

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

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

"21" 09 2026 р. Андрій ТИЩУК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Командувач Сил логістики
Збройних Сил України

"22" 09 2026 р. Юрій ПОГРІБНИЙ

КАЗАН ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ЕЛЕКТРИЧНИЙ, 100 л

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.08416-141:2026 (01)

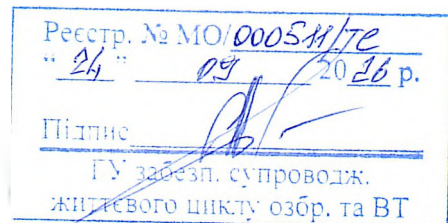
Введено вперше

Дата надання чинності 24.09.2026

ПОГОДЖЕНО

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

"16" 09 2026 р. Віталій ЯРЕМА



ПОГОДЖЕНО

в частині приймального контролю

Начальник управління оцінювання
відповідності тилового майна
Головного управління державного
гарантування якості
наказ начальника ГУДГЯ від
26.12.2025 №80/нагд, зі змінами)
полковник

"16" 09 2026 р. Валерій ТОКАР

РОЗРОБЛЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення
Командування Сил логістики
Збройних Сил України

"15" 09 2026 р. Олександр ХМІЗ

ЗМІСТ

ВСТУПНА ЧАСТИНА.....	3
ВИМОГИ ДО ВИРОБУ.....	4
1. Технічні та якісні характеристики.....	4
2. Вимоги безпеки.....	7
3. Правила приймання.....	7
4. Методи контролю за якістю.....	8
5. Вимоги до маркування та пакування.....	8
6. Гарантії постачальника (виробника)	9
Нормативні посилання.....	10
Орієнтовний зовнішній вигляд виробу	11

ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена в Центральному управлінні розвитку матеріального забезпечення Командування Сил логістики Збройних Сил України на підставі технічного завдання Центрального управління продовольчого забезпечення Тилу Командування Сил логістики Збройних Сил України відповідно до вимог ВСТ 001.002:2024(01) з метою встановлення вимог до казана для приготування їжі електричного ємністю 100 л (далі – виріб), який є професійним тепловим обладнанням і призначений для приготування перших, других і третіх страв, кип'ятіння води, варіння круп, овочів, м'яса тощо у стаціонарних їдальнях.

Перелік нормативних посилань наведені в додатку 1 цієї ТС Міноборони.

Приклад запису назви предмета при закупівлі:

“КАЗАН ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЕЛЕКТРИЧНИЙ, 100 л”
ТС МОУ.08416-141:2026 (01).

Код предмета закупівлі за:

ВІР 01.002.003-2014 (01): 08416 КОТЕЛ ІЗ ПАРОВОЮ РУБАШКОЮ
(KETTLE,STEAM JACKETED).

ДК 020:2016 73 Обладнання для приготування та подачі їжі (Food Preparation and Serving Equipment)

ДК 021:2015 39710000-2 Електричні побутові прилади (Electrical domestic appliances)

Ця ТС Міноборони використовується у Міністерстві оборони України, Збройних Силах України та іншими суб'єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення та постачання Міністерству оборони України та Збройним Силам України майна продовольчої служби.

ВИМОГИ ДО ВИРОБУ

1. Технічні та якісні характеристики

Виріб за основними показниками функціонального призначення, комплектацією, конструкцією, показниками якості основних конструктивних елементів, що використовуються для його виготовлення, повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

Матеріали, з яких виготовлений виріб, та його конструкція повинні забезпечувати збереження робочих характеристик у період усього призначеного строку використання, за умови дотримання вимог інструкції виробника з експлуатації та зберігання.

