

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ



ПОГОДЖЕНО

Директор
закупівель
України

Департаменту
Міністерства

політики
оборони

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник

Міністра оборони України

Гліб КАНЄВСЬКИЙ

Гліб КАНЄВСЬКИЙ



Дмитро КЛІМЕНКОВ

" 26 " 09 2024 р.

" 26 " 09 2024 р.

ДОВОЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ
ХАЛЯЛЬ – ДПНП – Х

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ
МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

Рєєстр. № МО/000459/тс
"30" 09 2024 р.
Підпис
ГУ забезп. супроводж. життєвого циклу озбр. та ВТ

ТС МОУ.68999-004:2024 (01)

Введено вперше

Дата надання чинності 30.09.2024

ПОГОДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
Командувача Медичних сил
Збройних Сил України
полковник медичної служби



Юрій ПОДОЛЯН

Юрій ПОДОЛЯН

" 25 " 09 2024 р.

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Центрального управління
продовольчого забезпечення Тилу
Командування Сил логістики
Збройних Сил України
полковник



Віталій ЯРЕМА

Віталій ЯРЕМА

" 25 " 09 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

РОЗРОБЛЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Управління безпеки
харчових продуктів та ветеринарної
медицини
полковник



Олександр ЦВІЛХОВСЬКИЙ

Олександр ЦВІЛХОВСЬКИЙ

" 20 " 09 2024 р.

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Головного управління
розвитку матеріального забезпечення
підполковник



Максим КАЙОЛА

Максим КАЙОЛА

" 20 " 09 2024 р.

ОБЛІК ЗМІН

Порядковий номер зміни	Дата зміни	В якому місці документа розміщено зміну

ЗМІСТ

1. Інформаційно-пошукові ознаки.....	4
2. Вступна частина.....	4
3. Вимоги до предмету закупівлі.....	5
3.1. Загальні вимоги до ТС Міноборони.....	5
3.2. Специфічні вимоги до ТС Міноборони.....	26
Додаток 1 Асортимент меню ДПНП – Х від ДПНП – Х1 по ДПНП – Х7.	30
Додаток 2 Візуальна перевірка реторт-пакетів.....	34

1. ІНФОРМАЦІЙНО-ПОШУКОВІ ОЗНАКИ

а) Назва та позначення ТС Міноборони:

“Добовий польовий набір продуктів Халяль – ДПНП – Х. Технічна специфікація Міністерства оборони України ТС МОУ.68999-004:2024 (01)”.

б) Приклад запису назви предмета при закупівлі:

“Добовий польовий набір продуктів Халяль – ДПНП – Х0. ТС МОУ.68999-004:2024 (01)”.

Затверджено “26” 09 2024 року.

Введено в дію “30” 09 2024 року.

Строк зберігання – постійно.

в) Розроблено вперше

г) Код предмета закупівлі за:

ВІПР 01.002.003–2014 (01): 68999 Рацион, бойовий (Ration, combat).

2. ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена за дорученням керівництва Міністерства оборони України (далі – Міноборони) у Головному управлінні розвитку матеріального забезпечення та призначена для застосування у Міноборони, Збройних Силах України та іншими суб’єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення (постачання) для потреб Збройних Сил України Добового польового набору продуктів Халяль – ДПНП – Х (далі – ДПНП – Х) для встановлення вимог до нього, відповідно до Норми № 15, затвердженої постановою 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” (із змінами).

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).

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.

ДПНП – X представляється у формі різноманітних меню (далі – меню ДПНП – X).

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 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”
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”

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.

3. ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

3.1. Загальні вимоги

3.1.1. Меню ДПНП – X повинно відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися за технологічною документацією виробника з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку відповідно до вимог законодавства України.

3.1.2. Окремі харчові продукти та продукти, які використовуються для приготування страв, що входять до складу меню ДПНП – X, повинні

відповідати вимогам (принципам) Халяль та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.3. Меню ДПНП – Х та окремі комплектувальні складові, що відносяться до харчових продуктів мають відповідати положенням Ісламу (стандарт Халяль) та повинні бути підтверджені сертифікатом Халяль, виданого акредитованим органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення сертифікації харчових продуктів офіційним органом мусульман України, що має статус “Духовного управління” або має офіційну акредитацію в арабо-мусульманських країнах.

3.1.4. Меню ДПНП – Х складається з трьох раціонів (сніданку, обіду, вечері) та комплектується шляхом пакування фасованих у спожиткову тару харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного та/або закордонного виробництва, які повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

3.1.5. До комплектації меню ДПНП – Х допускаються комплектувальні складові, які відповідають вимогам цієї ТС Міноборони, та за результатами лабораторних досліджень (випробувань), які проводяться перед комплектуванням, відповідають вимогам нормативно-технічної документації за якою виготовлено складові.

