

Андрій Таран

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Заступник Міністра оборони України



Ігор ХАЛІМОН

20 20 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Міністр оборони України



Андрій ТАРАН

10 20 20 р.

ПОВСЯКДЕННИЙ НАБІР СУХИХ ПРОДУКТІВ – ПНСП – Р

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС А01ХJ.68999-160:2020 (01)

Регистр. № МО/ 000240/тс
07 10 2020
Підпис *Е.В.*
Вн. 337

Введено вперше

Дата надання чинності 01.10.2020

ПОГОДЖЕНО

Командувач Медичних сил Збройних
Сил України
генерал-майор медичної служби



Ігор ХОМЕНКО

2020 р.

ПОГОДЖЕНО

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



Дмитро НАУМЧИК

01 10 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління – головний
інспектор служби ветеринарної
медицини Управління безпечності
харчових продуктів та ветеринарної
медицини
підполковник



Віталій РОМАНЧЕНКО

01 10 2020 р.

РОЗРОБЛЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Головного управління
розвитку та супроводження
матеріального забезпечення Збройних
Сил України
майор



Роман КОЗУЛІН

01 10 2020 р.



ОБЛІК ЗМІН

| Порядковий номер зміни | Дата зміни | В якому місці документа розміщено зміну |
|---------------------------|------------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ПЕРЕДМОВА

I. Розроблено: Головним управлінням розвитку та супроводження матеріального забезпечення Збройних Сил України.

Розробники: **О.С. Хмиз** (керівник розробки), **І.В. Черевко, І.В. Стружнікова**.

II. Назва та позначення технічної специфікації Міністерства оборони України:

“Повсякденний набір сухих продуктів – ПНСП – Р. ТС А01ХJ.68999-160:2020 (01)”.

III. Приклад запису назви предмета при закупівлі:

“Повсякденний набір сухих продуктів – ПНСП – Р. Технічна специфікація ТС А01ХJ.68999-160:2020 (01)”.

IV. Затверджено “ 02 ” 10 ” 20 20 року.

Введено в дію “ 02 ” 10 ” 20 20 року.

Строк зберігання – постійно.

V. Код предмета закупівлі за:

ВПР 01.002.003–2014 (01): 68999 Раціон, бойовий (Ration, combat).

VI. Ця технічна специфікація Міністерства оборони України застосовується у Міністерстві оборони України, Збройних Силах України та іншими суб'єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення та постачання Повсякденного набору сухих продуктів – ПНСП – Р Міністерству оборони України та Збройним Силам України.

VII. Ця технічна специфікація Міністерства оборони України не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і поширена організаціями або приватними особами без дозволу Міністерства оборони України.

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| Вступ..... | 5 |
| 1. Нормативні посилання..... | 5 |
| 2. Умовні позначення та скорочення..... | 6 |
| 3. Вимоги до раціонів повсякденного набору сухих продуктів – ПНСП – Р..... | 6 |
| 3.1. Технічні вимоги..... | 6 |
| 3.2. Основні показники та характеристики..... | 8 |
| 3.3. Вимоги до маркування та пакування комплектувальних складових..... | 17 |
| 3.4. Правила приймання..... | 21 |
| 3.5. Вимоги до захисту довкілля..... | 22 |
| 3.6. Гарантії виробника..... | 23 |
| 3.7. Методи контролю..... | 23 |
| 3.8. Транспортування та зберігання..... | 23 |
| Додаток 1 Асортимент раціонів ПНСП – Р від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р24..... | 25 |
| Додаток 2 Склад овочів у консервованих других обідніх стравах з м'ясом | 28 |
| Додаток 3 Візуальна перевірка реторт-пакетів..... | 29 |

ВСТУП

У цій технічній специфікації Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) встановлені вимоги до повсякденного набору сухих продуктів, який формується з різноманітних раціонів (скорочено ПНСП – Р, далі – раціони ПНСП – Р), визначені Нормою № 10, затвердженою 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 та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (зі змінами).

Добова потреба формується з трьох раціонів ПНСП – Р, які отримують шляхом комплектування фасованих у спожиткову тару продуктів харчування та непродовольчих товарів вітчизняного та/або закордонного виробництва.

1. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

| Позначення документа | Назва |
|---|---|
| Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII | “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” |
| Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР | “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” |
| Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV | “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції” |
| 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 та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” |
| ДСТУ 4462.3.01:2006 | Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій |

Позначення документа

Назва

ДСТУ 4462.3.02:2006

Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги

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 (нормативно-правовий акт або стандарт тощо), 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.

2. УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

У цій ТС Міноборони умовні позначки та скорочення наведені у тексті.

