

Архівний 2

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
директора Департаменту закупівель
Міністерства оборони України
полковник

Олександр ОБАДЧИЙ

"08" 07 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник Міністра оборони України
генерал-лейтенант

Микола ПЕВЦОВ

"10" 07 2025 р.

ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.68999-012:2024 (03)

Введено на заміну

ТС МОУ.68999-012:2024 (02)

Дата надання чинності 11.07.2025

ПОГОДЖЕНО

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

Олександр ШКЛЯР

"08" 07 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Командувач Медичних сил Збройних
Сил України
генерал-майор медичної служби

Анатолій КАЗМІРЧУК

"08" 07 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Центрального управління
контролю якості
полковник

Дмитро КРАСНОВ

"08" 07 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Управління безпеності
харчових продуктів та ветеринарної
медицини
підполковник

Антон ЩЕРБИНА

"08" 07 2025 р.

РОЗРОБЛЕНО

Начальник Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення
підполковник

Максим КАЙОЛА

"07" 07 2025 р.

Регистр. № МО1000464/ТС
"11" 07 2025р.
Підпис
ГУ забезп. супроводж.
життєвого циклу озбр. та ВТ

ЗМІСТ

1. Вступна частина.....	3
2. Задані вимоги до предмету закупівлі	3
2.1. Загальні вимоги.....	3
2.2. Специфічні вимоги.....	25
Додаток 1 Асортимент меню ДПНП з ДПНП – 1 по ДПНП – 18.....	30
Додаток 2 Вигляд реторт-пакетів.....	39
Додаток 3 Нормативні посилання.....	41

1. ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена за дорученням керівництва Міністерства оборони України (далі – Міноборони) у Центральному управлінні розвитку матеріального забезпечення та призначена для застосування у системі Міноборони та іншими суб'єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення (постачання) Добового польового набору продуктів (далі – ДПНП), для встановлення вимог до нього, відповідно 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 та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (із змінами) (далі – Постанова КМУ № 426).

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 ДПНП при закупівлі та в іншій документації:

повна: “Добовий польовий набір продуктів – Х, ТС МОУ.68999-012:2024 (03); скорочена – ДПНП – Х, ТС МОУ.68999-012:2024 (03)”,

де Х – номер меню ДПНП відповідно до додатку 1 ТС МОУ.68999-012:2024 (03).

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.

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

2. ЗАДАНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

2.1. Загальні вимоги

2.1.1. Меню ДПНП призначені для забезпечення харчування особового складу у разі неможливості готувати гарячі страви із продуктів за основною нормою харчування, відповідають Нормі № 15 – добовий польовий набір продуктів, затвердженій Постановою КМУ № 426 та складаються з трьох раціонів (сніданку, обіду, вечері) і комплектуються шляхом поміщення первинно

запакованих харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного та/або закордонного виробництва, які повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони, в іншу упаковку (контейнер).

Урізноманітнений асортимент ДПНП різними меню дозволяє військовослужбовцям дотримуватись різних культур вживання їжі.

Халяль це – (Халал, Halal) (з араб. – дозволений) – це термін, який позначає статус продукції (харчових продуктів) або послуги, що є підтвердженням відповідності вимогам релігії Іслам та використовується для визначення дозволених з точки зору Корану дій або дозволених харчових продуктів до вживання. Продукція Халяль є дозволеною для споживання людьми всіх віросповідань, якщо її вживання не суперечить їх релігійним поглядам та переконанням. Продукція може набути Халяль статусу після повної перевірки усіх процесів та встановлення контролю з боку органу сертифікації Халяль.

Вимоги Халяль – вимоги до продукції, встановлені “Кодексом Аліментаріус” САС/GL 24-1997 “Загальні методичні вказівки щодо використання арабського терміну HALAL (дозволено)”, регіональними Халяль стандартами відповідно до релігійних вимог Ісламу.