3.1.6. Типова комплектація меню ДПНП – Х наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Типова комплектація меню ДПНП – Х

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього, шт./г
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	пачка/г	-	1/50	1/50	2/100
3	Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	-	1/500	-	1/500
4	Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з	реторт-пакет/г	1/350	1/350	1/350	3/1050

	м'ясом в асортименті)					
5	Кава розчинна	стік/г	1/2	-	-	1/2
6	Чай	пакетик/г	-	1/2	1/2	2/4
7	Цукор	стік/г	1/10	1/10	1/10	3/30
8	Мед натуральний	стік/г	-	-	1/20	1/20
9	Джем фруктовий (в асортименті)	стік/г	-	1/20	-	1/20
10	Перець чорний мелений	стік/г	-	1/0,3	-	1/0,3
11	Сіль	стік/г	1/1	1/1	1/1	3/3
12	Ложка пластикова одноразова	упаковка/ шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
13	Серветка паперова	упаковка/ шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
14	Серветка гігієнічна волога	упаковка/ шт.	1/1	1/1	1/1	3/3

Енергетична цінність меню ДПНП – Х повинна становити не менше 3500 кілокалорій.

3.1.7. Меню ДПНП – Х виготовляються в асортименті від ДПНП – Х1 по ДПНП – Х7, що наведені в додатку 1.

Примітка. Допускається відмінність у найменуванні комплектувальних складових меню ДПНП – Х за умови повної відповідності вимогам цих ТС Міноборони.

3.1.8. Вимоги до комплектувальних складових меню ДПНП – Х

3.1.8.1. Галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Органолептичні показники галет із борошна пшеничного першого сорту

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, що відповідає формі, установленій рецептурою. Допустимо: вироби із загнутими краями, якщо це не заважає

	пакуванню їх у тару; вироби з однобічним надривом (унаслідок розламування двох виробів, що злиплися ребрами під час випікання) – не більше 2 шт. у пакувальній одиниці
Поверхня	Гладка з проколами, без сторонніх вкраплень і плям. Допустимо на верхній поверхні галет окремі непошкоджені пухирці, наявність тріщин і надломів у кількості не більшій ніж 10 %. Нижня сторона галет – без сторонніх вкраплень і плям, допустимі вкраплення запеченого тіста не більше ніж 1 шт. у пакувальній одиниці, незабруднені сліди від швів листів і стрічкового полотна під час випікання
Колір	Властивий галетам відповідної назви, різних відтінків. Верхнього боку – нерівномірний, від солом'яно-жовтого до світло-коричневого з темнішим забарвленням пухирців, що виступають (але не підгорілих). Нижнього боку – нерівномірний, темніший або світліший, ніж верхня сторона, властивий пропеченим виробам. Загальний тон кольору окремих галет в одиниці пакування має бути однаковий
Вид у розломі	Пропечений без слідів здуття, непромісу та закалу. Листкуватий з рівномірною пористістю
Смак і запах	Властивий виробу, без стороннього запаху та присмаку

За фізико-хімічними показниками галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники галет із борошна пшеничного першого сорту

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше ніж	11,0
Лужність в перерахунку на суху речовину, градуси, не більше ніж	1,5
Товщина, мм, не більше ніж	10,0
Намочуваність, %, не менше ніж	170

За показниками безпечності галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.2. Сухарі повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та

рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Залежно від сорту борошна застосовують сухарі наступного асортименту:

- сухарі з борошна пшеничного першого сорту;
- сухарі з борошна житнього оббивного.

За органолептичними показниками сухарі повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 – Органолептичні показники сухарів

Назва показника	Характеристика сухарів	
	з борошна пшеничного	з борошна житнього
Зовнішній вигляд:	У вигляді брусків, кубиків або іншої форми зручної до вживання	
Поверхня	Без наскрізних тріщин і порожнин, з достатньо розвинутою пористістю, без слідів непромісу, без ознак плісняви і забруднення. Не допускається сторонніх включень	
Колір	Від світло-жовтого до світло-коричневого	Від світло-жовтого до темно-коричневого
Смак і запах	Властивий даному виду сухарів, без стороннього присмаку і запаху. Не допускається хруст від мінеральних домішок	
Крихкість	Сухарі повинні бути крихкими	

За фізико-хімічними показниками сухарі повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Фізико-хімічні показники сухарів

Назва показника	Норма для сухарів	
	з борошна пшеничного	з борошна житнього
Масова частка вологи, %, не більше ніж	10,0	8,0
Кислотність в перерахунку на суху речовину, град, не більше ніж	7,5	21,0

За показниками безпечності сухарі повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.3. Готові до вживання перші страви повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Перші страви, виготовлені на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні, повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Залежно від складу сировини готові перші страви застосовують наступного асортименту:

- борщ з м'ясом яловичини;
- суп гороховий з м'ясом яловичини;
- суп рисовий з м'ясом курки;
- суп гречаний з м'ясом баранини.

За органолептичними показниками готові перші страви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 6.

