.4. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей додаткового набору при зберіганні його у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками, за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 % протягом визначеного терміну придатності.

Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей додаткового набору за температури від 0 °С до 25 °С протягом не менше чотирьох місяців при зберіганні їх у польових умовах у спеціально обладнаних укриттях та інженерних спорудах, які захищають від впливу атмосферних опадів, ґрунтових вод та потрапляння прямих сонячних променів на додатковий набір.

2.2.5. Упакований додатковий набір має забезпечувати зручне використання під час перенесення, складування та збереження. Ергономіка складових також має бути зручна безпосередньо під час розкриття, розігріву (підготовки до вживання) страв, утилізації залишків їжі.

2.2.6. Транспортування додаткових наборів здійснюється в картонних ящиках по 21 (двадцять одному) комплекту, що врегульовується умовами державних контрактів (договорів).

Ящики повинні бути сухими, чистими, без пошкоджень та сторонніх запахів та забезпечувати захищення додаткових наборів від атмосферних опадів.

Транспортування додаткових наборів здійснюється на плоских конструкціях-палетах (піддонах), що забезпечує виконання вантажно-розвантажувальних робіт будь-яким пересувним вантажопідйомним засобом. Ящики повинні бути зафіксовані до плоскої конструкції ремнями (кріпильними стрічками), термозбіжними або стрейчовими плівками.

Додаткові набори транспортують у критих транспортних засобах, які забезпечують, дотримання умов зберігання (підпункт 2.2.4), їх захист від впливу атмосферних опадів та потрапляння прямих сонячних променів та відповідно до правил перевезення вантажів, які діють на цьому виді транспорту.

Не дозволено транспортувати додаткові набори разом із вантажем, що має специфічний запах, а також використовувати транспортні засоби, в яких присутній сторонній запах, перевозились (перевозяться) отруйні речовини та/або технічні рідини.

2.2.7. Вимоги поводження з виробничими відходами, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України.

Переробка, утилізація, знищення або подальше використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції повинні здійснюватися відповідно до Закону України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції” від 14.01.2000 № 1393-XIV (із змінами).

2.2.8. Методи оцінки відповідності додаткового набору

2.2.8.1. За показниками безпечності, якості та вимогам цієї ТС Міноборони – проведення лабораторних досліджень (випробувань) органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством. Орган з оцінки відповідності визначається умовами держаних контрактів (договорів).

Документом, що підтверджує відповідність є протокол(и) випробувань.

Якщо інформація про нехарчові складові не зазначена у протоколах випробувань, документами, що підтверджують їх відповідність, можуть бути інші, встановлені державним контрактом (договором) документи.

Методи контролювання під час проведення лабораторних досліджень (випробувань) визначаються нормативною документацією, якщо інше не передбачено законодавством.

2.2.8.2. За вимогами (стандартами) Халяль – проведення усіх виробничих процесів зареєстрованим відповідно до законодавства України, органом сертифікації, який наділений повноваженнями у тому числі офіційним органом мусульман України, що має статус “Духовного управління” на проведення сертифікації харчових продуктів або має офіційну акредитацію в країнах світу – членах Організацій Ісламського співробітництва.

Документом, що підтверджує відповідність є сертифікат Халяль.

Метод перевірки усіх процесів встановлюється органом сертифікації у відповідності до вимог (принципів) Халяль.

2.2.8.3. За вимогами (стандартами) Кошер – проведення усіх виробничих процесів зареєстрованим відповідно до законодавства України органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення кошерної сертифікації харчових продуктів релігійними організаціями іудейських релігійних громад, зареєстрованих в Україні.

Документом, що підтверджує відповідність є сертифікат Кошер.

Метод перевірки усіх процесів встановлюється органом сертифікації у відповідності до вимог (принципів) Кошер.

2.2.8.4. За зовнішнім виглядом – візуальна перевірка відповідності опису пакування та упаковки, її цілісності, ергономіки, розміру, комплектності додаткового набору, відсутності пошкодження, маркування та його стійкості, комплектності транспортної тари (ящиків), тощо.

Метод перевірки – здійснення візуальної перевірки показників згідно з таблицею 1 підпункту 2.1.1., підпунктами 2.1.6.2., 2.1.6.3. та додатками 1, 2 цієї ТС Міноборони.

Відповідність маркування додаткового набору визначається згідно з вимогами підпункту 2.1.6.3. цієї ТС Міноборони.

Перевірку стійкості маркування проводять шляхом протирання маркування додаткового набору змоченим у воді та злегка віджатим ватним тампоном не менше ніж три рази без видимого зусилля, при цьому маркування не повинно мати слідів розтікання фарби та зберігати нанесену інформацію.

2.2.8.5. Дозволено використовувати інші, атестовані та затверджені в установленому порядку, методи контролю (дослідження).

2.2.8.6. Строки приймально-здавальних випробувань, вхідного, приймального та (або) вибіркового контролю (за визначеннями згідно з ДСТУ 3021-95) та умови за яких вони проводяться можуть, у разі необхідності, додатково визначатися державними контрактами (договорами), якщо інше не передбачено законом.

2.2.8.7. Результати вважаються позитивними, якщо показники, отримані після досліджень (випробувань) та/або перевірок відповідають показникам (вимогам) цієї ТС Міноборони.

2.2.9. Забезпечення якості

2.2.9.1. З метою контролю стабільності якості додаткового набору у порядку, встановленому в системі Міноборони, здійснюються їх періодичні та (або) інші види випробувань та контролю (у визначеннях, що вживаються згідно з ДСТУ 3021-95).

2.2.9.2. Результати досліджень (випробувань) та/або перевірок вважаються позитивними за умови відповідності отриманих показників вимогам цієї ТС Міноборони.