Основні показники виробу наведені у таблиці 1 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 1.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Місткість, не менше, л	100
2.	Спосіб нагрівання	електричний, через пароводяну сорочку
3.	Спосіб кріплення/відкривання кришки	шарнірний/відкидний
4.	Наявність механізму полегшеного відкривання/закривання і фіксації кришки	обов'язкова
5.	Наявність водорозбірного крана заливання води	обов'язкова
6.	Наявність зливного крана з умовним проходом не менше DN 50	обов'язкова
7.	Теплоізоляція корпусу	обов'язкова
8.	Наявність регульованих опор корпусу	обов'язкова
9.	Наявність індикації режиму роботи та фактичної температури у варильній ємності	обов'язкова
10.	Наявність функції регулювання інтенсивності нагрівання, регулювання температури, автоматичного підтримання заданої температури	обов'язкова
11.	Наявність запобіжного пристрою для автоматичного скидання надлишкового тиску та запобігання перевищенню допустимого тиску в пароводяній сорочці	обов'язкова
12.	Наявність автоматичного контролю рівня води в пароводяній сорочці	обов'язкова
13.	Наявність автоматичного захисту від перегрівання	обов'язкова
14.	Напруга живлення, В $\pm 10\%$	400
15.	Частота змінного струму, Гц $\pm 5\%$	50
16.	Захист від ураження електричним струмом	клас I

Окремі показники виробу, що підлягають перевірці в акредитованих випробувальних лабораторіях, наведені у таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 2.

№ з/п	Назва показника	Значення показника	Метод перевірки
1.	Номінальний об'єм внутрішньої варильної ємності, не менше л	250	випробування за методикою лабораторії
2.	Матеріал виготовлення варильної ємності, зливного крану, пароводяної сорочки, внутрішніх поверхонь, що контактують з продуктом/парою	нержавіюча сталь AISI 304 або еквівалентна марка нержавіючої сталі	оптико-емісійний спектральний аналіз (OES)/ рентгенофлуоресцентний аналіз (XRF) або інший неруйнівний експрес-метод за методикою лабораторії
3.	Матеріал виготовлення зовнішнього корпусу, заливного крана, декоративних/зовнішніх панелей	нержавіюча сталь AISI 201, AISI 304 або еквівалентна марка нержавіючої сталі	оптико-емісійний спектральний аналіз (OES)/ рентгенофлуоресцентний аналіз (XRF) або інший неруйнівний експрес-метод за методикою лабораторії
4.	Максимальний робочий тиск у пароводяній сорочці, МПа	не більше 0,05	ДСТУ ІЕС 60335-2-47
5.	Діапазон регулювання температури продукту, °С	від +30 до не менше +100	випробування за методикою лабораторії
6.	Температура доступних зовнішніх поверхонь	відповідає вимогам стандарту	ДСТУ EN 60335-1
7.	Стійкість матеріалів до нагрівання	відповідає вимогам стандарту	ДСТУ EN 60335-1
8.	Ступінь захисту електричних компонентів та їх оболонок	не нижче IPX4	ДСТУ EN 60335-1 ДСТУ EN 60529
9.	Номінальна споживана електрична потужність, кВт	не більше 15	ДСТУ EN 60335-1
10.	Електрична міцність ізоляції	відсутність пробою	ДСТУ EN 60335-1
11.	Струм витоку	не більше 5	ДСТУ EN 60335-1
12.	Опір захисного кола	не більше 0,1	ДСТУ EN 60335-1

Примітка: Матеріал виготовлення зливного крану - нержавіюча сталь AISI 304 або хромована латунь, придатна для контакту з харчовими продуктами

1.1. Виріб повинен бути новим та виготовлятися в заводських умовах із застосуванням промислових технологій виготовлення, складання та зварювання.

1.2. Усі складові частини та комплектувальні вироби повинні бути новими та відповідати вимогам цієї ТС Міноборони і документації виробника.

1.3. Внутрішні поверхні варильної ємності, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути гладкими, без тріщин, щілин, задирок, гострих виступів, западин, напливів та інших дефектів, що ускладнюють очищення і санітарну обробку.

Дно ємності в місці з'єднання з бічними стінками повинно мати плавний заокруглений перехід без гострих кутів і зон накопичення залишків харчових продуктів. Верхній край ємності повинен бути рівномірним по периметру, без гострих або ріжучих кромek та деформацій.