Кошер – це термін, який позначає статус продукції (харчових продуктів) або послуги, що є підтвердженням відповідності вимогам, відображеним в П’ятикнижжі Мойсеєвому (Торі) Старого Заповіту Біблії та використовується для визначення дозволених в Торі дій або дозволених харчових продуктів до вживання. Продукція Кошер є дозволеною для споживання людьми всіх віросповідань, якщо її вживання не суперечить їх релігійним поглядам та переконанням. Продукція може набути статусу Кошер після повної перевірки усіх процесів та встановлення контролю з боку органу сертифікації Кошер.

Меню ДПНП повинно 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 меню ДПНП допускаються комплектувальні складові, які відповідають вимогам цієї ТС Міноборони та відповідають вимогам безпеки та окремих показників якості відповідно до законодавства України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів.

Меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 мають відповідати вимогам (принципам) Халяль. Окремі харчові продукти та продукти, які використовуються для приготування страв, що входять до складу меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 не повинні містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

Меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 мають відповідати вимогам (принципам) Кошер. Окремі харчові продукти та продукти, які використовуються для приготування страв, що входять до складу меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 не повинні містити заборонених для приготування продукції Кошер харчових добавок та інгредієнтів.

Відповідність комплектувальних складових меню ДПНП 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 меню ДПНП”.

Типова комплектація меню ДПНП наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Типова комплектація меню ДПНП

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього, шт./г
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	упаковка/г	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	упаковка/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 м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	1/350	1/350	1/350	3/1050
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 столова 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 повинна становити не менше 3500 кілокалорій.

Меню ДПНП виготовляються в асортименті з ДПНП – 1 по ДПНП – 18, що наведені в додатку 1.

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

2.1.2. Вимоги до якісних характеристик комплектувальних складових меню ДПНП

2.1.2.1. 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 одностороннім надрином (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	Власний 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, власний 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	Власний 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 води, %, 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	170,0

2.1.2.2. Сухарі 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
	без підгорілості	
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

2.1.2.3. Готові до вживання 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 свинини;
- суп рисовий з м'ясом курки;
- суп гречаний з м'ясом свинини;
- суп гречаний з м'ясом баранини;
- суп гороховий з м'ясом яловичини.

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	Залежно від асортименту страв та рецептури – суміш нарізаних коренеплодів, овочів, крупи, бобових, з м'ясом, спеціями та/або зеленню. Овочі та коренеплоди нарізані у вигляді кубиків, соломки, брусків або іншої форми, які в основному зберегли свою форму нарізки. Круп'яні страви без грудочок. М'ясо нарізане кубиками або шматочками, масою більше ніж 10 г. Шматочки м'яса масою менше ніж 10 г не повинні перевищувати більше ніж 30 % від загальної маси м'яса. Шматочки м'яса без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу.

Консистенція	Коренеплодів – щільна, але не жорстка, характерна вареним овочам. Допускається незначна розвареність картоплі. Овочів – м'яка, не розварена. Крупи, бобові – м'які, добре проварені, але не розварені. М'яса – не жорстка, непереварена, соковита, що зберегла форму шматочків.
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.

2.1.2.4. Готові до вживання 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:

каші рисові:

- каша рисова з куркою та овочами;
- каша рисова з куркою, овочами та солодким перцем;
- каша рисова з свининою та овочами;
- каша рисова з свининою, овочами, зеленим горошком та кукурудзою;
- каша рисова з бараниною та овочами;
- каша рисова з індишкою та овочами;

каші перлові:

- каша перлова з свининою та овочами;
- каша перлова з свининою, овочами та капустою;
- каша перлова з яловичиною та овочами;

- каша перлова з яловичиною, овочами та перцем солодким;
- каша перлова з бараниною та овочами;
- каші ячневі:
- каша ячна з свининою та овочами;
- каша ячна з свининою, овочами та зеленим горошком;
- каша ячна з куркою та овочами;
- каша ячна з куркою, овочами та грибами;
- каша ячна з яловичиною та овочами;
- каша ячна з яловичиною, овочами та перцем солодким;

каші гречані:

- каша гречана з яловичиною та овочами;
- каша гречана з яловичиною, овочами та перцем солодким;
- каша гречана з куркою та овочами;
- каша гречана з куркою, овочами та грибами;
- каша гречана з індичкою та овочами;

каші пшеничні:

- каша пшенична з яловичиною та овочами;
- каша пшенична з яловичиною, овочами та грибами;
- каша пшенична з куркою та овочами;
- каша пшенична з куркою, овочами та перцем солодким;

бобові – квасоля:

- квасоля з куркою та овочами;
- квасоля з куркою, овочами та грибами;
- квасоля з яловичиною та овочами;
- квасоля з яловичиною, овочами та перцем солодким;

бобові – горох:

- горох з свининою та овочами;
- горох з свининою, овочами та грибами;
- горох з яловичиною та овочами;
- горох з яловичиною, овочами та перцем солодким;

овочеві:

- картопля з свининою та овочами;
- картопля з свининою, овочами та грибами;
- картопля з куркою та овочами;
- картопля з куркою, овочами та грибами;
- картопля з куркою, овочами та капустою;
- картопля з яловичиною, овочами та перцем солодким.

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	Залежно від асортименту страв та рецептури: – 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. Овочі та коренеплоди нарізані у вигляді кубиків, соломки, брусків або іншої форми, які в основному зберегли свою форму нарізки. Крупа добре проварена, м'яка, розсипчаста або напівв'язкої консистенції. Допускається наявність одиничних грудочок, які легко розпадаються під час натиску на них. Зерна бобових в основній масі однорідні по величині і за кольором, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. М'ясо нарізане кубиками або шматочками, масою більше ніж 10 г. Шматочки м'яса масою менше ніж 10 г не повинні перевищувати більше ніж 30 % від загальної маси м'яса. 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

2.1.2.5. Кава розчинна за органолептичними показниками 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 кава 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;	0,5
у холодній воді – від 18 °С до 20 °С	3,0

2.1.2.6. Чай чорний за органолептичними показниками 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 листа	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

2.1.2.7. Цукор за органолептичними показниками 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
Масова частка вологи, %, не більше	0,1
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше	99,7

2.1.2.8. Мед натуральний за органолептичними показниками повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 16.

Таблиця 16 – Органолептичні показники меду натурального

Назва показника	Характеристика
Колір	Безколовий, 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 пади 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
Діастазне 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 діастазне 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.

2.1.2.9. Джем фруктовий (в асортименті).

Джеми виготовляють стерилізованого виду та наступного асортименту:

- джем вишневий;
- джем яблучний;
- джем чорносмородиновий;
- джем абрикосовий.

За мікробіологічними показниками стерилізовані джеми мають відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками стерилізований джем фруктовий (в асортименті) 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.

Джеми нестерилізованого виду не дозволяються.

За фізико-хімічними показниками стерилізований джем фруктовий (в асортименті) 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, чорносмородиновому	68,0
яблучному, абрикосовому	62,0

Масова частка сірчастого ангідриду, %, не більше	0,01
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше	0,01

Примітка. Масову частку сірчастого ангідриду визначають у джемі виготовленому із сульфатованої сировини.

2.1.2.10. Перець чорний мелений за органолептичними показниками 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 води, %, не більше ніж	13,0

2.1.2.11. Сіль за органолептичними показниками 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 води, %, не більше	0,1

2.1.2.12. Ложка столова пластикова одноразова виготовлена з пластику харчового безпечного.

Виріб повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 24.

Таблиця 24 – Характеристика ложки столової пластикової одноразової

Назва показника	Характеристика ложки
Зовнішній вигляд	Поверхня виробу: чиста, гладка, без тріщин, раковин, напливів, нерівностей, гострих країв. Під час транспортування та використання виріб повинен зберігати зовнішній вигляд, колір
Колір	Однорідний по всій поверхні виробу (не яскравих відтінків)
Стійкість до умов використання	Матеріал виробу не стає крихким, не деформується або плавиться під впливом температури у діапазоні від -30 до $+85$ °C
Міцність на злам	Виріб не повинен надмірно згинатися, ламатися (розтріскуватися) при навантаженні або натисканні під час використання за призначенням (перемішування, подрібнення та відділення твердих часток їжі) при температурах від -30 до $+85$ °C
Міграція барвників	Не допускається
Довжина, мм, не менше:	
чаші	50,0
ручки	110,0
Товщина виробу, мм, не менше	1,5
Ширина чаші (в найширшому місці), мм не менше	35,0
Об'єм чаші, см ³ , не менше	5,0
Вага, г, не менше	3,0