Таблиця 6 – Органолептичні показники готових перших страв

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	<p>Залежно від асортименту страв та рецептури – суміш нарізаних коренеплодів, овочів, крупи, бобових, з м'ясом, спеціями та/або зеленню.</p> <p>Овочі та коренеплоди нарізані у вигляді кубиків, соломки, брусків або іншої форми, які в основному зберегли свою форму нарізки.</p> <p>Круп'яні страви без грудочок.</p> <p>М'ясо шматочками масою не менше ніж 10 г. Шматочки м'яса масою менше ніж 10 г не повинні перевищувати більше ніж 30 % від загальної маси м'яса.</p> <p>Шматочки м'яса без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу.</p>
Консистенція	<p>Коренеплодів – щільна, але не жорстка, характерна вареним овочам.</p> <p>Допускається незначна розвареність картоплі.</p> <p>Овочів – м'яка, не розварена.</p> <p>Крупи, бобові – м'які, добре проварені, але не розварені.</p> <p>М'яса – не жорстка, непереварена, соковита, що зберегла форму шматочків.</p>

Колір, смак та запах	Властивий даному виду страви, виготовленим звичайним кулінарним способом. Сторонній присмак і запах не допускається. Дозволяється незначне потемніння верхнього шару страви
Сторонні домішки	Не допускаються

За фізико-хімічними показниками готові перші страви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 – Фізико-хімічні показники готових перших страв

Назва показника	Норма
Масова частка жиру, %, не більше ніж	8,0
Масова частка сухих речовин, %, не менше ніж	20,0
Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	2,0
Масова частка бульйону, %, не більше ніж	50,0
Масова частка м'яса, %, не менше ніж	10,0

Примітка 1. Норми фізико-хімічних показників перших страв встановлені без їх розведення.

Примітка 2. Масова частка м'яса контролюється в готовій страві.

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпеки готові перші страви повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.4. Готові до вживання другі страви повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Готові другі страви повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Залежно від складу сировини готові другі страви застосовуються наступного асортименту:

- каша рисова з овочами та м'ясом яловичини;
- каша рисова з овочами та м'ясом курки;
- каша рисова з овочами та м'ясом індички;
- каша ячна з овочами та м'ясом курки;
- каша ячна з овочами та м'ясом яловичини;
- каша ячна з овочами та м'ясом баранини;

- каша гречана з овочами та м'ясом індички;
- каша гречана з овочами та м'ясом яловичини;
- каша гречана з овочами та м'ясом курки;
- каша пшоняна з овочами та м'ясом баранини;
- каша перлова з овочами та м'ясом яловичини;
- каша перлова з овочами та м'ясом баранини;
- каша перлова з овочами та м'ясом курки
- овочеve рагу з м'ясом яловичини;
- горох з овочами та м'ясом яловичиною;
- горох з овочами та м'ясом курки;
- квасоля з овочами з м'ясом курки;
- картопля з грибами, овочами та м'ясом курки;
- квасоля з овочами з м'ясом яловичина.

Примітка. Дозволяється використовувати додатковий склад овочів для покращення органолептичних показників страви.

За органолептичними показниками готові другі страви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 8.

Таблиця 8 – Органолептичні показники готових других страв

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	<p>Залежно від асортименту страв та рецептури:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суміш крупи або бобів з рівномірно нарізаними овочами та шматочками м'яса, спеціями та/або зеленню, з червоним (білим) соусом чи без нього; – суміш рівномірно нарізаних овочів з шматочками м'яса, спеціями та/або зеленню з червоним (білим) соусом чи без нього. <p>Овочі та коренеплоди нарізані у вигляді кубиків, соломки, брусків або іншої форми, які в основному зберегли свою форму нарізки.</p> <p>Крупа добре проварена, м'яка, розсипчаста або напівв'язкої консистенції. Допускається наявність одиничних грудочок, які легко розпадаються під час натиску на них.</p> <p>Зерна бобових в основній масі однорідні по величині і за кольором, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками.</p> <p>М'ясо шматочками масою не менше ніж 10 г. (Допускається наявність шматочків масою менше ніж 10 г, але їх загальна масова частка не повинна перевищувати 30 % від загальної маси м'яса).</p>

	Шматочки м'яса без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу
Консистенція	Овочів – м'яка. Коренеплодів – щільна, але не жорстка, характерна вареним овочам. Крупи, бобових – м'яка, добре проварена, допускається незначне розварення. М'яса – не жорстка, непереварена, соковита, що зберегла форму шматочків. Допускається незначна розвареність картоплі
Колір, смак та запах	Властивий даному виду страви, виготовленим звичайним кулінарним способом. Сторонній присмак і запах не допускається. Дозволяється незначне потемніння верхнього шару страви
Сторонні домішки	Не допускаються

Фізико-хімічні показники готових других страв повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 9.

Таблиця 9 – Фізико-хімічні показники готових других страв

Назва показника	Норма для страв
Масова частка жиру, %, не більше ніж	10,0
Масова частка м'яса, %, не менше ніж	24,0
Масова частка білку, %, не менше ніж	6,0
Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	2,0

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпеки готові другі страви повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.5. Кава розчинна повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками кава розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 10.