Зварні з'єднання повинні бути суцільними, герметичними, міцними та корозійностійкими, без тріщин, пор, непроварів, підрізів, пропалів, раковин, напливів та інших дефектів. Зварні шви варильної ємності повинні бути гладкими та не створювати щілин, порожнин або зон накопичення залишків харчових продуктів. Після зварювання на поверхнях ємності, зварних швах та в зоні термічного впливу не допускаються видимі ознаки корозії або окислення.

1.4. Виріб повинен бути обладнаний водорозбірним краном для заливання води у варильну ємність, виготовленого з нержавіючої сталі або з матеріалу, дозволеного для контакту з харчовими продуктами.

1.5. Пароводяна сорочка повинна бути герметичною та забезпечувати рівномірну передачу тепла до варильної ємності, можливість її заповнення водою, контролю рівня води, відведення повітря та спорожнення.

Пароводяна сорочка повинна бути обладнана запобіжними пристроями для автоматичного скидання надлишкового тиску у разі перевищення допустимого робочого тиску та автоматичного вирівнювання тиску у разі виникнення надмірного розрідження. У разі недостатнього рівня води в пароводяній сорочці, повинно бути передбачено автоматичне припинення нагрівання.

Елементи контролю та запобіжні пристрої повинні бути доступними для перевірки, технічного обслуговування та очищення.

1.6. Кришка повинна бути обладнана ручкою і забезпечувати надійне герметичне закривання варильної ємності та унеможливлувати її самовільне відкривання під час експлуатації.

Кришка та її елементи, що контактують з харчовими продуктами або конденсатом, повинні мати гладкі поверхні, придатні для очищення, миття та санітарної обробки, без тріщин, щілин та інших місць, що можуть сприяти накопиченню забруднень.

Конструкція кришки повинна забезпечувати відведення утвореного на її поверхні конденсату та не допускати його потрапляння на органи керування та електрообладнання.

1.7. Виріб повинен бути обладнаний зливним краном санітарного виконання, призначеного для зливу готової продукції, мати розбірну та швидкокороз'ємну конструкцію, що забезпечує доступ до внутрішніх поверхонь для очищення і миття. Ущільнювальні елементи повинні бути виготовлені з матеріалу придатного для контакту з харчовими продуктами та експлуатації за робочих температур котла. Зливний кран повинен мати складну ручку і бути з умовним проходом не менше DN 50.

1.8. Нагрівальні елементи повинні бути трубчастого занурюваного типу, з оболонкою з корозійностійкої сталі, та обладнані захистом від перегрівання.

1.9. Всі зовнішні поверхні виробу повинні бути гладкими, без гострих кромek, тріщин, щілин, задирок та інших дефектів, що можуть спричинити травмування персоналу або ускладнювати очищення та санітарну обробку.

1.10. Конструкція виробу повинна забезпечувати його стійкість під час експлуатації, завантаження та спорожнення та виключати можливість

перекидання. Усі елементи конструкції повинні бути надійно закріплені. Не допускається їх самовільне від'єднання, зміщення або створення небезпеки під час експлуатації.

1.11. Матеріали, покриття та інші частини виробу, що контактують з харчовими продуктами, не повинні виділяти речовини в кількостях, здатних становити небезпеку для здоров'я людини або погіршувати органолептичні властивості харчових продуктів, та повинні відповідати вимогам законодавства щодо матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

2. Вимоги безпеки

Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України, ДСТУ, ТУ виробника або технічної документації передбаченої виробником, викладеної українською мовою та мати характеристики відповідно до зазначених технічних вимог цієї ТС Міноборони.

У разі постачання виробу за імпортом, документи складені іноземною мовою, повинні мати офіційний автентичний переклад українською мовою.

