

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНING САНИТАРИЯ ҚОИДАЛАРИ, НОРМАЛАРИ ВА ГИГИЕНА НОРМАТИВЛАРИ

УМУМИЙ ЎРТА, ЎРТА МАХСУС, ПРОФЕССИОНАЛ ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИДА ЎҚУВЧИЛАР ОВҚАТЛАНИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИШНИНГ САНИТАРИЯ ҚОИДАЛАРИ, НОРМАЛАРИ ВА ГИГИЕНА НОРМАТИВЛАРИ

[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2021 йил ҳисобга олинди, ҳисоб рақами 32]

СанҚваН 0017-21-сон

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (кейинги ўринларда — санитария қоидалари) Ўзбекистон Республикасининг «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонуни, Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020 йил 10 ноябрдаги ПҚ-4887-сон «Аҳолининг соғлом овқатланишини таъминлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида»ги ва 2021 йил 25 майдаги ПҚ-5124-сон «Соғлиқни сақлаш соҳасини комплекс ривожлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарорларига мувофиқ умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида (кейинги ўринларда — таълим муассасалари) ўқувчиларнинг хавфсиз ва соғлом овқатланишини ташкил этиш, юқумли ва юқумли бўлмаган касалликлар профилактикаси ҳамда овқатдан захарланишларнинг олдини олиш чораларини белгилайди.

1-боб. Таълим муассасаларида овқатланишни ташкил этиш ҳамда овқатланиш хоналарининг жойлашиши, режалаштирилишга оид санитария-эпидемиологик талаблар

1.1. Таълим муассасаларининг ошхоналарини режалаштиришда — пазандачилик маҳсулотларининг хавфсиз тайёрланиши, озиқ-овқат қиймати сақланиши ва уларнинг хавфсиз тарқатиш имкониятини берадиган маҳсулотларга ишлов бериш махсус хоналари, технология, ускуна ва жиҳозлар мажмуаси кўзда тутилади.

1.2. Буфетларни режалаштиришда — пазандачилик маҳсулотларининг хавфсиз тарқатиш, иссиқ ичимликлар ва алоҳида таомлар тайёрлаш (яъни тухум қайнатиш, салат тайёрлаш, тайёр озиқ-овқат маҳсулотларни бўлаклаш) имкониятини берадиган махсус хоналар, технология, ускуна ва жиҳозлар мажмуаси бўлиши шарт.

1.3. Таълим муассасаларидаги овқатланиш хоналарини режалаштириш — хом ашё, ярим тайёр маҳсулотлар билан тайёр маҳсулотларнинг, тоза ва ишлатилган идишларнинг, ходимлар ва ўқувчилар оқимининг бир бирига тўқнашининг олдини олишга қаратилган санитария-эпидемиологик талабларга мувофиқ келиши керак.

1.4. Хўжалик ва қўшимча хоналар умумий овқатланиш ташкилотларига қўйиладиган гигиеник талабларга риоя қилган ҳолда гидроизоляция билан таъминланиб, ертўла, ярим ертўла (цокол) ва пастки қаватларда жойлаштирилиши мумкин.

1.5. Ертўла, ярим ертўла (цокол) ва пастки қаватларда жойлашган озиқ-овқат маҳсулотлари сақланадиган омборхоналар озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш шароитларига қўйиладиган талабларига риоя қилган ҳолда ва гидроизоляция билан таъминланган ҳолда фаолият кўрсатиши мумкин.

1.6. Хўжалик ҳудудида маиший ва озиқ-овқат чиқиндиларини йиғиш учун қаттиқ қопламали майдон ташкил этилади. Мазкур майдонда қопқоқли алоҳида контейнерлар жойлаштирилиб, контейнер тагининг майдони ҳамма томондан 1 м дан ортиқ ўлчамда бўлади. Майдонча билан ошхонага, шунингдек, бошқа бинолар, иншоатлар, спорт майдончаларига кириш жойи ва деразаларигача бўлган оралиқ масофа 25 метрдан кам бўлмайди.

1.7. Чикиндилар контейнерини 2/3 ҳажмидан ортиқ қисми тўлмаган ҳолатда марказлаштирилган тартибда олиб кетилади ҳамда бу контейнерлар ювилиб, зарарсизлантирилади. Чикиндиларни ёқиб юборишга йўл қўйилмайди.

2-боб. Таълим муассасалари овқатланиш хоналарининг санитария-техник таъминотига қўйиладиган талаблар

2.1. Ичимлик суви, иссиқ сув, канализация, вентиляция ва иситиш тизимлари умумий овқатланиш корхонларига қўйиладиган санитария-эпидемиологик талабларга мувофиқ таъминланади.