Таблиця 10 – 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	
Не допускаються сторонні домішки			
Колір	Від світлого до темно-коричневого, однорідний за інтенсивністю		
Смак та запах	Виражені, з різними відтінками, які властиві цьому продукту. Недопустимо сторонніх присмаку і запаху		

За фізико-хімічними показниками кави розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 11.

Таблиця 11 – 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

За показниками безпечності кави розчинна повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.6. Чай чорний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками чай чорний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 12.

Таблиця 12 – Органолептичні показники чаю чорного

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Неоднорідний, подрібнений. Не допускається затхлості, кислуватості, жовтого чайного пилу і домішок
Смак і аромат	Ніжний аромат, приємний з терпкістю смак. Не допускається сторонній аромат та присмак
Настій	Яскравий, прозорий, достатньо насичений
Колір розвареного листя	Коричнево-червоного кольору, однорідний

За фізико-хімічними показниками чай чорний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 13.

Таблиця 13 – Фізико-хімічні показники чаю чорного

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше ніж	8,0
Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, %, не менше ніж	35,0

За показниками безпечності чай чорний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.7. Цукор повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

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

Таблиця 14 – 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 в сухому цукрі, так і в його водному розчині
Чистота розчину	Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабу опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок

За фізико-хімічними показниками цукор повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 15.

Таблиця 15 – Фізико-хімічні показники цукру

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

За показниками безпеки цукор повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.8. Мед натуральний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками мед натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 16.

Таблиця 16 – Органолептичні показники меду натурального

Назва показника	Характеристика
Колір	Безкольоровий, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів
Консистенція	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння (закисання)	Не дозволені
Механічні та сторонні домішки	Не дозволені

Примітка 1. У квітковому меді з домішками паді дозволено гіркуватий або кислуватий присмак.

Примітка 2. До механічних домішок належать видимі природні небажані домішки (мертві бджоли та їх частки, личинки бджіл, шматочки стільників) та видимі сторонні (зола, пил, пісок, соломка, волосся, рослинні волокна тощо).

За фізико-хімічними показниками мед натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 17.

Таблиця 17 – Фізико-хімічні показники меду натурального

Назва показника	Норма
Масова частка води, %, не більше	21,0
Діастиазне число (до безводної речовини), од. Готе, не менше	10,0
Вміст гідроксиметил-фурфуролу (ГМФ), мг на 1 кг, не більше	25,0
Кислотність, міліеквіваленти гідроокису натрію (0,1 моль/дм ³) на 1 кг, не більше	50,0

Примітка. Для меду з акації білої діастиазне число може дорівнювати не менше ніж 5 од. Готе, масова частка сахарози не більше ніж 10 %, вміст проліну не менше ніж 200 мг на 1 кг.

За показниками безпечності мед натуральний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.9. Джем фруктовий в асортименті повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За мікробіологічними показниками стерилізовані джеми мають відповідати вимогам промислової стерильності.

Джеми застосовують наступного асортименту:

- джем вишневий;
- джем яблучний;
- джем з чорної смородини;
- джем абрикосовий.

За органолептичними показниками джем повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 18.

Таблиця 18 – Органолептичні показники джему

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Шматочки подрібнених фруктів, ягід у желеподібній масі. Консистенція желе однорідна, маса така, що мажеться, але не розтікається на горизонтальній поверхні. Дозволено повільне розтікання на горизонтальній поверхні джему. Не дозволено зацукровування
Смак та запах	Властиві сировині, з якої виготовлені джеми. Смак приємний, солодкий або кислувато-солодкий. Дозволено слабо виражений смак і запах, наявність легкого присмаку карамелізованого цукру
Колір	Однорідний, властивий кольору плодів після уварювання, з яких виготовлено джем. Дозволено наявність відтінку: для джему зі світло забарвлених плодів – від світло-коричневого до коричневого; для джему з темнозабарвлених плодів – буруватого.

Примітка. Із яблук джем виготовляють із попереднім очищенням від шкірочки. Дозволено виготовляти джем з тонкошкірих сортів яблук, які не мають дефектів шкірочки та із сульфітованих зерняткових фруктів без очищення від шкірочки.

За фізико-хімічними показниками джем повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 19.

Таблиця 19 – Фізико-хімічні показники джему

Назва показника	Норма
Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше ніж: вишневому, смородиновому яблучному, абрикосовому	68 62
Масова частка сірчистого ангідриду, %, не більше	0,01
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше	0,01

Примітка. Масову частку сірчистого ангідриду визначають у джемі виготовленому із сульфітованої сировини.

За показниками безпеки джем фруктовий повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.10. Перець чорний мелений повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку

із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками перець чорний мелений повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 20.

Таблиця 20 – Органолептичні показники перцю чорного меленого

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Порошкоподібна суміш
Колір	Темно-сірий з різними відтінками
Запах і смак	Запах і смак повинні бути характерні для чорного перцю, міцна гострота і сильний аромат. У продукті не повинно бути стороннього запаху і смаку

За фізико-хімічними показниками перець чорний мелений повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 21.