Постачальник (виробник) повинен надати наступні документи:

документ виробника (технічний паспорт, технічний опис, каталог, специфікацію або інший документ), що підтверджує технічні характеристики виробу;

сертифікат відповідності, який підтверджує, що виріб відповідає вимогам нормативної документації та нормам безпеки, виданий уповноваженим органом сертифікації (як національним, так і міжнародним, що має відповідні повноваження) або декларацію про відповідність складену виробником, що підтверджує виконання вимог ДСТУ, ТУ та технічних регламентів, оформлену відповідно вимог чинного законодавства України;

документ, що підтверджує безпечність використання виробу (або матеріалів, з яких він виготовлений) у контакті з харчовими продуктами відповідно до вимог чинного законодавства України;

протокол(и) випробувань, щодо підтвердження відповідності окремих показників виробу вимогам цієї ТС Міноборони, виданий(і) випробувальною лабораторією, акредитованою Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та незалежність;

інструкцію по експлуатації;

гарантійний талон.

3. Правила приймання

Приймання виробу здійснюється згідно з вимогами цієї ТС Міноборони, умов Державного контракту (договору) про закупівлю, укладеним між замовником та постачальником (виробником), у відповідності до інструкцій та нормативних документів щодо приймання даного виду виробу, зокрема, але не виключно: інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення та товарів народного споживання за кількістю,

затвердженої постановою Державного арбітражу при Раді Міністрів СРСР від 15.06.65 № П-6; інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю № П-7, затвердженої постановою Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 25.04.1966 (із змінами і доповненнями).

4. Методи контролю за якістю

Контроль за якістю здійснюється відповідно до вимог, визначених у цій ТС Міноборони та державному контракті (договорі) про закупівлю.

Обсяг перевірки зразків виробу включає показники, визначені в таблиці 1 та таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Показники, визначені в таблиці 1, перевіряються шляхом візуального огляду, перевірки комплектності, вимірювання із застосуванням засобів вимірювальної техніки (за потреби), а також за даними технічної документації виробника. Показники, які неможливо перевірити зазначеними способами під час приймання виробу, підтверджуються технічним паспортом або іншою технічною документацією виробника (постачальника).

Показники, визначені в таблиці 2, підлягають випробуванню у випробувальній лабораторії, акредитованій Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та неупередженість (у разі відсутності у відповідній лабораторії акредитації для перевірки деяких визначених показників, дозволяється проводити перевірку цих показників у відповідній акредитованій лабораторії поза сферою її акредитації).

5. Вимоги до маркування та пакування

5.1. Маркування виробу

Маркування виробу повинно відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

Обов'язковим елементом маркування на пакуванні має бути номенклатурний номер НАТО предмета закупівлі та код NCAGE виробника.

Маркування може бути нанесено різними способами, кожен з яких має свої особливості та застосування. Основними методами маркування є сублімація, деколь, тамподрук, гравіювання та нанесення етикеток. Маркування може бути на етикетці, ярлику з текстом, бірці або етикетці зі штрих-кодами.

Маркування повинно бути на кожному виробі.

Місце та метод маркування визначається виробником.

Маркування повинно містити таку інформацію:

- а) позначення СЕ – відповідність вимогам безпеки;
- б) назва виробника та/або товарний знак
- в) номінальна споживча потужність, кВт;
- г) номінальна напруга, В;
- г) номінальна частота, Гц;
- д) номер партії;

- е) дата виготовлення;
- є) серійний номер;
- ж) штрих-код або QR код.

Примітка: За згодою замовника маркування може змінюватися та/або доповнюватися додатковою інформацією про виріб.

Пакувальний лист - документ, у якому відображаються всі види товару, наявного в кожній упаковці (контейнері, ящику, коробці).

Пакувальний лист повинен містити таку інформацію:

- а) номер упаковки;
- б) назва виробу;
- в) номер партії;
- г) дата виготовлення у форматі – мм.рррр;
- г) назва підприємства-виробника, країна виробництва;
- д) назва постачальника, країна походження (зазначається у випадку, якщо постачальник не є виробником);
- е) кількість виробів в упаковці
- є) комплектація одного виробу;
- ж) номер та дата договору про закупівлю у форматі – дд.мм.рррр.