Методи контролю навантаження (натискання) на ложку столову пластикову одноразову визначаються нормативними документами, що регулюють випробування на механічні властивості матеріалу.

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

2.1.2.13. 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

2.1.2.14. Основу просоченої серветки гігієнічної вологої 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

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

2.1.3. Інші вимоги до комплектувальних складових меню ДПНП

2.1.3.1. За іншими, не зазначеними у цій ТС Міноборони, показниками безпечності, окремими показниками якості та характеристиками харчові продукти та комплектувальні складові меню ДПНП 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 меню ДПНП.

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 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 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 (меню) ДПНП

2.1.4.1. Партія ДПНП 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 ДПНП 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).

2.1.4.3. Меню ДПНП супроводжуються протоколами випробувань комплектувальних складових (включаючи інформацію або документ про відповідність нехарчових складових), 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. Меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 супроводжуються 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 Організацій Ісламського співробітництва.

2.1.4.5. Меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 супроводжуються 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 ДПНП врегульовується умовами державних контрактів (договорів).

2.1.5. Вимоги до гарантійних зобов'язань виробника

2.1.5.1. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує відповідність меню ДПНП 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 комплектувальних складових меню ДПНП

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 кожної комплектувальної складової меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 повинна мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на упаковці первинного пакування перцю чорного меленого, солі, ложки столової пластикової одноразової та серветки паперової.

в) Упаковка первинного пакування кожної комплектувальної складової меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 повинна мати знак (емблема, логотип) відповідності Кошер (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на упаковці первинного пакування перцю чорного меленого, солі, ложки столової пластикової одноразової та серветки паперової.

г) Первинне пакування повинно забезпечувати відповідну якість та безпечність комплектувальних складових впродовж терміну зберігання меню ДПНП. Вимоги до первинного пакування комплектувальних складових меню ДПНП наведено у таблиці 27.

Таблиця 27 – Первинне пакування комплектувальних складових меню ДПНП

№ з/п	Комплектувальні складові меню ДПНП	Характеристики первинного пакування
1	2	3
1.	Галети з борошна пшеничного першого сорту	Фасують у пачки (пакети) з полімерних плівок або комбінованих матеріалів, під вакуумом або без та бути герметично

2.	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	заклеєними, запаяними тощо
3.	Готова до вживання перша страва	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.
4.	Готова до вживання друга страва	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 неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків). Вигляд реторт-пакетів наведений у додатку 2. Дозволяється додатково застосовувати захисну картонну коробку для пакування страви в реторт-пакеті
5.	Кава розчинна	Фасують у стік або пакетик з комбінованих термоспаюваних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, металізованої плівки, комбінованих матеріалів тощо
6.	Чай	Упаковка 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
7.	Цукор	Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові пакети (стіки) або пакети (стіки) з комбінованого матеріалу

8.	Мед натуральний	Фасують у стіки з полімерних плівок, металізованої плівки або комбінованих матеріалів
9.	Джем фруктовий	
10.	Перець чорний мелений	Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові стіки, стіки з комбінованого матеріалу тощо
11.	Сіль	
12.	Ложка столова пластикова одноразова	Фасують у паперові або поліетиленові пакети
13.	Серветка паперова	
14.	Серветка гігієнічна волога	Упаковують у пакет з поліетиленової або полімерної плівки

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 меню ДПНП

а) Меню ДПНП 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.

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

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

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

г) Основні параметри пакування меню ДПНП наведено у таблиці 28.