Таблиця 21 – Фізико-хімічні показники перцю чорного меленого

Назва показника	Норма
Вміст вологи, %, не більше ніж	13,0

За показниками безпеки перець чорний мелений повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.11. Сіль повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками сіль повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 22.

Таблиця 22 – Органолептичні показники солі

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Кристалічний сипкий продукт. Не дозволено наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням кухонної солі
Смак	Солоний без стороннього присмаку
Запах	Відсутній

Колір	Білий
-------	-------

За фізико-хімічними показниками сіль повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 23.

Таблиця 23 – Фізико-хімічні показники солі

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше	0,1

За показниками безпечності сіль повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.12. Ложка столова одноразова повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Ложка виготовлена з полімерних матеріалів (поліпропілену, полістиролу) також, можуть застосовуватися біорозкладаючі матеріали.

Виріб повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 24.

Таблиця 24 – Характеристика ложки

Назва показника	Характеристика ложки	
	з поліпропілену	з полістиролу
Зовнішній вигляд	Поверхня виробу: чиста, гладка, без тріщин, раковин, напливів, нерівностей, гострих країв	
Колір	Однорідний по всій поверхні виробу (не яскравих відтінків)	
Стійкість виробу	Під час транспортування та використання виріб повинен зберігати зовнішній вигляд, колір. Не деформуватися і не розтріскуватися під впливом температури від -30 до +85 °С	
Міграція барвників	Не допускається	
Довжина, мм, не менше:		
черпака	50	
ручки	110	
Товщина виробу, мм, не менше	1,5	

Об'єм черпака, см ³ , не менше	5,0	
Вага, г, не менше	3,0	5,5

Ложка повинна бути дозволена до використання центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України до контакту з харчовими продуктами та відповідати вимогам санітарно-гігієнічних норм.

3.1.8.13. Серветка паперова повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Серветка паперова виготовлена з високоякісної целюлози, передбачена для особистої гігієни під час приймання їжі. За органолептичними показниками повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 25.

Таблиця 25 – Органолептичні показники серветки паперової

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Серветка виготовляється з паперу. Поверхня чиста, гладка, без надривів, повинна складатися не менше ніж із двох шарів
Колір	Однорідний по всій поверхні
Розміри, мм, не менше	240 × 240

За показниками безпечності серветка паперова повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.1.8.14. Серветка гігієнічна волога повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Основу просоченої вологої серветки становить багатокомпонентний склад з антибактеріальними властивостями, без етилового спирту та компонентів на його основі за органолептичними показниками повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 26.

Таблиця 26 – Органолептичні показники серветки гігієнічної вологої

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: - серветки - серветки у спожитковому пакуванні	Поверхня чиста, гладка, без надривів, краї серветки повинні бути рівними та чистими, не повинно бути обривів. Не допускаються механічні ушкодження, забруднення та плями, пропуски (дірки), сторонні включення. Вологість серветки повинна зберігатися протягом всього терміну придатності. Серветка герметично упакована у пакет з поліетиленової або полімерної плівки. Не допускається злипання серветки
Колір	Білий, однорідний по всій поверхні
Розміри, мм, не менше	110×180

За показниками безпечності серветка гігієнічна волога повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль добавок та інгредієнтів.

3.1.8.15. На кожен показник комплектувальних складових меню ДПНП – Х, зазначений у цій ТС Міноборони, похибки, які допускаються відповідно до атестованих, акредитованих методів випробувань дозволяються.

3.1.9. Вимоги до пакування та маркування комплектувальних складових меню ДПНП – Х

3.1.9.1. Спожиткове пакування комплектувальних складових меню ДПНП – Х вітчизняного або закордонного виробництва повинно бути дозволене до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

3.1.9.2. Спожиткове пакування кожної комплектувальної складової меню ДПНП – Х повинно мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на спожитковому пакуванні перцю чорного меленого, солі, ложки столової пластикової одноразової та серветки паперової.

3.1.9.3. Спожиткове пакування повинно забезпечувати відповідну якість та безпечність комплектувальних складових впродовж терміну зберігання меню ДПНП – Х. Вимоги до спожиткового пакування комплектувальних складових меню ДПНП – Х наведено у таблиці 27.