3. ВИМОГИ ДО РАЦІОНІВ ПОВСЯКДЕННОГО НАБОРУ СУХИХ ПРОДУКТІВ – ПНСП – Р

Загальні вимоги

3.1. Технічні вимоги

3.1.1. Раціони ПНСП – Р повинні 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. Раціони ПНСП – Р виготовляють шляхом комплектування фасованих у спожиткову тару харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного та/або закордонного виробництва, які повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

3.1.3. Типова комплектація раціонів ПНСП – Р наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Типова комплектація раціонів ПНСП – Р

| № з/п | Найменування комплектувальних складових | ПНСП – Р |
|-------|--|----------|
| 1. | Галети з борошна пшеничного першого сорту, г, не менше | 100 |
| 2. | Консерви м'ясні (в асортименті), г, не менше | 100 |
| 3. | Консерви м'ясні (паштети печінкові), г, не менше | 60 |

| | | |
|----|--|-------|
| 4. | Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г, не менше | 280 |
| 5. | Мед натуральний, г, не менше | 13,33 |
| 6. | Цукор, г, не менше | 30 |
| 7. | Кава розчинна або чай чорний натуральний, г, не менше | 2 |
| 8. | Серветки паперові, шт. | 1 |
| 9. | Серветки гігієнічні, шт. | 1 |

Енергетична цінність раціону ПНСП – Р повинна становити не менше ніж 1250 кілокалорій.

3.1.4. Асортимент раціонів ПНСП – Р залежить від асортименту консерв.

3.1.4.1. Залежно від складу сировини консерви м'ясні застосовують такого асортименту:

- з м'яса свинини;
- з м'яса яловичини;
- з м'яса курей;
- з м'яса індички.

3.1.4.2. Залежно від складу сировини консервована друга обідня страва з м'ясом застосовується такого асортименту:

- квасоля з овочами та яловичиною в червоному соусі;
- квасоля з овочами та свининою;
- квасоля з овочами та індичкою;
- горох з овочами та куркою;
- горох з овочами та яловичиною;
- горох з овочами та свининою;
- картопля з овочами та індичкою;
- картопля з квасолею, овочами та яловичиною в червоному соусі;
- картопля з овочами та свининою;
- картопля з овочами та куркою;
- овочеве рагу з індичкою;
- овочеве рагу зі свининою;
- плов з куркою;
- рис з овочами та яловичиною;
- рис з грибами та свининою;
- рис з овочами та індичкою;
- гречка з овочами та куркою;
- гречка з овочами та свининою;
- гречка з грибами та яловичиною в червоному соусі;
- ячка з овочами та яловичиною;
- ячка з грибами та індичкою;
- ячка з овочами та куркою;

перловка з овочами та свининою;
перловка з грибами та індишкою.

3.1.4.3. Консервована друга обідня страва з м'ясом залежно від рецептури повинна містити овочі згідно з додатком 2.

3.2. Основні показники та характеристики

3.2.1. Раціони ПНСП – Р виготовляються в асортименті від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р24, що наведені в додатку 1.

3.2.2. Вимоги до комплектувальних складових раціонів ПНСП – Р.

3.2.2.1. Галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації, 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 встановленій формі. Допустимо: вироби із загнутими краями, що не заважає їх пакуванню; вироби з однобічним надрином (внаслідок розламування двох виробів, що злипалися ребрами під час випікання) – не більше 2 шт. у пакувальній одиниці |
| Поверхня | Гладка з проколами, без сторонніх вкраплень і плям. Допустимі 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. Верхньої сторони – нерівномірний, від солом'яно-жовтого до світло-коричневого з темнішим забарвленням пухирців, що виступають, але не підгорілих. Нижньої сторони – нерівномірний, темніший або світліший ніж верхня сторона, властивий пропеченим виробам. Загальний тон кольору окремих галет у одиниці упаковки повинен бути однаковий |
| Вид у розломі | Пропечений без слідів здуття, непромісу та закалу. Листкуватий з рівномірною пористістю |
| Смак і запах | Властивий галетам з борошна пшеничного першого сорту, без сторонніх запахів та присмаків |

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 | 11,0 |
| Лужність в перерахунку на суху речовину, градуси, не більше | 1,5 |
| Товщина, мм, не більше | 10,0 |
| Намочуваність, %, не менше | 170 |

За показниками безпечності галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.2. Консерви м'ясні (в асортименті) повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації, за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими у встановленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Консерви м'ясні повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками консерви м'ясні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 – Органолептичні показники консервів м'ясних

| Назва показника | Консерви м'ясні | | | |
|---|--|-------------------|--|-----------------|
| | з м'яса свинини | з м'яса яловичини | з м'яса курей | з м'яса індички |
| Зовнішній вигляд | | | Шматки м'якушевого м'яса грудної частини та/або стегна | |
| | М'ясо шматочками, масою не менше ніж 30 г, без кісток, шкірки, хрящів, грубої сполучної тканини, судинних та лімфатичних пучків. З видимими домішками прянощів, лаврового листа та іншої сировини, передбаченою рецептурою виробника, за умови їх використання. | | | |
| Колір м'яса | Властивий тушкованому м'ясу даного виду | | | |
| Колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані | Від жовтого до світло-коричневого | | Від золотисто-жовтого до темно-жовтого | |
| | Допускається наявність завислих білкових речовин у вигляді пластівців | | | |
| Консистенція | М'ясо соковите, не переварене, не жорстке, не розпадається під час виймання зі спожиткової тари | | | |
| Запах та смак | Властиві тушкованому м'ясу даного виду з ароматом прянощів, у міру солоний, без стороннього запаху та присмаку | | | |