2.2. Озиқ-овқат маҳсулотларини ювиш ва тайёрлаш технологик жараёнларида, ошхона ва овқат тайёрлаш идишларини, ускуналар, асбоб-анжомлар, хоналарни санитария тозалаш ва шахсий гигиена учун сарфланадиган иссиқ ва совуқ сувнинг сифати ичимлик сувига қўйиладиган талаблар Ўзбекистон Республикасининг давлат стандартига (O'zDSt 950:2011) мувофиқ келиши керак.

2.3. Барча ишлаб чиқариш цехларига совуқ ва иссиқ сув ўтказилган чиғаноқ ва ванналар ўрнатилади. Иссиқ сув таъминоти қозонхоналари, узатиш тизимларида профилактик ва таъмирлаш ишлари кетаётган вақтда ишлаб чиқариш цехлари ва ювиш бўлимлари узлуксиз иссиқ сув билан таъминланиши учун қўшимча маҳаллий иссиқ сув мосламалари ўрнатилади.

2.4. Овқатланиш залига киришда 20 та ўрин учун 1 та қўл ювиш чиғаноғи ўрнатилиши, уларни ўқувчиларнинг ёш ва бўй кўрсаткичларини ҳисобга олган ҳолда, 1 — 4-синф ўқувчилари учун полдан чиғаноқ чеккасигача 0,7 м, 5 — 11-синфлар учун 0,8 — 1,0 м баландликда ўрнатиш тавсия этилади. Қўл ювиш чиғаноқлари ёнида электр қуритгич (камида 2 та) ёки бир марталик сочиқлар ўрнатилиши назарда тутилади.

2.5. Марказлашган сув таъминоти йўқ бўлиб, булоқ сувидан фойдаланилганда сиғим (каптаж) билан жиҳозланади. Ичимлик суви ташиб келинадиган таълим муассасаларида сувни сақлаш учун ҳар бир ўқувчига кунига 5 литр сув сарфи инобатга олинган ҳолда ҚМҚ 2.04.01-98 «Бино ичидаги водопровод ва канализация» асосида махсус сиғим қурилади.

3-боб. Жиҳозлар, ускуналар, инвентарлар, идиш-товоқ ва сиғимларга қўйиладиган талаблар

3.1. Фойдаланиладиган технологик ускуна, жиҳозлар, идиш-товоқ, яшик-қоплар ва сиғимлар умумий овқатланишнинг санитария-гигиеник талабларига мос бўлиши ҳамда озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган материаллардан тайёрланган бўлиши керак.

Ишлаб чиқариш, маҳсулот сақлаш ва маъмурий-маиший хоналарни **1-иловага** мувофиқ жиҳозлаш тавсия этилади.

3.2. Ишлаб чиқариш хоналарини жиҳозлашда замонавий совуткич ва технологик ускуналарнинг афзаллигига аҳамият берилади.

3.3. Ишлаб чиқариш хоналарига ўрнатилган барча технологик ускуналар ва совуткич соз ҳолатда бўлиши керак.

Бирор технологик ускуна ишдан чиққан тақдирда таомномага ўзгартиш киритиш ҳамда тайёр таомлар ишлаб чиқаришда мазкур санитария қоидалари талабларига риоя этилишини таъминлаш зарур.

Ҳар ўқув йили бошланишидан олдин ускуналарнинг паспорт тавсифномаси мослиги бўйича техник назорат ўтказилиши шарт.

3.4. Овқатланиш заллари ошхона мебеллари (стол, стул, ўриндиқ ва бошқа мебеллар) билан жиҳозланади, улар ювиш ва дезинфекция воситалари билан тозалашга имкон берувчи қопламага эга бўлиши керак.

3.5. Озиқ-овқат хом ашё ва маҳсулотларига ишлов беришга мўлжалланган столлар ювиш ва дезинфекция қилиш воситаларига чидамли қопламага эга бўлиши ҳамда озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган материаллар хавфсизлиги талабларига мос келиши лозим.

3.6. Озиқ-овқат хом ашё ва маҳсулотлари, идиш-товоқ ҳамда инвентарлар сақланадиган жавон, тагликлар полдан камида 15 см баландликда бўлиши керак. Жавон ва

тагликлар конструкцияси ва жойлаштирилиши намлаб тозалаш имконини бериши лозим. Овқатланиш хоналари омборларида кўп қаватли жавонлар ва механик юк ортгичлар бўлиши тавсия этилади.

3.7. Умумтаълим муассасаларининг ошхоналари бир ўринга камида икки жамланма ҳисобида ошхона идиш-товоқлари билан таъминланади.