Таблиця 27 – Спожиткове пакування комплектувальних складових меню ДПНП – Х

№ з/п	Комплектувальні складові меню ДПНП – Х	Характеристики спожиткового пакування
1	2	3
1.	Галети з борошна пшеничного першого сорту	Фасують у пачки з полімерних плівок або комбінованих матеріалів, під вакуумом або без та бути герметично заклеєними або запаяними тощо
2.	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	
3.	Готова до вживання перша страва	<p>Фасують не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Дой-пак” або “Саше”, при цьому мікрони шарів реторту повинні становити, не менше ніж:</p> <p>РЕТ – 12 мкм; AL-Foil 9 мкм; ОРА або NY – 15 мкм; РР – 80 мкм.</p> <p>Зовнішній вигляд реторт-пакета повинен відповідати таким вимогам:</p> <p>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).</p> <p>Візуальна перевірка реторт-пакетів наведена у додатку 2.</p> <p>Дозволяється додатково застосовувати захисну картонну коробку для пакування страви в реторт-пакеті</p>
4.	Готова до вживання друга страва	
5.	Кава розчинна	Фасують у стік з комбінованих термоспаюваних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, металізованої плівки або пакетик з полімерних та комбінованих матеріалів тощо

6.	Чай	Пакування чаю складається з внутрішнього пакетика з пористого паперу, що не розмочується, до якого прикріплена віскозна або бавовняна нитка, яка другим кінцем закріплена до етикетки з паперу. Внутрішній пакетик з чаєм вкладений у зовнішній захисний пакетик із паперу для етикеток або герметичний пакетик із багатошарового комбінованого матеріалу тощо
7.	Цукор	Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові пакети (стіки) або пакети (стіки) з комбінованого матеріалу тощо
8.	Мед натуральний	Фасують у стіки з полімерних плівок, металізованої плівки або комбінованих матеріалів тощо
9.	Джем фруктовий	
10.	Перець чорний мелений	Фасують у стіки паперові, поліетиленові, поліпропіленові або з комбінованого матеріалу тощо
11.	Сіль	
12.	Ложка пластикова одноразова	Фасують у паперові або поліетиленові пакети тощо
13.	Серветка паперова	
14.	Серветка гігієнічна волога	Упаковують у пакет з поліетиленової або полімерної плівки тощо

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

3.1.9.4. Маркування комплектувальних складових меню ДПНП – Х здійснюється відповідно до вимог законодавства та повинно відповідати вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII (із змінами) та вимогам Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами) та іншим нормативно-правовим актам України.

3.1.10. Пакування меню ДПНП – Х

3.1.10.1. Меню ДПНП – Х упаковують в рукави або пакети з поліетиленової плівки або з матеріалу, властивості якого не гірші ніж поліетиленова плівка вітчизняного або закордонного виробництва, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

3.1.10.2. Пакування меню ДПНП – Х, харчових продуктів фасованих у спожиткове пакування повинно проводитись під наглядом експерта Халяль.

3.1.10.3. Перед комплектацією меню ДПНП – Х проводяться лабораторні дослідження (випробування) комплектувальних складових на відповідність нормативно-технічної документації за якою вони виготовлені.

3.1.10.4. Основні параметри пакування меню ДПНП – Х наведено в таблиці 28.

Таблиця 28 – Основні параметри пакування меню ДПНП – Х

Показник	Раціони сніданку/обіду/вечері	Меню ДПНП – Х
Товщина плівки, мм, не менше	0,100	0,200
Колір плівки	Неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків)	
Зовнішній вигляд паketу	Забезпечує компактне розміщення комплектувальних складових. Pakети мають бути герметичними, поверхня гладка, без рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Зварені шви пакету – рівні, без пропалених місць та зморшок. Склеєні шви без прогалин клею Pакет повинен мати місця надсічок з обох боків для безпечного розкриття вздовж верхньої частини	
Ширина пакету, мм, не більше	–	400

3.1.10.5. Запаковані у плівку меню ДПНП – Х упаковують в ящики з гофрованого (тришарового, п'ятишарового) або пресованого картону, виготовлені згідно з чинною нормативною документацією. Ящик повинен витримувати навантаження штабеля (ящик укомплектований меню ДПНП – Х) не менше ніж 2,0 м.

3.1.10.6. Транспортування меню ДПНП – Х здійснюється в ящиках в асортименті по 7 різних меню, з ДПНП – Х1 по ДПНП – Х7.

3.1.10.7. Ящики повинні бути сухими, чистими, без пошкоджень та сторонніх запахів.

3.1.11. Маркування

Маркування раціонів сніданку/обіду/вечері та меню ДПНП – Х здійснюється відповідно до вимог законодавства та повинно відповідати вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII (із змінами) та вимогам Закону України

“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами) та іншим нормативно-правовим актам України.

3.1.11.1. Меню ДПНП – Х та раціони сніданку/обіду/вечері на одній із сторін пакувальної плівки додатково мають містити таку інформацію:

назва та номер меню ДПНП – Х;
позначення цієї ТС Міноборони;
позначення ННН меню ДПНП – Х;
емблема Збройних Сил України;
напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;
знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

3.1.11.2. Транспортна тара додатково повинна містити таку інформацію:

назва, кількість та номери меню ДПНП – Х;
позначення цієї ТС Міноборони;
емблема Збройних Сил України;
напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;
знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

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

3.1.11.4. Обов’язковим елементом маркування на пакуванні повинен бути номенклатурний номер НАТО предмета закупівлі та код NCAGE виробника.

3.1.12. Гарантії виробника

Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує відповідність меню ДПНП – Х вимогами цієї ТС Міноборони протягом встановленого гарантійного строку (терміну придатності) за умови дотримання правил зберігання.