За фізико-хімічними показниками консерви м'ясні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Фізико-хімічні показники консервів м'ясних

| Назва показника | Норма консервів м'ясних | | | |
|--|-------------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| | з м'яса свинини | з м'яса яловичини | з м'яса курей | з м'яса індички |
| Масова частка м'яса з жиром, %, не менше | 65,0 | | — | |
| Масова частка м'яса, %, не менше | — | | 70,0 | |
| Масова частка жиру, %, не більше | 25,0 | 14,0 | 11,0 | |
| Масова частка кухонної солі, % | від 1,0 до 1,5 | | | |
| Масова частка білка, %, не менше | 14,0 | 16,0 | 15,0 | |
| Сторонні домішки | Не дозволено | | | |

За показниками безпечності консерви м'ясні повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.3. Консерви м'ясні (паштети печінкові) повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації, за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Виріб пастоподібної консистенції, вироблений з печінки, з додаванням складників за рецептурою. Вміст печінки повинен становити не менше ніж 45 %. Застосування у виробництві сої, соєвих білків або їх похідних, круп або крохмалю не допускається.

Консерви м'ясні (паштети печінкові) повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками консерви м'ясні (паштети печінкові) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 6.

Таблиця 6 – Органолептичні показники консервів м'ясних (паштети печінкові)

| Назва показника | Характеристика |
|------------------|---|
| Зовнішній вигляд | Однорідна маса від сірого до коричневого кольору та з наявністю подрібнених прянощів |
| Консистенція | Пастоподібна, без крупинок |
| Смак та запах | Властиві даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, у міру солоний, з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху |

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

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

За фізико-хімічними показниками консерви м'ясні (паштети печінкові) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 – Фізико-хімічні показники консервів м'ясних (паштетів печінкових)

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

За показниками безпечності консерви м'ясні (паштети печінкові) повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.4. Консервована друга обідня страва з м'ясом повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, СТД, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Застосування у виробництві сої, соєвих білків або їх похідних, круп або крохмалю не допускається.

Консервована друга обідня страва з м'ясом повинна бути герметично закупорена та простерилізована, за мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками консервована друга обідня страва з м'ясом повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 8.

Таблиця 8 – Органолептичні показники консервованої другої обідньої страви з м'ясом

| Назва показника | Характеристика |
|---------------------------------|---|
| Зовнішній вигляд і консистенція | <p>Залежно від асортименту страв та рецептур:</p> <p>суміш крупи або бобів з рівномірно нарізаними овочами та шматочками м'яса;</p> <p>суміш рівномірно нарізаних овочів зі шматочками м'яса.</p> <p>Овочі нарізані у вигляді кубиків, брусків або іншої форми, м'які, не розварені, які зберегли свою форму. Допускається незначна розвареність капусти та картоплі.</p> <p>Крупа добре проварена, м'яка, розсипчаста або напів'язкої консистенції. Допускається наявність одиничних грудочок, які легко розпадаються під час натиску на них.</p> <p>Зерна квасолі добре проварені, м'які, допускається незначне розварення. Зерна гороху розварені.</p> <p>М'ясо шматочками масою не менше ніж 10 г, нерозварене, соковите, нежорстке, можливе часткове розпадання. М'ясо без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Шматочки м'яса масою менше 10 г не повинні перевищувати більше ніж 30 % загальної маси м'яса. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу.</p> <p>З видимими домішками прянощів, лаврового листа, соусу за умови використання.</p> |

| | |
|----------------------|--|
| | Не допускається наявність підгорілих овочів. |
| Колір, смак та запах | Властивий даному виду страви за використаною сировиною, з ароматом прянощів, у міру солоний, без стороннього запаху та присмаку. Не допускається яскраво виражений смак та присмак томатної пасты. |

За фізико-хімічними показниками консервована друга обідня страва з м'ясом повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 9.

Таблиця 9 – Фізико-хімічні показники консервованої другої обідньої страви з м'ясом

| Назва показника | Норма |
|---|--------------|
| Масова частка м'яса, %, не менше | 24,0 |
| Масова частка білка, %, не менше | 6,0 |
| Масова частка жиру, %, не більше | 10,0 |
| Масова частка кухонної солі, %, не більше | 1,7 |
| Наявність сторонніх домішок | Не дозволено |

За показниками безпечності консервована друга обідня страва з м'ясом повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.5. Мед натуральний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими у встановленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками мед натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 10.

Таблиця 10 – 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, солома, волосся, рослинні волокна тощо).

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

Таблиця 11 – Фізико-хімічні показники меду натурального

| Назва показника | Норма |
|---|-------------------------------------|
| Масова частка води, %, не більше | 21,0 |
| Масова частка відновлюваних цукрів (до безводної речовини), %, не менше | 70,0 |
| Масова частка сахарози (до безводної речовини), %, не більше | 6,0 |
| 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 |
| Вміст проліну, мг на 1 кг, не менше | 300,0 |
| Якісна реакція на наявність паді | Негативна або молочно-біла каламуть |

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.

За показниками безпечності мед натуральний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

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

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

Таблиця 12 – 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 13.

Таблиця 13 – Фізико-хімічні показники цукру

| Назва показника | Норма |
|--|--------|
| Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше | 99,7 |
| Масова частка вологи, %, не більше | 0,1 |
| Масова частка феродомішок, %, не більше | 0,0003 |
| Величина окремих часток феродомішок, у найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше | 0,3 |

За показниками безпечності цукор повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.7. Кава натуральна розчинна повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою, затвердженою у встановленому порядку, з дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками кава розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 14.