3.8. Овқатланишни ташкил этишда озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган ҳамда хавфсизлик талабларига жавоб берадиган чинни, фаянс ва шиша идишлардан (тарелка, коса, пиёла, чашка, бокаллар) фойдаланилади. Таомларни пишириш ва сақлаш учун ошхона ускуналари идишлари (қошиқ, вилка, пичоқлар) зангламайдиган пўлат ёки гигиеник хусусиятларига кўра шунга ўхшаш материаллардан тайёрланган бўлиши керак. Алюминийдан тайёрланган ошхона жиҳозларидан фойдаланиш тақиқланади.

3.9. Хом ашё ва тайёр маҳсулотларни алоҳида сақлаш, уларни технологик тозалаш ва тарқатиш учун мажбурий тартибда алоҳида ва махсус белги қўйилган куйидаги жиҳозлардан, тақсимлаш инвентарлари, ошхона идишларидан фойдаланилади:

совутгич ва музлатгичлар: «ХГ» — хом гўшт; «ХС» — хом сабзавотлар, «ПГ» — пишган гўшт, «ПС» — пишган сабзавотлар, «Г» — гастрономия ва ҳ.к.;

озиқ-овқат хом ашё ва маҳсулотларига ишлов беришга мўлжалланган столлар: «ХГ» — хом гўшт; «ХС» — хом сабзавотлар, «ПГ» — пишган гўшт, «ПС» — пишган сабзавотлар, «Г» — гастрономия, «Н» — нон, «Х» — хамир ва ҳ.к.;

озиқ-овқат хом ашё ва маҳсулотларига ишлов беришга мўлжалланган тахта ва пичоқлар: «ХГ» — хом гўшт, «ХС» — хом сабзавотлар «ПГ» — пишган гўшт, «ПС» — пишган сабзавотлар, «Г» — гастрономия, «Н» — нон;

ошхона анжомлари (қозонлар, тавалар, челақлар ва ҳ.к.): «I таом», «II таом», «III таом», «сут», «ХГ», «ХС», «ПГ», «ПС», «ёрма», «шакар», «творог», «мевалар», «тоза тухум», «гарнирлар», «Н», «З», «Салат» ва ҳ.к.

3.10. Таомларни порциялаш учун литр ва миллилитрда ўлчов белгилари қўйилган инвентарлардан фойдаланилади.

3.11. Шақли бузилган, четлари учган, синган, ёриқ, эмали кўчган ошхона идишлари, алюминийдан тайёрланган ошхона жиҳозлари, пластмасса ва прессланган фанерлардан қилинган ишлов бериш тахталари, ёрилган, шикастланган ва майда тахта жиҳозларидан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

3.12. Иссиқ овқат ва салқин салатларни етказиб беришда озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган ҳамда хавфсизлик талабларига жавоб берадиган материаллардан тайёрланган махсус изотермик идишлардан фойдаланилади.

3.13. Маҳсулотлар сақланадиган омборхоналар нисбий намлик ва ҳаво ҳароратини ўлчайдиган ускуналар, совутиш ускуналари, назорат термометрлари билан жиҳозланади. Симобли термометрлардан фойдаланилмайди.

4-боб. Хоналарнинг тузилишига, санитария ҳолатига ва идиш-товоқларнинг ювилишига қўйиладиган талаблар

4.1. Таълим муассасалари овқатланиш хоналарининг санитария ҳолати умумий овқатланиш корхоналарига қўйиладиган санитария-эпидемиологик талабларга мос келиши керак.

4.2. Таълим муассасалари овқатланиш, ишлаб чиқариш ва бошқа хоналари тоза ва тартибли бўлиши лозим. Озиқ-овқат маҳсулотларини полда сақлашга йўл қўйилмайди.

4.3. Овқатланиш залини тозалаш ишлари ҳар бир таом қабулидан сўнг бажарилади. Столлар ювиш воситалари ёрдамида иссиқ сувда ювилади. Тозалаш тугагандан сўнг ишлатилган латталар алоҳида идишга йиғилади, камида 450С ҳароратдаги ювувчи воситалар қўшилган сувда ивотилади, дезинфекция қилинади ёки қайнатилади, чайилади, қуритилади ва тоза латтага мўлжалланган идишда алоҳида жойда сақланади.

4.4. Ошхона ичида ишлатиладиган идишларни таом истеъмол қилишда фойдаланиладиган идишлардан алоҳида ювилади.