Таблиця 28 – Основні параметри пакування меню ДПНП

Показник	Раціони сніданку/обіду/вечері	Меню ДПНП
Товщина плівки, мм, не менше	0,100	0,200
Колір плівки	Неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків)	
Зовнішній вигляд пакету	Забезпечує компактне розміщення комплектувальних складових. Пакети 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.	
Ширина пакету, мм, не більше	–	400

д) Запаковані у плівку меню ДПНП упаковують в ящики з гофрованого (тришарового, п'ятишарового) або пресованого картону, виготовлені згідно з нормативною документацією. Надійність ящика повинна забезпечувати стійке штабелювання один на одного (упакованих відповідною кількістю ДПНП згідно з абзацами другим та п'ятим підпункту 2.2.6.) у висоту до 2,0 м включно.

2.1.6.3. Маркування

а) Раціони сніданку/обіду/вечері, меню ДПНП в цілому та комплектувальні складові меню ДПНП 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 повинен бути номенклатурний номер НАТО предмета закупівлі та код NCAGE виконавця (виробника, постачальника/продавця).

в) На упаковці 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 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 меню ДПНП та раціонів сніданку/обіду/вечері на одній із сторін пакувальної плівки зазначається додаткова інформація (у такій послідовності):

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

напис “ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ – ДПНП – 00 (“00” – номер ДПНП відповідного меню згідно з додатком 1 цієї ТС Міноборони)”;

позначення цієї ТС Міноборони;

комплектація меню ДПНП відповідного асортименту із зазначенням найменувань комплектувальних складових та їх кількості у відповідних одиницях виміру;

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

для 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 “ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ – ДПНП”;

позначення цієї ТС Міноборони;

номери ДПНП відповідних меню та їх кількість;

при комплектації у разі наявності у транспортній тарі:

меню ДПНП – 15, ДПНП – 16 – знак (емблема, логотип) відповідності Халяль;

меню ДПНП – 17, 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 меню ДПНП 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 меню ДПНП, 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 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 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. Меню ДПНП призначені для забезпечення харчування особового складу в умовах, коли немає можливості готувати гарячі страви із продуктів за основною нормою харчування у випадках та в строки, встановлені примітками

до Норми № 15 – Добовий польовий набір продуктів, затвердженої Постановою КМУ № 426.

2.2.2. Особливості застосування та способів використання 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 меню ДПНП встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектувальних складових, але повинен бути на момент постачання до Збройних Сил України не менше ніж 20 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 меню ДПНП при зберіганні їх 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 меню ДПНП 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 меню ДПНП.

2.2.5. Упаковане меню ДПНП та його раціони мають 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 та приймання їжі.

2.2.6. Транспортування ДПНП здійснюється в картонних ящиках по 7 (сім) різних меню:

з ДПНП – 1 по ДПНП – 7;

з ДПНП – 8 по ДПНП – 14;

та (або) за необхідності по 9 (дев'ять) різних меню:

з ДПНП – 1 по ДПНП – 7, ДПНП – 15, ДПНП – 17;

з ДПНП – 8 по ДПНП – 14, ДПНП – 16, ДПНП – 18;

з ДПНП – 1 по ДПНП – 7, ДПНП – 15, ДПНП – 16;

з ДПНП – 8 по ДПНП – 14, ДПНП – 15, ДПНП – 16;

з ДПНП – 1 по ДПНП – 7, ДПНП – 17, ДПНП – 18;

з ДПНП – 8 по ДПНП – 14, ДПНП – 17, ДПНП – 18.

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

Транспортування ДПНП 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 ремнями (кріпильними стрічками), термозбіжними або стрейчевими плівками.

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

Не дозволено транспортувати ДПНП 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

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 незазначені у протоколах випробувань, документами, що підтверджують їх відповідність можуть бути інші, встановлені державним контрактом (договором), види документів.

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

2.2.8.2. За вимогами (стандартами) Халяль меню ДПНП – 15 та ДПНП – 16 –

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 меню ДПНП – 17 та ДПНП – 18 –

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 меню ДПНП –

візуальна перевірка відповідності опису пакування та упаковки, її цілісності, ергономіки, розміру, комплектності меню ДПНП, 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.