Таблиця 14 – Органолептичні показники кави розчинної

| Назва показника | Характеристика | |
|------------------|---|---|
| | порошкоподібна | гранульована |
| Зовнішній вигляд | Дрібнодисперсний, сипучий порошок, без грудочок Не допускаються сторонні домішки | Крихкі агломеровані частинки різних форм і розмірів, пористої структури |
| Колір | Від світлого до темно-коричневого, однорідний за | |

| | |
|---------------|--|
| | інтенсивністю |
| Смак та запах | Виражені, з різними відтінками, які властиві даному продукту. Не дозволено сторонній присмак і запах |

За фізико-хімічними показниками натуральна розчинна кава повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 15.

Таблиця 15 – Фізико-хімічні показники кави розчинної

| Назва показників | Норма |
|---|------------|
| Масова частка вологи, %, не більше | 7,0 |
| Масова частка кофеїну (у перерахунку на суху речовину), %, не менше | 2,3 |
| pH (напою), одиниці pH, не менше | 4,7 |
| Повна розчинність, хв, не більше: у гарячій воді від 96 °C до 98 °C; у холодній воді від 18 °C до 20 °C | 0,5 3,0 |
| Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не повинен перевищувати 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі), %, не більше | 0,0003 |

За показниками безпечності кава розчинна повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.8. Чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою (специфікацією), затвердженими у встановленому порядку, із дотриманням санітарних правил та норм згідно з вимогами чинного законодавства України.

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

Таблиця 16 – Органолептичні показники чаю чорного натурального

| Назва показника | Характеристика |
|------------------|---|
| Зовнішній вигляд | Неоднорідний, подрібнений |
| Смак і аромат | Ніжний аромат, приємний за терпкістю смак |
| Настій | Яскравий, прозорий, достатньо насичений |

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

Таблиця 17 – Фізико-хімічні показники чаю чорного натурального

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

За показниками безпечності чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.2.2.9. Серветка паперова повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони, бути виготовлена за технологічною інструкцією, затвердженою у встановленому порядку, із додержанням санітарних правил та норм згідно з вимогами чинного законодавства.

Серветка паперова повинна бути виготовлена з високоякісної целюлози, не менше ніж двохшарова, білого кольору, розміром не менше ніж 300 мм × 300 мм. Серветка паперова повинна мати індивідуальне пакування.

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

3.2.2.10. Серветка гігієнічна повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони, бути виготовлена за технологічною інструкцією, затвердженою у встановленому порядку, із додержанням санітарних правил та норм згідно з вимогами чинного законодавства.

Основу просоченої вологої серветки становить багатокомпонентний склад з антибактеріальними властивостями без вмісту спирту. Серветка білого кольору, за розміром не менше ніж 180 мм × 100 мм. Кожна серветка окремо упакована у полімерну, герметично запаюну плівку, що дозволена до застосування в установленому порядку.

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

3.3. Вимоги до пакування та маркування комплектувальних складових

3.3.1. Спожиткове пакування комплектувальних складових раціонів ПНСП – Р вітчизняного або закордонного виробництва повинно бути дозволене до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

3.3.2. Спожиткове пакування повинно забезпечувати відповідну якість та безпечність комплектувальних складових впродовж терміну зберігання раціонів ПНСП – Р. Вимоги до спожиткового пакування комплектувальних складових раціонів ПНСП – Р наведено у таблиці 18.

Таблиця 18 – Спожиткове пакування комплектувальних складових раціонів ПНСП – Р

| № з/п | Комплектувальні складові раціонів ПНСП – Р | 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. |
| 2. | Консерви м'ясні (в асортименті) | Фасують не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Дой-пак” або “Саше”, при цьому мікрони шарів реторту повинні становити, не менше: PET – 12 мкм; AL-Foil 9 мкм; OPA або NY – 15 мкм; PP – 80 мкм. |
| 3. | Консерви м'ясні (паштети печінкові) | 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). |
| 4. | Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті) | Візуальна перевірка реторт-пакетів наведена у додатку 3. Дозволяється додатково застосовувати захисну картонну коробку для пакування страви в реторт-пакеті. |
| 5. | Мед натуральний | Фасують у стіки з полімерних плівок, металізованої плівки або комбінованих матеріалів. |
| 6. | Цукор | Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові пакети (стіки) або пакети (стіки) з комбінованого матеріалу. |

Кінець таблиці 18

| 1 | 2 | 3 |
|-----|----------------------------|--|
| 7. | Кава розчинна | Фасують у стік або пакетик з комбінованих термоспалювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, металізованої плівки або комбінованих матеріалів. |
| 8. | Чай чорний натуральний | 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. |
| 9. | Серветка паперова | Фасують у паперовий або поліетиленовий пакет. |
| 10. | Серветка гігієнічна волога | Упаковують у пакет з поліетиленової або полімерної плівки. |

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.

3.3.3. Маркування комплектувальних складових раціону ПНСП – Р повинно відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.3.4. Додатково здійснюється забезпечення раціонів ПНСП – Р розігрівачем портативним, 60 грамів сухим пальним (уротропін технічний), однією таблеткою знезаражувача води та шістьма штуками сірників вітроводостійких або одною коробкою сірників звичайних, водою питною бутильованою, полівітамінним препаратом “Гексавіт” у випадках, передбачених нормою № 10, та відображається в заявці на проведення закупівель.