Ювиш хоналарида идиш-товоқ ва инвентарларни ювиш қоидалари ҳақидаги йўриқнома илиб қўйилади, унда қўлланиладиган ювувчи воситалар концентрацияси, ҳажми, ювиш ванналарида сувнинг ҳарорат режими кўрсатилади.

4.5. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари ишлаб чиқарилган сиғимида махсус ажратилган, ўқувчилар кирмайдиган, озиқ-овқат маҳсулотларидан алоҳида жойда сақланади.

4.6. Идишларни зарарсизлантириш, атрофни йиғиштириш ва санитар тозалашда белгиланган тартибда, рухсат берилган ювиш, тозалаш ва зарарсизлантириш воситаларидан уларни қўллаш йўриқномасига асосан фойдаланилади.

4.7. Ошхона идишларини ювиш ванналари белгиланган сиғимга эга бўлиб, полимер ёки резина материаллардан ишланган пробка билан таъминланади. Ювиш ва зарарсизлантириш воситаларининг миқдори белгиланган ўлчов сиғимлари ёрдамида ўлчанади.

4.8. Ошхона идишларини икки секцияли ваннада ювишда қуйидаги тартибга риоя қилинади:

овқат қолдиқларидан механик тозалаш;

ювиш воситалари қўшилган ҳолда 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги сувда чўтка билан ювиш;

оқиб турган 65 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги иссиқ сувда чайиш;

панжарали полка ва қуритгичларда тўнтарилган ҳолда қуритиш.

4.9. Ошхона идишлари махсус идиш ювиш машиналарида ювилганда, улардан фойдаланиш йўриқномасига асосланилади.

4.10. Таомларни истеъмол қилишда фойдаланилган идишлар уч секцияли ваннада қўлда қуйидаги тартибга ювилади:

овқат қолдиқларидан механик тозалаш;

ваннанинг биринчи секциясида 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратда ювиш воситалари қўшилган сувда ёғсизлантириб ювиш;

эпидемик вазиятдан келиб чиқиб, касалликнинг турига мувофиқ ваннанинг иккинчи секциясида ҳарорати 45 °С дан паст бўлмаган сувда, 0,5-1,0% хлор сақловчи зарарсизлантириш воситаси қўшилган сувда 30 дақиқа ивитиш;

идишларни ваннанинг учинчи секциясида металл сеткага қўйилиб, эгилувчан шлангнинг ручкали пуркагичи ёрдамида 65 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги оқар сувда чайиш;

чайилган идишларни панжарали полка ва қуритгичларда қуритиш.

4.11. Пиёла, стакан, чашка, бокаллар каби ичимлик идишлари уларни ювиш учун мўлжалланган биринчи ваннада тозалаш воситаларини қўллаган ҳолда 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги сувда ювилади; иккинчи ваннада металл сеткага қўйилиб, эгилувчан шлангнинг ручкали пуркагичи ёрдамида 65 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги оқар сувда чайиш; эпидемик вазият мураккаблашган ҳолатда эса, идишларни зарарсизлантириш ишлари ҳам ўтказилади.

4.12. Ошхона жиҳозлари ювиш воситаларини қўллаган ҳолда 45 °С дан кам бўлмаган ҳароратдаги иссиқ сувда ювилиб, оқар сувда чайилади ва махсус иссиқ шкафта 10 дақиқа давомида қиздирилиб, зарарсизлантирилади. Ошхона жиҳозларини сақлаш кассеталари ҳар куни тозалаш воситаларини қўллаган ҳолда тозаланиб, чайилади ва махсус шкафта иссиқ ҳаво ёрдамида 10 дақиқа давомида қиздирилиб, зарарсизлантирилади.

4.13. Тоза ошхона идишлари ва жиҳозлари полдан камида 0,5 м баландликдаги шкаф ёки панжараларда сақланади, ошхона жиҳозлари (қошиқ, вилкалар) ушлагичлари юқорига қаратилган ҳолда махсус идишларда сақланади, уларни сочилган ҳолда патнисларда сақланишига йўл қўйилмайди.

4.14. Технологик ускуналар кун давомида заруратга қараб ва иш тугаганидан сўнг тозаланади. Ишлаб чиқариш столлари иш якунида ювиш ва зарарсизлантириш воситалардан фойдаланган ҳолда тозаланади, 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги иссиқ сувда ювилади

ҳамда курук, тоза латта билан артилади. Столларни тозалаш учун ишлатиладиган ювиш ва зарарсизлантириш воситалари учун махсус белгиланган идишлар ажратилади.