3.2. Специфічні вимоги до ТС Міноборони

3.2.1. Правила приймання

3.2.1.1. Приймання меню ДПНП – Х здійснюється відповідно до вимог цієї ТС Міноборони, нормативних документів Міноборони та чинного законодавства України.

3.2.1.2. Меню ДПНП – Х приймають партіями. Партія меню ДПНП – Х 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).

3.2.1.3. Кожна партія комплектувальних складових, що входить до меню ДПНП – Х та кожна партія меню ДПНП – Х повинні супроводжуватися товарно-транспортними 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).

3.2.1.4. Меню ДПНП – Х супроводжуються протоколами випробувань комплектувальних складових, отриманих за результатами випробувань, проведених безпосередньо перед комплектацією від органів з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

3.2.1.5. Приймально-здавальному контролю підлягає кожна партія меню ДПНП – Х. Від партії меню ДПНП – Х відбирають вибірку у кількості, необхідній для проведення перевірки відповідності зовнішнього вигляду (цілісність пакування, відсутність пошкоджень), маркування та його стійкості, комплектності транспортної тари (ящиків), маси бруто меню ДПНП – Х, комплектності меню ДПНП – Х тощо.

3.2.1.6. Меню ДПНП – Х супроводжуються сертифікатом Халяль. Пакування меню ДПНП – Х та спожиткове пакування кожної комплектувальної складової меню ДПНП – Х повинно мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

3.2.1.7. Результати перевірки вважаються позитивними, якщо результати перевірки меню ДПНП – Х за показниками, зазначеними у пп. 3.2.1.5. та 3.2.1.6. відповідають вимогам цієї ТС Міноборони.

У разі незадовільних результатів перевірки за зазначеними показниками, партія меню ДПНП – Х бракується, приймання зупиняється до усунення недоліків та прийняття рішення про поновлення приймання.

3.2.1.8. Під час приймання меню ДПНП – Х у разі виникнення підозри до показників безпечності та якості комплектувальних складових меню ДПНП – Х вживаються заходи щодо забезпечення проведення досліджень (випробувань) відповідно до вимог чинного законодавства.

3.2.2. Методи контролю за безпечністю та якістю

3.2.2.1. Відбирання проб проводять відповідно до вимог нормативних документів Міноборони та чинного законодавства України.

3.2.2.2. Визначення показників безпечності та якості проводять відповідно до методів контролю нормативно-технічної документації на кожен вид продукту.

3.2.2.3. Дозволено використовувати інші, атестовані та затверджені в установленому порядку, методи контролювання (дослідження).

3.2.2.4. Перевірку стійкості маркування проводять таким чином: ватний тампон занурюють у воду температури від 15 °С до 25 °С, злегка віджимають і не менше ніж три рази протирають без видимого зусилля маркування меню ДПНП – Х, при цьому маркування не повинно мати слідів розтікання фарби та зберігати нанесену інформацію.

3.2.2.5. Маса бруто меню ДПНП – Х визначається зважуванням на вагах для статистичного зважування, які мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з вимогами чинного законодавства.

За результат приймають середнє арифметичне трьох зважувань.

3.2.2.6. Під час приймально-здавального контролю здійснюють перевірку відповідності меню ДПНП – Х зовнішньому вигляду, маркуванню, комплектності транспортної тари (ящиків) та меню ДПНП – Х проводять візуально.

3.2.2.7. Результати перевірки вважають позитивними, якщо показники досліджень відповідають вимогам цієї ТС Міноборони.

3.2.3. Транспортування та зберігання

3.2.3.1. Транспортування меню ДПНП – Х.

3.2.3.1.1. Транспортування меню ДПНП – Х у ящиках здійснюється на плоских конструкціях-палетах (піддонах), що забезпечує виконання вантажно-розвантажувальних робіт будь-яким пересувним вантажопідйомним засобом. Ящики повинні бути зафіксовані до плоскої конструкції ременями (кріпильними стрічками), термозбіжними або стрейчовими плівками.

3.2.3.1.2. Меню ДПНП – Х транспортують усіма видами транспорту у критих транспортних засобах, відповідно до правил перевезення вантажів, які діють на цьому виді транспорту.

3.2.3.1.3. Не дозволено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати набори разом із продуктами або матеріалами, що мають специфічний запах.

3.2.3.1.4. Меню ДПНП –Х повинні транспортуватися в картонних ящиках по 7 комплектів (від ДПНП – Х1 по ДПНП – Х7), які повинні бути захищеними від атмосферних опадів.

3.2.4. Зберігання меню ДПНП – Х

3.2.4.1. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей меню ДПНП – Х 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.

3.2.4.2. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей меню ДПНП – Х за температури від 0 °С до 25 °С протягом не менше трьох місяців при зберіганні меню ДПНП – Х у польових умовах у спеціально обладнаних укриттях та інженерних спорудах, які захищають від впливу атмосферних опадів і ґрунтових вод.