3.3.5. Пакування ПНСП – Р

3.3.5.1. Раціони ПНСП – Р 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.

3.3.5.2. Розміри пакувальної плівки для раціонів ПНСП – Р наведено в таблиці 19.

Таблиця 19 – Основні розміри пакувальної плівки ПНСП – Р

| Назва показника | Розміри раціонів ПНСП – Р |
|------------------------------|---|
| Товщина плівки, мм, не менше | 0,100 |
| Ширина, мм, не більше | 300,0 |
| Довжина, мм, не більше | 300,0 |
| Колір | Неяскравих кольорів (зелених, коричневих відтінків) |

3.3.5.3. Шви спайки пакувальної плівки повинні бути щільно термозварені для безпечного розкриття вздовж верхньої частини.

3.3.5.4. Розміри пакувальної плівки повинні забезпечувати зручне та компактне розміщення комплектувальних складових.

3.3.5.5. На вимогу замовника раціони ПНСП – Р комплектуються пристроєм для приймання їжі, який не деформується під час транспортування та застосування за призначенням, повинен бути запакованим у спожиткове пакування з відповідним маркуванням.

3.3.5.6. Дозволяється здійснювати пакування пристрою для приймання їжі разом з серветкою паперовою у спільне пакування. У такому разі індивідуальне пакування серветки паперової не здійснюється.

3.3.5.7. Запаковані у плівку раціони ПНСП – Р упаковують в ящики з гофрованого або пресованого картону, виготовлені згідно з чинною нормативною документацією. Ящик повинен витримувати навантаження штабеля (ящик укомплектований раціонами ПНСП – Р) не менше ніж 2,0 м.

3.3.5.8. Транспортування раціонів ПНСП – Р здійснюється в ящиках по 12 різних раціонів ПНСП – Р, від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р12 та від ПНСП – Р13 по ПНСП – Р24.

3.3.5.9. Спожиткове пакування комплектувальних складових партії раціонів ПНСП – Р повинно бути однотипним від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р24.

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

3.3.6. Маркування

Маркування здійснюється відповідно до вимог законодавства України та чинної нормативної документації.

Маркування раціонів ПНСП – Р повинно відповідати вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII та вимогам Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

3.3.6.1. Раціони ПНСП – Р на одній із сторін пакувальної плівки додатково мають містити таку інформацію:

- назва та номер раціону ПНСП – Р;
- позначення цієї ТС Міноборони;
- позначення ННН раціону ПНСП – Р;
- емблема Збройних Сил України;
- напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”.

3.3.6.2. Транспортна тара додатково повинна містити таку інформацію:

- назва, кількість та номери раціонів ПНСП – Р;
- позначення цієї ТС Міноборони;
- емблема Збройних Сил України;
- напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”.

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

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

3.3.6.5. На вимогу замовника додатково здійснюється:
маркування іноземною мовою;
штрихове кодування.

3.3.7. Відповідальність за відповідність показників якості та безпечності продукції несе виробник.

3.4. Правила приймання

3.4.1. Приймання раціонів ПНСП – Р здійснюється відповідно до вимог цієї ТС Міноборони та чинного законодавства.

3.4.2. Раціони ПНСП – Р приймають партіями. Партія раціонів ПНСП – Р визначається виробником згідно із Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

3.4.3. Кожна партія комплектувальних складових, що входить до партії раціонів ПНСП – Р, повинна супроводжуватися документом, який посвідчує відповідність вимогам цієї ТС Міноборони та їх безпечності.

3.4.4. Замовник проводить приймально-здавальні та періодичні випробування для перевірки відповідності вимогам цієї ТС Міноборони.

3.4.5. Приймально-здавальним випробуванням підлягає кожна партія раціонів ПНСП – Р. Від партії раціонів ПНСП – Р відбирають вибірку у кількості, необхідній для проведення перевірки відповідності зовнішнього вигляду (цілісність пакування, відсутність пошкоджень), маркування та його стійкості, комплектності транспортної тари (ящиків), маси брутто раціону ПНСП – Р, комплектності раціонів ПНСП – Р тощо.

3.4.6. У разі отримання незадовільних результатів перевірки проводять повторну перевірку подвійної вибірки від тієї ж самої партії раціонів ПНСП – Р.

3.4.7. У разі невідповідності партії раціонів ПНСП – Р вимогам цієї ТС Міноборони приймання партії зупиняють до усунення недоліків.

3.4.8. Результати перевірки вважають позитивними, якщо результати перевірки відповідають вимогам цієї ТС Міноборони.

3.4.9. Періодичні випробування раціонів ПНСП – Р проводять відповідно до затверджених замовником планів перевірки за показниками якості та безпечності.

3.5. Вимоги до захисту довкілля

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

3.5.2. Переробка, утилізація, знищення або подальше використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції повинні здійснюватися відповідно до Закону України від 14.01.2000 № 1393-XIV.

3.6. Гарантії виробника

Виробник гарантує відповідність раціонів ПНСП – Р вимогам цієї ТС Міноборони, у разі дотримання споживачем умов транспортування та зберігання.

3.7. Методи контролю за якістю

3.7.1. Відбирання проб проводять згідно нормативно-технічної документації на кожен вид продукту.