4.15. Тахтакачлар ва кичик ёғоч инвентарлари ошхона идишларини тозалаш бўлими (цеҳи)да тозалаш воситалари қўшилган 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги сувда ювилиб, 65 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги сувда чайилади ҳамда устидан қайноқ сув қуйилади, сўнгра идиш қуритгичда қуритилади. Тахтакачлар тозаланиб қуритилгандан сўнг бевосита иш жойидаги белгиланган жойда сақланади.

4.16. Чўткалар идишларни тозалаш учун ишлатилгандан сўнг тозаланади, тозалаш воситалари қўшилган 45 °С дан паст бўлмаган ҳароратдаги иссиқ сувда ивителиб, дезинфекцияланади (ёки 15 дақиқа мобайнида қайнатилади), оқар сувда ювилиб, қуритилади ва махсус қутида сақланади. Моғор босган ва кирланган чўткалардан фойдаланилмайди.

Идишларни ювишда мочалкадан, шунингдек, сифатли тозалаш имконини бермайдиган ғовак материалдан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

4.17. Идишлар ва жиҳозлар эпидемиологик кўрсатмаларга асосан зарарсизлантириш воситаларини қўллаш бўйича йўриқномага мувофиқ зарарсизлантирилади.

4.18. Ойда бир марта барча хоналар, ускуна ва жиҳозлар ялпи тозаланиб, зарарсизлантирилади. Вирусларни йўқ йилувчи (вирулицид) таъсирга эга бўлган дезинфекция воситаларидан фойдаланиш тавсия этилади.

4.19. Нон сақланадиган шкафни тозалашда нон ушоқларини полкадан махсус чўткалар билан тўплаб тозаланади ва 1% ли сирка кислотаси эритмасидан фойдаланган ҳолда синчиклаб артилади.

4.20. Овқат қолдиқлари қопқоқли идишларда махсус ажратилган жойда сақланади. Идишлар камида 2/3 қисми тўлғач бўшатилиб, тозалаш воситаси эритмаси ёрдамида ювилади.

Овқат қолдиқлари ошхона блокининг таом тарқатиш ва ишлаб чиқариш хоналари орқали олиб чиқилишига йўл қўйилмайди.

4.21. Ҳар бир гуруҳ хоналарини (хом ашё цехлари; иссиқ ва совуқ цехлар, совутилмайдиган омборхоналар; музлатгич камералари, қўшимча хоналар, санитария узеллари) тозалаш учун махсус белги қўйилган тозалаш анжомлари ажратилади. Ҳожатхоналарни тозалаш анжомлари махсус (қизил) белгига эга бўлиши лозим.

Йиғиштириш ишлари тугалланиб, иш вақти ёки сменаси ниҳоясига етгач, барча тозалаш анжомлари ювиш ва зарарсизлантириш воситалари билан тозаланади ҳамда тоза ҳолатда сақланади.

4.22. Тозалаш анжомларини сақлаш учун иссиқ ва совуқ сув тизими ўтказилган ва чиғаноқ билан жиҳозланган алоҳида хона ажратилади. Бундай хоналар мавжуд бўлмаганда тозалаш анжомлари алоҳида ажратилган жойда сақланади. Ишлаб чиқариш хоналарида тозалаш анжомларни сақлашга йўл қўйилмайди. Ҳожатхоналарни тозалаш учун мўлжалланган тозалаш анжомлари алоҳида сақланади.

4.23. Ҳашарот ва кемирувчиларга қарши кураш тадбирлари гигиеник талаблар асосида дератизация ва дезинсекция ишлари махсус ташкилотлар томонидан ўтказилади.

Ҳашаротларнинг киришидан ҳимоялаш учун ошхона хоналарининг эшик ва дераза ромларига сетка тутилади.

4.24. Дератизация ва дезинсекция ишларини бевосита таълим муассасалари ходимлари томонидан амалга оширилишига йўл қўйилмайди.

4.25. Таълим муассасаси ошхонасида ўқувчиларга хизмат кўрсатиш даврида таъмирлаш ишларини (хоналарни косметик таъмирлаш, санитар-техник ва технологик ускуналарни созлаш) ўтказилишига йўл қўйилмайди.

5-боб. Тўғри овқатланишни ташкил этиш ва намунавий таомномани тузиш бўйича талаблар

5.1. Ўқувчиларнинг соғлом овқатланишини таъминлаш учун, овқатланишнинг оптимал сифатли ва миқдорий тузилиши, хавфсизлигининг кафолати, махсулотлар ва таомларга технологик ва кулинар ишлов бериш, овқатланиш тартибининг физиологик

асосланганлиги овқатланишнинг таркибий қисми ҳисобланиб, овқатланиш рационини ишлаб чиқишни назарда тутди.