2.2.9.3. У разі виникнення підозри до показників безпечності та якості харчових і нехарчових продуктів додаткового набору вживаються заходи щодо забезпечення проведення досліджень (випробувань) відповідно до вимог чинного законодавства.

2.2.9.4. У разі незадовільних результатів досліджень (випробувань) за показниками безпечності, окремими показниками якості та/або незадовільних результатів перевірок вимог до зовнішнього вигляду партії додаткового набору – партія бракується (зупиняється використання). Рішення щодо подальшого поводження із додатковим набором (вилучення з обігу, усунення недоліків та повернення до обігу тощо) приймається відповідно до умов державних контрактів (договорів) із суворим дотриманням вимог законодавства України, у тому числі законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Додаток 1
до підпунктів 2.1.1., 2.1.6.3, 2.2.8.4.

**АСОРТИМЕНТ ДОДАТКОВОГО НАБОРУ КОМПЛЕКТУВАЛЬНИХ
СКЛАДОВИХ ДО ДОБОВОГО ПОЛЬОВОГО НАБОРУ ПРОДУКТІВ
з 1 по 8**

Додатковий набір до
меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 14)

Таблиця А.1 – Тип – 1

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Родзинки	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєний нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 14)

Таблиця А.2 – Тип – 2

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Курага	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєний нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 14)

Таблиця А.3 – Тип – 3

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане свинини безсортове	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Родзинки	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП (з ДПНП – 1 по ДПНП – 14)

Таблиця А.4 – Тип – 4

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане свинини безсортове	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Курага	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16

Таблиця А.5 – Тип – 5

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Родзинки	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16

Таблиця А.6 – Тип – 6

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Курага	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18

Таблиця А.7 – Тип – 7

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Родзинки	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

Додатковий набір до
меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18

Таблиця А.8 – Тип – 8

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Печиво з родзинками	г			50
2	М'ясо тушковане яловичини вищого сорту	г			200
3	Паштет печінковий	г	75		
4	Кава розчинна	г			2
5	Цукор	г			10
6	Курага	г	30		
7	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	г	35		
8	Гумка жувальна	шт.	1	1	1
9	Зубочистка	шт.	1	1	1
10	Серветка пресована універсальна	шт.	1	1	1
11	Коробка сірників	шт.	1	1	1
12	Таблетка для знезараження води	шт.	1	1	1
13	Безполумєневий нагрівач їжі	шт.	1	1	1

ВИГЛЯД РЕТОРТ-ПАКЕТІВ

Під час проведення візуальної перевірки реторт-пакета не допускається:
складки біля верхнього шву;
нерівність шву;
сторонніх включень;
ширини шву менше 10 мм;
розшарування (деламінація);
розтріскування
здуття пакетів;



Зовнішній вигляд якісного реторт-пакета

Допускається незначний дефект:

Не зовсім гладкий шов



Хвилястість



Не допускаються такі дефекти реторт-пакета:

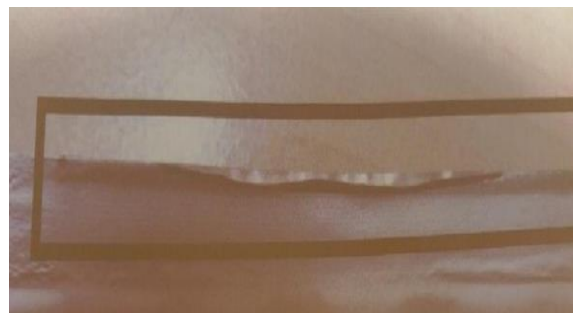
Складки біля верхнього шва



Сторонні включення



Деламінація



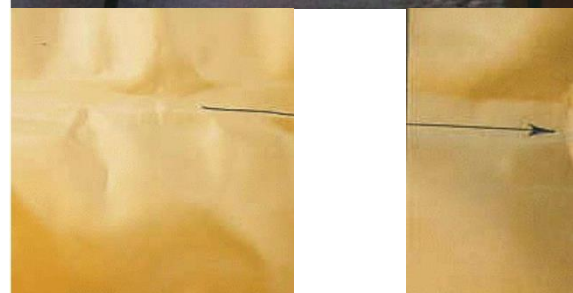
Нерівність швів



Повітряний простір



Протікання – тунелі



Нормативні посилання

Позначення документа	Назва
Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII	“Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”
Закон України від 25.12.2015 № 922-VIII	“Про публічні закупівлі”
Закон України від 17.07.2020 № 808-IX	“Про оборонні закупівлі”
Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV	“Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”
Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР	“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”
Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII	“Про захист прав споживачів”
Постанова Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426	“Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту”
ДСТУ 3021-95	Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення

Врегулювання Халяль, Кошер

	Священний Коран
	Сунна пророка Мухаммада
	Ісламські канонічні норми, втілені в іджтихаді факихів
OIS/SMIIC 1:2019 (TSE TS-OIC/SMIIC)	Загальні вимоги до продуктів харчування Халяль
GSO 2055-1:2015 (UAE.S 2055-1:2015)	Продукти харчування Халяль. Частина 1: Загальні вимоги

GSO 993:2015
(UAE.S 993:2015)
MS 1500:2009

Вимоги до забою тварин за Ісламськими правилами
Халяль продукти харчування – виробництво, підготовка, обробка і зберігання. Загальні настанови.

HAS LPPOM MUI 2008

Система забезпечення Халяль

Старий Заповіт Біблії

Примітка. Якщо документ, на який є посилання у цій ТС Міноборони, замінено новим або до нього внесені зміни, треба застосовувати новий документ, охоплюючи всі внесені зміни до нього.