Відповідність маркування меню ДПНП визначають згідно з вимогами підпункту 2.1.6.3. цієї ТС Міноборони.

Перевірку стійкості маркування проводять шляхом протирання маркування меню ДПНП змоченим у воді та злегка віджати 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 меню ДПНП у порядку, встановленому в системі Міністерства оборони України, здійснюються їх періодичні та (або) інші види випробувань та контролю (у визначеннях, що вживаються згідно з ДСТУ 3021-95).

2.2.9.2. Результати вважаються позитивними, якщо отримані після досліджень (випробувань) та/або перевірок показники відповідають показникам (вимогам), зазначеним у цій ТС Міноборони.

2.2.9.3. У разі виникнення підозри до показників безпечності та якості комплектувальних складових меню ДПНП 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 та/або незадовільних результатів перевірок вимог до зовнішнього вигляду партія ДПНП бракується (зупиняється використання). Рішення щодо подальшого поводження із ДПНП (вилучення з обігу, усунення недоліків та повернення до обігу тощо) приймається відповідно до умов державних контрактів (договорів) із суворим дотриманням вимог законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості.

Начальник управління розвитку продовольчого
забезпечення Центрального управління розвитку
матеріального забезпечення
полковник



Юрій ВАРЛАН

“07” 07 2025 року

Додаток 1
до підпунктів 2.1.1., 2.1.6.3, 2.2.8.4.

АСОРТИМЕНТ МЕНЮ ДПНП з ДПНП – 1 по ДПНП – 18

Таблиця А.1 – ДПНП – 1

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з куркою та овочами	г	350		
6	Каша ячна з свининою та овочами	г		350	
7	Картопля з свининою та овочами	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 столова 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 – 2

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом свинини	г		500	
5	Квасоля з куркою та овочами	г	350		
6	Каша гречана з яловичиною та овочами	г		350	
7	Каша перлова з свининою та овочами	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 столова 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 – 3

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп рисовий з м'ясом курки	г		500	
5	Горох з свининою та овочами	г	350		
6	Каша пшенична з яловичиною та овочами	г		350	
7	Картопля з куркою та овочами	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 чорносмородиновий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка столова 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 – 4

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом свинини	г		500	
5	Каша ячна з куркою та овочами	г	350		
6	Квасоля з яловичиною та овочами	г		350	
7	Каша рисова з свининою та овочами	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 столова 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 – 5

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша гречана з куркою та овочами	г	350		
6	Квасоля з куркою та овочами	г		350	
7	Каша перлова з яловичиною та овочами	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 столова 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 – 6

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом свинини	г		500	
5	Картопля з свининою та овочами	г	350		
6	Горох з яловичиною та овочами	г		350	
7	Каша ячна з яловичиною та овочами	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 столова 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 – 7

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом свинини	г		500	
5	Квасоля з яловичиною та овочами	г	350		
6	Каша пшенична з куркою та овочами	г		350	
7	Каша гречана з яловичиною та овочами	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 чорносмородиновий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.8 – ДПНП – 8

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з куркою, овочами та солодким перцем	г	350		
6	Каша ячна з свининою, овочами та зеленим горошком	г		350	
7	Картопля з свининою, овочами та грибами	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.9 – ДПНП – 9

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом свинини	г		500	
5	Картопля з яловичиною, овочами та перцем солодким	г	350		
6	Каша гречана з яловичиною, овочами та перцем солодким	г		350	
7	Каша перлова з свининою, овочами та капустою	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.10 – ДПНП – 10

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп рисовий з м'ясом курки	г		500	
5	Горох з свининою, овочами та грибами	г	350		
6	Каша пшенична з яловичиною, овочами та грибами	г		350	
7	Картопля з куркою, овочами та капустою	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 чорносмородиновий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.11 – ДПНП – 11

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом свинини	г		500	
5	Каша ячна з куркою, овочами та грибами	г	350		
6	Картопля з яловичиною, овочами та перцем солодким	г		350	
7	Каша рисова з свининою, овочами, зеленим горошком та кукурудзою	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.12 – ДПНП – 12