3.2.4.3. Термін придатності меню ДПНП – Х встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектувальних складових, але повинен бути не менше ніж 20 місяців.

3.2.5. Вимоги до захисту довкілля

3.2.5.1. Поводження з виробничими відходами, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України.

3.2.5.2. 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).

3.2.6. Вимоги щодо процедур оцінки відповідності

3.2.6.1. Кожна партія меню ДПНП – Х, що постачається повинна супроводжуватися документом, виданим органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством, який підтверджує відповідність товару вимогам безпечності та якості відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами), а також відповідність окремих показників якості вимогам цієї ТС Міноборони.

Додаток 1
до пункту 3.1.7.

АСОРТИМЕНТ МЕНЮ ДПНП – Х від ДПНП – Х1 по ДПНП – Х7

Таблиця А.1 – ДПНП – Х1

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з овочами та м'ясом яловичини	г	350		
6	Каша ячна з овочами та м'ясом курки	г		350	
7	Овочеве рагу з м'ясом яловичини	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем вишневий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.2 – ДПНП – Х2

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з овочами та м'ясом курки	г	350		
6	Каша ячна з овочами та м'ясом яловичини	г		350	
7	Горох з овочами та м'ясом яловичиною	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем яблучний	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.3 – ДПНП – Х3

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Суп рисовий з м'ясом курки	г		500	
5	Каша гречана з овочами та м'ясом індички	г	350		
6	Каша пшоняна з овочами та м'ясом баранини	г		350	
7	Горох з овочами та м'ясом курки	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем з чорної смородини	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.4 – ДПНП – Х4

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом баранини	г		500	
5	Каша рисова з овочами та м'ясом індички	г	350		
6	Каша перлова з овочами та м'ясом яловичини	г		350	
7	Квасоля з овочами з м'ясом курки	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем абрикосовий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.5 – ДПНП – Х5

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша перлова з овочами та м'ясом баранини	г	350		
6	Каша гречана з овочами та м'ясом яловичини	г		350	
7	Картопля з грибами, овочами та м'ясом курки	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем вишневий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.6 – ДПНП – Х6

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом баранини	г		500	
5	Каша ячна з овочами та м'ясом баранини	г	350		
6	Каша перлова з овочами та м'ясом курки	г		350	
7	Овочеve рагу з м'ясом яловичини	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем яблучний	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.7 – ДПНП – Х7

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети	г	50	50	50
2	Сухарі пшеничні	г			50
3	Сухарі житні	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша пшоняна з овочами та м'ясом баранини	г	350		
6	Каша гречана з овочами та м'ясом курки	г		350	
7	Квасоля з овочами з м'ясом яловичина	г			350
8	Кава розчинна	г	2		
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	10
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем з чорної смородини	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Додаток 2
до пункту 3.1.9.3.

ВІЗУАЛЬНА ПЕРЕВІРКА 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

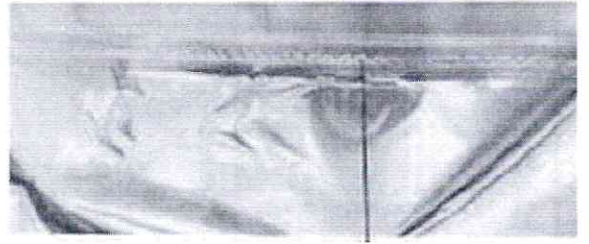


Не допускаються такі дефекти реторт-пакета:

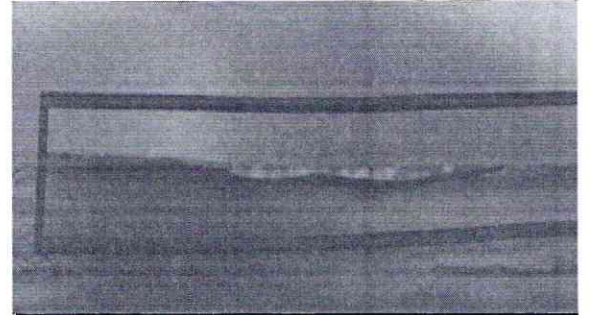
Складки біля верхнього шва



Сторонні включення



Деламинація



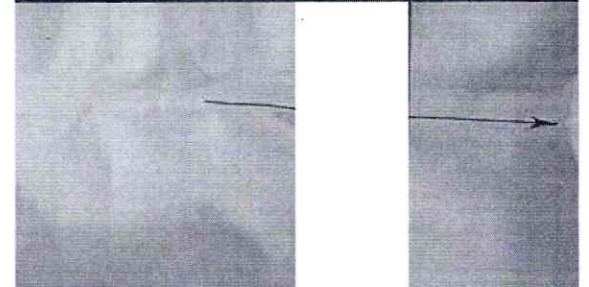
Нерівність швів



Повітряний простір



Протікання – тунелі



Тимчасово виконуючий обов'язки начальника управління розвитку продовольчого забезпечення Головного управління розвитку матеріального забезпечення

полковник

"10" 09 2024 року

Юрій ВАРЛАН