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

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

3.7.4. 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 раціону ПНСП – Р, при цьому маркування не повинно мати слідів розтікання фарби та зберігати нанесену інформацію.

3.7.5. Маса бруutto раціону ПНСП – Р визначається зважуванням на вагах для статистичного зважування, які мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з вимогами чинного законодавства.

За результат приймають середнє арифметичне трьох зважувань.

3.7.6. Під час приймально-здавального контролю здійснюють перевірку відповідності раціонів ПНСП – Р зовнішньому вигляду, маркуванню, комплектності транспортної тари (ящиків) та раціонів ПНСП – Р проводять візуально.

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

3.8. Транспортування та зберігання

3.8.1. Транспортування раціонів ПНСП – Р.

3.8.1.1. Транспортування раціонів ПНСП – Р 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 стрейčovими плівками.

3.8.1.2. Раціони ПНСП – Р транспортують усіма видами транспорту у критих транспортних засобах, відповідно до правил перевезення вантажів, які діють на цьому виді транспорту.

3.8.1.3. 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.

3.8.1.4. Раціони ПНСП – Р повинні транспортуватися в картонних ящиках по 12 комплектів (від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р12 та від ПНСП – Р13 по ПНСП – Р24), які повинні бути захищеними від атмосферних опадів.

3.8.2. Зберігання раціонів ПНСП – Р

3.8.2.1. Раціони ПНСП – Р зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками, за температури не вище $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

3.8.2.2. Зберігання раціонів ПНСП – Р у польових умовах у спеціально обладнаних укриттях та інженерних спорудах, які забезпечують збереження раціонів ПНСП – Р від впливу атмосферних опадів і ґрунтових вод, за температури від $0 ^\circ\text{C}$ до $25 ^\circ\text{C}$ не менше трьох місяців.

3.8.2.3. Під час зберігання раціонів ПНСП – Р на стелажах висота стосів повинна бути не більшою ніж 2 м.

3.8.2.4. Раціони ПНСП – Р під час зберігання і транспортування повинні бути захищені від впливу кислот, лугів, бензину, змащувальних матеріалів і інших речовин, що руйнують полімерні матеріали.

3.8.2.5. Строк придатності раціонів ПНСП – Р встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектувальних складових та не повинен бути менше ніж 20 місяців.

Додаток 1
до пункту 3.2.1

АСОРТИМЕНТ РАЦІОНІВ ПНСП – Р ВІД ПНСП – Р1 ПО ПНСП – Р24

Таблиця Д1.1 – Асортимент раціонів ПНСП – Р від ПНСП – Р1 по ПНСП – Р24

| № з/п | Найменування комплектувальних складових | ПНСП – Р1 | ПНСП – Р2 | ПНСП – Р3 | ПНСП – Р4 | ПНСП – Р5 | ПНСП – Р6 | ПНСП – Р7 | ПНСП – Р8 |
|-------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Галети з борошна пшеничного першого сорту, г, не менше | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 2. | Консерви м'ясні, г, не менше | | | | | | | | |
| 2.1 | з м'яса свинини | - | - | - | - | 100 | - | - | 100 |
| 2.2 | з м'яса яловичини | - | - | 100 | - | - | 100 | - | - |
| 2.3 | з м'яса курей | - | 100 | - | - | - | - | 100 | - |
| 2.4 | з м'яса індички | 100 | - | - | 100 | - | - | - | - |
| 3. | Консерви м'ясні (паштети печінкові), г, не менше | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 4. | Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г, не менше | | | | | | | | |
| 4.1 | Квасоля з овочами та яловичиною в червоному соусі | 280 | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2 | Горох з овочами та яловичиною | - | 280 | - | - | - | - | - | - |
| 4.3 | Овочеve рагу з індичкою | - | - | 280 | - | - | - | - | - |
| 4.4 | Рис з грибами та свининою | - | - | - | 280 | - | - | - | - |
| 4.5 | Картопля з овочами та індичкою | - | - | - | - | 280 | - | - | - |
| 4.6 | Перловка з овочами та свининою | - | - | - | - | - | 280 | - | - |
| 4.7 | Квасоля з овочами та індичкою | - | - | - | - | - | - | 280 | - |
| 4.8 | Ячка з овочами та куркою | - | - | - | - | - | - | - | 280 |
| 5. | Мед натуральний, г, не менше | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 |
| 6. | Цукор, г, не менше | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 7. | Чай чорний натуральний, г, не менше | - | 2 | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 |
| 8. | Кава розчинна, г, не менше | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - |
| 9. | Серветки паперові, штуки | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Серветки гігієнічні, штуки | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Продовження додатка 1