5.2. Ўқувчиларнинг овқатланиш рационини сутка давомида ёки сутканинг маълум бир вақтида болалар овқатланишига мўлжалланган маҳсулотлар таркибини шакллантиришни кўзда тутди.

5.3. Тузилган овқатланиш рационини асосида таомлар рўйхатини тақсимлаш, пазандачилик, ун, қандолат ва нон маҳсулотлари билан алоҳида таомланишни (нонушта, тушлик, иккинчи тушлик, кечки овқат) ўз ичига олган таомнома тузилади.

5.4. Таълим муассасасининг барча ўқувчиларини соғлом овқатланиш билан таъминлаш учун мазкур санитария қоидаларининг **2-иловасига** мувофиқ 10 кундан кам бўлмаган муддатга ишлаб чиқилган намунавий таомнома шаклида, шунингдек, таомлар рецептураси бўйича маҳсулотларнинг рўйхати кўрсатилган меню-тартибига (меню-раскладка) кўра мазкур санитария қоидаларининг **12-иловасига** мувофиқ намунавий таомнома тузилади.

5.5. Намунавий таомнома йил мавсумини, ўқувчиларнинг ёши, талаб қилинадиган кунлик таом қуввати, асосий озуқа моддаларининг зарурий миқдорини ҳисобга олиб тузилади.

Намунавий таомномани тузишда ўқувчиларнинг овқатланишидаги миллий ўзига хосликлари ҳисобга олинади.

5.6. Намунавий таомномани тузишда ўқувчиларининг таълим муассасасида бўлиш вақти, уларнинг ёши ва жисмоний юкламаси эътиборга олинади.

5.7. Таълим муассасалари ўқувчилари учун икки маҳал (нонушта ва тушлик) иссиқ овқат ташкил этилади. Кунини узайтирилган гуруҳларда таҳсил олувчи болалар учун кўшимча иккинчи тушлик ташкил этилади.

5.8. Умумтаълим муассасаси ўқувчиларининг турли гуруҳлари учун намунавий таомнома тузишда ўқувчиларнинг ёши ҳисобга олиниб, таомнинг порция вази мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасига** мувофиқ, унинг озуқавий ва энергетик қиймати, асосий витаминлар ва микроэлементларнинг суткалик эҳтиёжи мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасининг** 1-жадвалига ва ўрта махсус, профессионал таълим муассасалари учун мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасининг** 2-жадвалига мувофиқ ҳисобга олинади.

5.9. Намунавий таомномага ҳар бир таомнинг миқдорий таркиби, энергетик ва озуқавий қиймати, витамин ва минерал моддаларнинг мавжудлиги тўғрисида маълумот киритилади. Таомлар ва пазандачилик маҳсулотлари мавжуд таом тайёрлаш рецептуралар тўпламига мувофиқ тайёрланади. Намунавий таомномада овқат ва пазандалик маҳсулотларининг номи таом тайёрлаш рецептуралар тўпламидаги номи билан мос келиши керак.

5.10. Таомларни тайёрлаш технологик харита асосида амалга оширилади, унда таом ва пазандалик маҳсулотларини рецептураси ва тайёрлаш технологияси ўз аксини топади. Технологик харита мазкур санитария қоидаларининг **5-иловасидаги** шакл асосида расмийлаштирилади.

Таом тайёрлашнинг технологик жараёни унинг хавфсизлигини ва рецептурага мувофиқ озуқавий қийматини таъминлайди.

5.11. Ўқувчилар учун таомнома ишлаб чиқишда таомларни янги тайёрланиши, совуган таомга қайта термик ишлов берилмаслиги эътиборга олинади.

5.12. Намунавий таомномага бир таом ёки пишириқ маҳсулотлари бир куннинг ўзида такроран ҳамда кетма-кет 2 кун киритилмайди.

5.13. Намунавий таомномада энергетик қийматининг мутаносиб тақсимланиши ҳисобга олиниб, алоҳида бир, икки, уч, тўрт маротаба овқатланишда калориялар мазкур санитария қоидаларининг **4-иловаси** 3 ва 4-жадвалларига мувофиқ фоиз кўринишида берилади.

Калория миқдори ҳар бир овқат учун белгиланган нормадан ± 5 фоиз оралик фарққа йўл қўйилади ва ҳафта давомида ўртача озуқавий қиймати мос келиши керак.

5.14. Кунлик овқатланиш рационининг оксил, ёғ, углеводларнинг оптимал озуқавий нисбати 1:1:4 ёки калориянинг фоизлик кўринишида оксиллар ҳисобига 10 — 15 %, ёғлар

ҳисобига 30 — 32 %, углеводлар ҳисобига 55 — 60 %, кальцийнинг фосфорга нисбати 1:1,5 тарзда бўлади.