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша гречана з куркою, овочами та грибами	г	350		
6	Квасоля з куркою, овочами та грибами	г		350	
7	Каша перлова з яловичиною, овочами та перцем солодким	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.13 – ДПНП – 13

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом свинини	г		500	
5	Горох з яловичиною, овочами та перцем солодким	г	350		
6	Картопля з куркою, овочами та капустою	г		350	
7	Каша ячна з яловичиною, овочами та перцем солодким	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.14 – ДПНП – 14

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом свинини	г		500	
5	Квасоля з яловичиною, овочами та перцем солодким	г	350		
6	Каша пшенична з куркою, овочами та перцем солодким	г		350	
7	Каша гречана з яловичиною, овочами та перцем солодким	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 чорносмородиновий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.15 – ДПНП – 15

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з бараниною та овочами	г	350		
6	Каша гречана з яловичиною та овочами	г		350	
7	Картопля з куркою, овочами та грибами	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.16 – ДПНП – 16

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша перлова з бараниною та овочами	г	350		
6	Каша гречана з куркою та овочами	г		350	
7	Квасоля з яловичиною та овочами	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

Таблиця А.17 – ДПНП – 17

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша гречана з індичкою та овочами	г	350		
6	Каша рисова з бараниною та овочами	г		350	
7	Квасоля з куркою, овочами та грибами	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

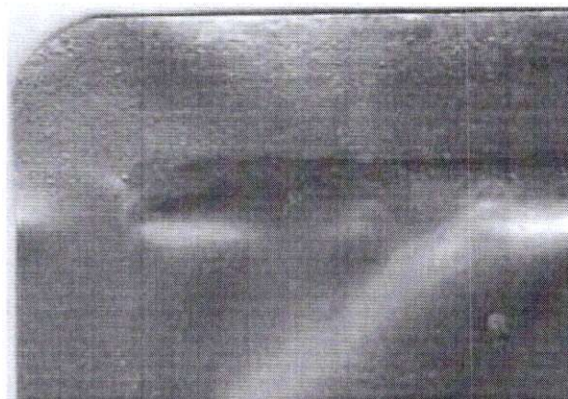
Таблиця А.18 – ДПНП – 18

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з індичкою та овочами	г	350		
6	Каша гречана з куркою та овочами	г		350	
7	Квасоля з яловичиною та овочами	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 столова пластикова одноразова	шт.	1	1	1
16	Серветка паперова	шт.	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт.	1	1	1

ВИГЛЯД РЕТОРТ-ПАКЕТІВ

Під час проведення візуальної перевірки реторт-пакета не допускається:

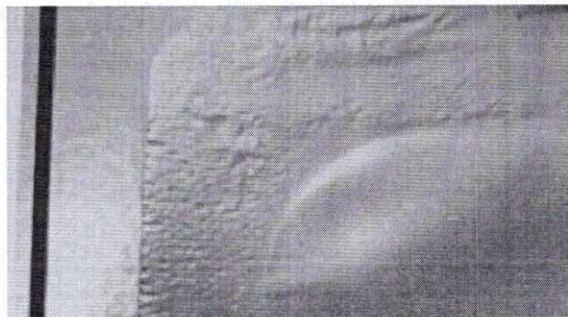
- складки біля верхнього шву;
- нерівність шву;
- сторонніх включень;
- ширини шву менше 10 мм;
- розшарування (деламінація);
- розтріскування
- здуття пакетів;



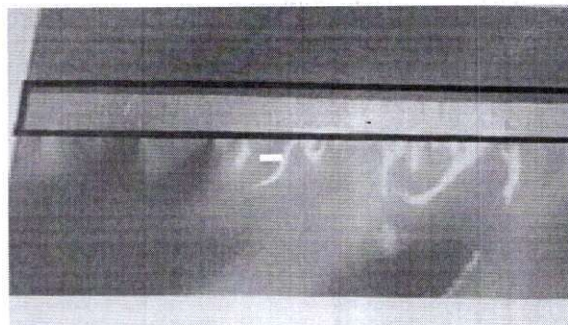
Зовнішній вигляд якісного реторт-пакета

Допускається незначний дефект:

Не зовсім гладкий шов

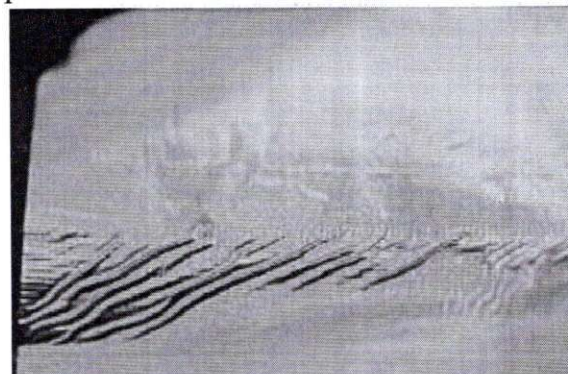


Хвилястість

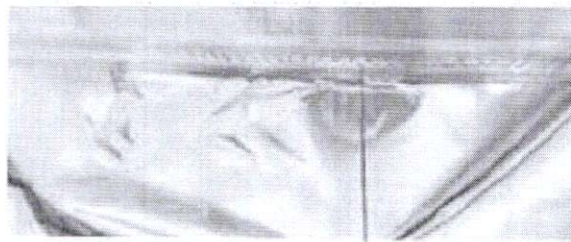


Не допускаються такі дефекти реторт-пакета:

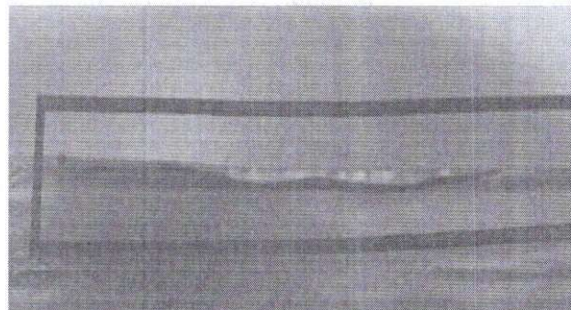
Складки біля верхнього шва



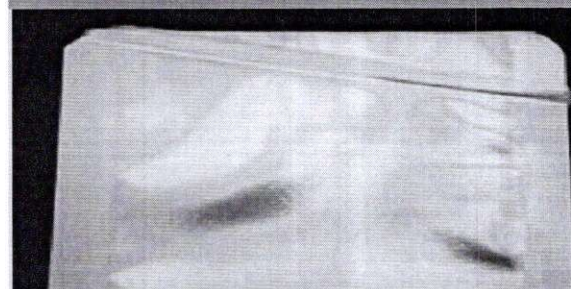
Сторонні включення



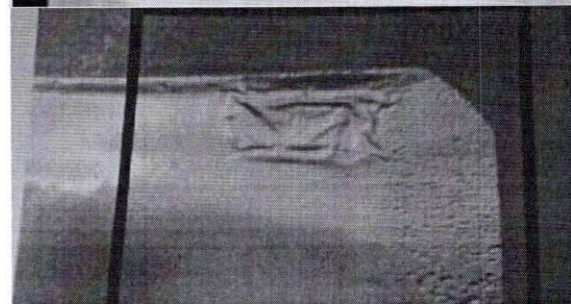
Деламінація



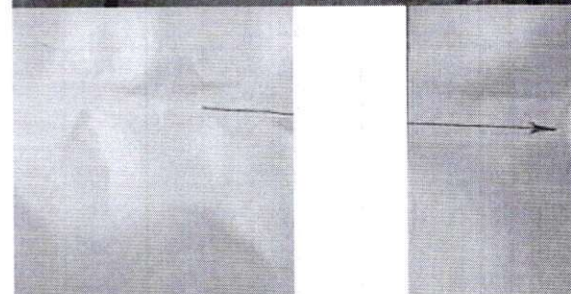
Нерівність швів



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.