Продовження таблиці Д1.1

| № з/п | Найменування комплектувальних складових | ПНСП – Р9 | ПНСП – Р10 | ПНСП – Р11 | ПНСП – Р12 | ПНСП – Р13 | ПНСП – Р14 | ПНСП – Р15 | ПНСП – Р16 |
|----------|--|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Галети з борошна пшеничного першого сорту, г, не менше | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 2. | Консерви м'ясні, г, не менше | | | | | | | | |
| 2.1 | з м'яса свинини | - | 100 | - | - | - | 100 | - | - |
| 2.2 | з м'яса яловичини | - | - | 100 | - | - | - | - | 100 |
| 2.3 | з м'яса курей | - | - | - | 100 | - | - | 100 | - |
| 2.4 | з м'яса індички | 100 | - | - | - | 100 | - | - | - |
| 3. | Консерви м'ясні (паштети печінкові), г, не менше | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 4. | Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г, не менше | | | | | | | | |
| 4.1 | Гречка з грибами та яловичиною в червоному соусі | 280 | | | | | | | |
| 4.2 | Плов з куркою | | 280 | | | | | | |
| 4.3 | Картопля з овочами та свининою | | | 280 | | | | | |
| 4.4 | Ячка з грибами та індичкою | - | - | - | 280 | - | - | - | - |
| 4.5 | Овоче рагу зі свининою | - | - | - | - | 280 | - | - | - |
| 4.6 | Гречка з овочами та куркою | - | - | - | - | - | 280 | - | - |
| 4.7 | Квасоля з овочами та свининою | - | - | - | - | - | - | 280 | - |
| 4.8 | Рис з овочами та індичкою | - | - | - | - | - | - | - | 280 |
| 5. | Мед натуральний, г, не менше | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 |
| 6. | Цукор, г, не менше | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 7. | Чай чорний натуральний, г, не менше | - | 2 | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 |
| 8. | Кава розчинна, г, не менше | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - |
| 9. | Серветки паперові, штуки | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Серветки гігієнічні, штуки | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Кінець таблиці Д1.1

| № з/п | Найменування комплектувальних складових | ПНСП – Р17 | ПНСП – Р18 | ПНСП – Р19 | ПНСП – Р20 | ПНСП – Р21 | ПНСП – Р22 | ПНСП – Р23 | ПНСП – Р24 |
|-------|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1. | Галети з борошна пшеничного першого сорту, г, не менше | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 2. | Консерви м'ясні, г, не менше | | | | | | | | |
| 2.1 | з м'яса свинини | - | 100 | - | - | - | - | 100 | - |
| 2.2 | з м'яса яловичини | - | - | 100 | - | - | 100 | - | - |
| 2.3 | з м'яса курей | - | - | - | - | 100 | - | - | 100 |
| 2.4 | з м'яса індички | 100 | - | - | 100 | - | - | - | - |
| 3. | Консерви м'ясні (паштети печінкові), г, не менше | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 4. | Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г, не менше ніж | | | | | | | | |
| 4.1 | Картопля з квасолею, овочами та яловичиною в червоному соусі | 280 | | | | | | | |
| 4.2 | Перловка з грибами та індичкою | | 280 | | | | | | |
| 4.3 | Горох з овочами та куркою | | | 280 | | | | | |
| 4.4 | Рис з овочами та яловичиною | - | - | - | 280 | - | - | - | - |
| 4.5 | Гречка з овочами та свининою | - | - | - | - | 280 | - | - | - |
| 4.6 | Картопля з овочами та куркою | - | - | - | - | - | 280 | - | - |
| 4.7 | Ячка з овочами та яловичиною | - | - | - | - | - | - | 280 | - |
| 4.8 | Горох з овочами та свининою | - | - | - | - | - | - | - | 280 |
| 5. | Мед натуральний, г, не менше | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 | 13,33 |
| 6. | Цукор, г, не менше | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 7. | Чай чорний натуральний, г, не менше | - | 2 | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 |
| 8. | Кава розчинна, г, не менше | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - |
| 9. | Серветки паперові, штук | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Серветки гігієнічні, штук | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Примітка 1. Комплектуючі складові, що поставлені понаднормово, оплаті не підлягають.

Примітка 2. Допускається відмінність у найменуванні комплектувальних складових раціонів ПНСП – Р за умови їх відповідності вимогам цієї ТС Міноборони.