5.15. Ўқувчиларнинг овқатланишида парҳез тамойилига риоя қилинади. Бунда овқат тайёрлашда қайнатиш, буғлаш, димлаш, қовуриш ва тоблаш хусусиятларига эътибор берилади.

5.16. Кунлик овқатланиш рациона таркибига гўшт, сут, сариеғ ва ўсимлик ёғи, буғдой нони (ҳар бир овқатланишда) киритилади. Балиқ, тухум, пишлок, творог, сут маҳсулотларини икки-уч кунда бир марта бериш тавсия этилади.

5.17. Нонушта салат, иссиқ овқат ва иссиқ ичимликдан иборат бўлади. Сабзавот ва мевалар берилиши тавсия этилади.

5.18. Тушлик таркибига салат, биринчи ва иккинчи таом (асосан гўшт, балиқ ёки парранда гўшtidан тайёрланган иссиқ овқат) ва ичимлик киради. Салат янги узилган ёки тузланган бодринг, помидор, карам, қизил лавлаги, сабзи, қовоқ ва бошқалар, янги кўкатлар қўшилган ҳолда тайёрланади. Порцияланган сабзавотлар (қўшимча гарнир)дан ҳам фойдаланиш мумкин. Таъмини яхшилаш мақсадида салатга сархил ёки қуритилган мевалар: олма, олхўри, майиз ва ёнғоқ қўшиш мумкин.

5.19. Иккинчи тушликда ичимлик (сут, сут маҳсулотлари, кисель, шарбат) билан бирга булочка ёки кремсиз (творогли) қандолатчилик маҳсулотлари тавсия этилади.

5.20. Кечки овқат сабзавотли (сутли) таом ёки бўтқа: иккинчи асосий овқат (гўшт, балиқ ёки парранда гўшти), ичимлик (чай, шарбат, кисель)ни ўз ичига олади. Қўшимча равишда мевалар ёки сут маҳсулотлари, булочка ёки кремсиз қандолатчилик маҳсулотлари тавсия этилади.

5.21. Кунлик овқатланиш рациона намунавий таомномага мос келиши шарт. Истисно ҳолатларда бир маҳсулот, таом ва пишириқ маҳсулотлари мазкур санитария қоидаларининг **6-иловасига** мувофиқ озиқ-овқат маҳсулотларининг алмаштириш жадвалига мос келган ҳолларда, иккинчи маҳсулот билан алмаштирилиши мумкин.

5.22. Ҳар куни овқатланиш залига таълим муссасаси раҳбари билан келишилган ва ошхона раҳбари томонидан тасдиқланган таомнинг номи, миқдори кўрсатилган таомнома илиб қўйилади.

5.23. Инфекцион ва оммавий ноинфекцион касалликлар (заҳарланиш) пайдо бўлиши ва тарқалишини олдини олиш учун ҳамда соғлом овқатланиш принципларига мувофиқ таълим муассасалари ўқувчиларининг овқатланиши мазкур санитария қоидаларининг **7-иловасига** мувофиқ тавсия этилган асосий озиқ-овқат маҳсулотларининг рўйхатига асосан ташкил этилиши, шунингдек мазкур санитария қоидаларининг **8-иловасида** кўрсатилган озиқ-овқат маҳсулотларидан таомлар, пишириқлар тайёрлаш ва истеъмол учун фойдаланишга йўл қўйилмайди.

5.24. Таълим муассасалари ошхоналарида озиқ-овқат маҳсулотлари ва хом ашёсини қабул қилиш уларнинг сифати ҳамда хавфсизлигини, шунингдек, тегишли ҳужжатлари (озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлиги гувоҳномаси, ветеринария-санитария экспертизаси ҳужжатлари, озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрловчи, етказиб берувчи, уларнинг манбасини тасдиқловчи ҳужжатлар, гигиеник хулоса ва мувофиқлик сертификатлари, декларация) мавжуд бўлган ҳолдагина амалга оширилади. Маҳсулот сифати ва хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжатлар, шунингдек, қишлоқ хўжалиги маҳсулотларининг лаборатория текширув натижалари таълим муассасаси овқатланиш хоналарида озиқ-овқат маҳсулотлари тугагунига қадар сақланади (**16-илова**).

5.25. Озиқ-овқат маҳсулотларини етказиб бериш, иссиқ ишлов бериш талаб қилмайдиган хом ашё ва тайёр озиқ-овқат маҳсулотларини алоҳида ажратилган маҳсул транспортда амалга оширилади.