5.2. Пакування виробу

Пакування виробу повинне виконувати функцію захисту від пошкоджень, шкідливого впливу навколишнього середовища та запобігати забрудненню, а також забезпечити процеси зберігання, транспортування та перевантаження. Основні елементи упаковки (тара, пакувальні матеріали та засоби консервації) визначаються технічними умовами виробника.

Примітка: Особливі вимоги до пакування, у разі необхідності, встановлюються замовником у договорі про закупівлю.

6. Гарантії постачальника (виробника)

Гарантійний строк експлуатації, протягом якого виробник (постачальник) гарантує якість виробу, повинен становити не менше 24 (двадцять чотири) місяці з дати початку його експлуатації. Наявність на території України сервісної служби гарантійного та післягарантійного обслуговування обов'язкова.

Постачальник (виробник) гарантує відповідність виробу вимогам цієї ТС Міноборони у разі дотриманням замовником умов експлуатації, транспортування та зберігання.

Гарантійний строк зберігання (строк придатності для використання за призначенням без погіршення споживчих властивостей виробу, що можуть становити небезпеку для життя, здоров'я споживачів і навколишнього природного середовища) за умови дотримання вимог транспортування та зберігання встановлюється протягом терміну, визначеного виробником.

Примітка: Специфічні вимоги до транспортування та зберігання, у разі необхідності, встановлюються замовником у договорі про закупівлю.

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Закон України від 03.11.2022 № 2718-IX (із змінами)	“Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами”
Закон України від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами)	“Про публічні закупівлі”
Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (із змінами)	“Про захист прав споживачів”
Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII (із змінами)	“Про технічні регламенти та оцінку відповідності”
Військовий стандарт 001.002:2024(01)	“Військова стандартизація. Технічні специфікації Міністерства оборони України. Вимоги до підготовки, оформлення, позначення та обліку”.
ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 (EN ISO/IEC 17025:2017, IDT)	Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій
ДСТУ EN 60335-1:2017	Прилади побутові та аналогічні електричні. Безпека. Частина 1. Загальні вимоги
ДСТУ 60335:2015	Прилади побутові та аналогічні електричні.
ДСТУ 2651:2005	Сталь вуглецева звичайної якості. Марки.
ДСТУ EN 10088-2:2010 (EN 10088-2:2005, IDT)	Сталі нержавкі. Частина 2. Лист і стрічка з корозійнотривких сталей загальної призначеності. Технічні умови постачання.
ДСТУ EN 13130-1:2022 (EN 13130-1:2004, IDT)	Матеріали та вироби, що контактують із харчовими продуктами. Пластмасові речовини, що підлягають обмеженню.
ДСТУ EN 1186-3:2022 (EN 1186-3:2002, IDT)	Матеріали та вироби, що контактують із харчовими продуктами. Пластмаси.
ДСТУ ISO 9001:2015	Системи управління якістю. Вимоги
ДСТУ 3021-95	Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення
ДСТУ ISO 2859-1-2001	Статистичний контроль. Вибірковий контроль за альтернативною ознакою.
ДСТУ 2887-94	Пакування та маркування. Терміни та визначення
ДСТУ 4260:2003	Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги
ДСТУ 30668-2002	Вироби електронної техніки. Маркування

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання в цій ТС Міноборони, перевіряють згідно з офіційним виданням національного органу стандартизації – каталогом національних нормативних документів.

Якщо документ, на який є посилання у цій ТС Міноборони, замінено новим або до нього внесені зміни, потрібно застосовувати новий документ, охоплюючи всі внесені зміни до нього (окрім випадків, коли органами з оцінки відповідності, що акредитовані Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та неупередженість не завершено процедуру врегулювання питання акредитації, прийняття та розповсюдження його нової версії).

ОРІЄНТОВНИЙ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД ВИРОБУ



Примітка: Орієнтовний зовнішній вигляд - це попередня, загальна характеристика (ескіз, фотомонтаж) виробу, що дає уявлення про його майбутні контури та основні елементи без деталізації.