Додаток 2
до підпункту 3.1.4.3

СКЛАД ОВОЧІВ У КОНСЕРВОВАНИХ ДРУГИХ ОБІДНІХ СТРАВАХ З М'ЯСОМ

Таблиця Д2.1 – Склад овочів у консервованих других обідніх стравах з м'ясом

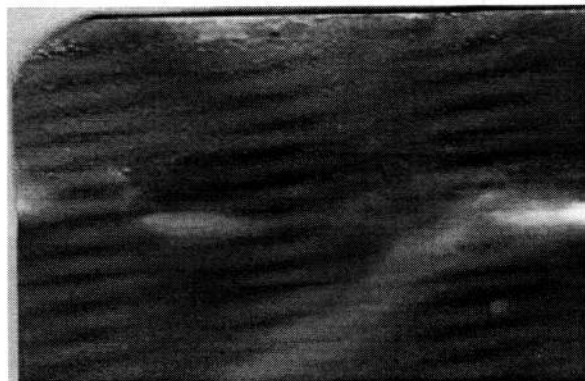
| № з/п | Консервована друга обідня страва з м'ясом | Овочевий склад страви |
|-------|--|---|
| 1 | Квасоля з овочами та яловичиною в червоному соусі | морква, цибуля, перець солодкий |
| 2 | Квасоля з овочами та свининою | гриби, морква, цибуля, перець солодкий |
| 3 | Квасоля з овочами та індичкою | гриби, морква, цибуля, перець солодкий |
| 4 | Горох з овочами та куркою | морква, цибуля |
| 5 | Горох з овочами та яловичиною | морква, цибуля |
| 6 | Горох з овочами та свининою | гриби, морква, цибуля, перець солодкий |
| 7 | Картопля з овочами та індичкою | морква, цибуля |
| 8 | Картопля з квасолею, овочами та яловичиною в червоному соусі | морква, цибуля |
| 9 | Картопля з овочами та свининою | морква, цибуля, гриби |
| 10 | Картопля з овочами та куркою | морква, цибуля, гриби |
| 11 | Овочеве рагу з індичкою | картопля, солодкий перець, морква, цибуля |
| 12 | Овочеве рагу зі свининою | картопля, капуста, гриби, солодкий перець, морква, цибуля |
| 13 | Плов з куркою | морква, цибуля |
| 14 | Рис з овочами та яловичиною | перець солодкий, морква, горошок зелений, кукурудза цукрова |
| 15 | Рис з грибами та свининою | гриби, морква, цибуля |
| 16 | Рис з овочами та індичкою | капуста, морква, цибуля, перець солодкий |
| 17 | Гречка з овочами та куркою | морква, цибуля, перець солодкий |
| 18 | Гречка з овочами та свининою | морква, цибуля |
| 19 | Гречка з грибами та яловичиною в червоному соусі | гриби, морква, цибуля |
| 20 | Ячка з овочами та яловичиною | капуста, морква, цибуля |
| 21 | Ячка з грибами та індичкою | гриби, морква, цибуля |
| 22 | Ячка з овочами та куркою | перець солодкий, морква, горошок зелений, кукурудза цукрова |
| 23 | Перловка з овочами та свининою | капуста, морква, цибуля, солодкий перець |
| 24 | Перловка з грибами та індичкою | гриби, морква, цибуля |

Примітка. Крім овочевого складу страви дозволено використовувати додаткові овочі, які покращують якісні показники страви та не суперечать вимогам цієї ТС Міноборони.

Додаток 3
до пункту 3.3.2**ВІЗУАЛЬНА ПЕРЕВІРКА РЕТОРТ-ПАКЕТІВ**

Під час проведення візуальної перевірки реторт-пакета не допускається:

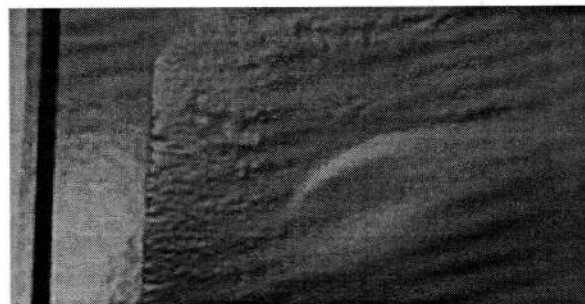
- складки біля верхнього шву;
- нерівність шву;
- сторонніх включень;
- ширини шву менше 10 мм;
- розшарування (деламінація);
- розтріскування
- здуття пакетів;



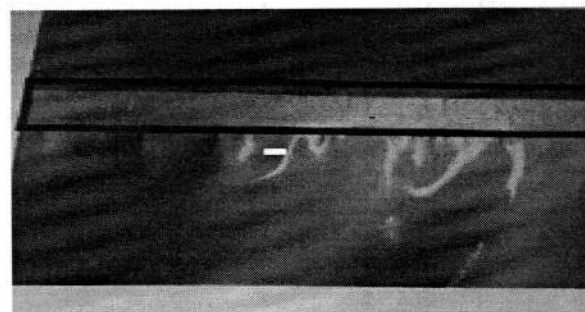
Зовнішній вигляд якісного реторт-пакета

Допускається незначний дефект:

Не зовсім гладкий шов



Хвилястість



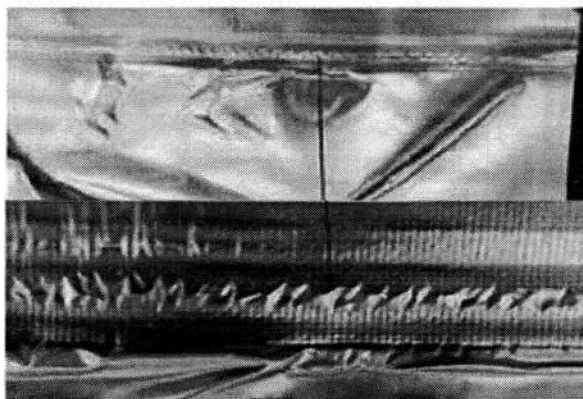
Не допускаються такі дефекти реторт-пакета:

Складки біля верхнього шва

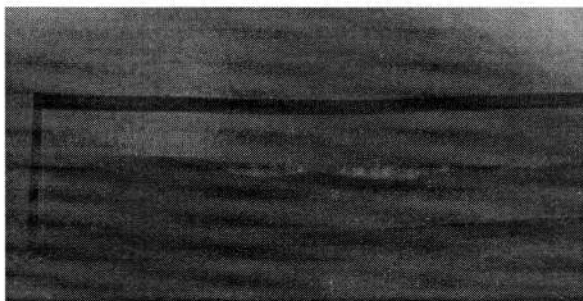


Продовження додатка 3

Сторонні включення



Деламінація



Нерівність швів



Повітряний простір



Протікання – тунелі