Ҳар хил турдаги озиқ-овқат маҳсулотларини ташиш учун битта транспорт воситасидан фойдаланганда, рейслар орасида транспортни дезинфекция воситаларини қўллаган ҳолда, санитария тозалаш ишлари ўтказилади.

5.26. Таълим муассасасининг ўқув тажриба томорқасида ва боғ участкаларида, иссиқхоналарида, етиштирилган ўсимлик маҳсулотларидан сифати ва хавфсизлигини тасдиқловчи лаборатория-инструментал текширув натижалари мавжуд бўлгандагина овқатланишни ташкил этишда фойдаланилади.

5.27. Ўтган йили етиштирилган сабзавотлар (карам, пиёз, илдизмева ва бошқалар) 1 мартдан кейин фақат термик ишлов берилган ҳолатда ишлатилади.

5.28. Таълим муассасалари ўқувчиларининг турли гуруҳларидаги бир нафар ўқувчига суткалик тўпланда кўзда тутилган озиқ-овқат маҳсулотларининг меъёрий тўлиқ миқдори 10 кун мобайнида таъминлаб берилади (9-илованинг 1, 2-жадваллари).

5.29. Буйрак, жигар, ўт йўллари ёки ошқозон-ичак ўткир касалликларини бошидан кечирган ҳамда сурункали хасталиклари бўлган ўқувчиларга пархез овқатланиш ташкил этилади. Бундай овқатланиш тартибига муҳтож болалар нонушта ва тушликлари уларни зарур асосий ингредиентлар билан таъминлаш асосида тайёрланиб, маҳсулотларга махсус ишлов берилади. Балиқ ва гўшт қайнатилади ёки майдаланган ҳолда буғда тайёрланади, ёрма ва сабзавотлар юмшоқ ҳолга келгунича пиширилади ёки бўтқа қилинади. Духовкада таомлар енгил товланиши мумкин. Маҳсулотлар қовурилмайди. Шўрвалар қайнатма ҳолда тайёрланади.

5.30. Таълим муассасалари ошхоналарида кислородли коктейллари билан савдо қилинмайди.

5.31. Ўқувчиларни қўшимча овқатлантиришни ташкиллаштириш учун тавсия этилаётган маҳсулотлар рўйхати мазкур санитария қоидаларининг 10-илоvasида келтирилган.

5.32. Тез бузиладиган маҳсулотларни сақлаш ва уларни истеъмолга бериш муддатлари 11-иловада кўрсатилган.

6-боб. Ўқувчиларни иссиқ овқат билан таъминланишини ташкил этиш

6.1. Иссиқ овқат билан таъминлаш пишиши маромига етказилган, порцияларга ажратилган, истеъмол учун тайёр ҳолатга келтирилган иссиқ суюқ ва (ёки) қуюқ таомларнинг тарқатилиши кўзда тутилади.

6.2. Ўқувчиларга синфларга (гуруҳлар) қараб ўқув тартибига кўра давомийлиги 20 дақиқалик катта танаффусларда иссиқ овқат билан таъминланиши амалга оширилади.

Интернат типигадаги муассасаларда ўқувчиларнинг овқатланиши кун тартибига мувофиқ ташкил этилади. Ҳар бир синф (гуруҳ) учун ошхонада алоҳида столлар бириктирилади.

6.3. Ўқувчиларга иссиқ овқат хизматини ташкил этишда столларни аввалдан безатиб тайёрланади ёки тарқатиш лентаси орқали амалга оширилади.

6.4. Ўқувчиларни ошхонанинг ишлаб чиқариш хоналарига киришига йўл қўйилмайди. Ўқувчиларни овқат пишириш, сабзавотларни арчиш, тайёр таомни сузиш, нон кесиш, идиш товоқ ювиш, бинони йиғиштириш билан боғлиқ ишларга жалб этилмайди.

6.5. Лавозим мажбуриятларига кирмайдиган ходимларни пазандачилик маҳсулотларини тайёрлаш, порциялаш ва тарқатишга, ускуна ва идишларни тозалаш ва зарарсизлантиришга жалб этилмайди.

6.6. Ошхонага бегоналар киритилмайди.

7-боб. Пазандачилик маҳсулотларини тайёрлаш шароитлари ва технологияларига қўйилган талаблар

7.1. Овқатланиш муассасаларида озиқ-овқат хом ашёсига ишлов бериш ва пазандачилик маҳсулотларини тайёрлаш бўйича ишлаб чиқариш жараёнларини амалга ошириш умумий овқатланиш корхонларига қўйиладиган санитария қоидалари талабларига мувофиқ ҳамда мазкур санитария қоидалари асосида бажарилади.

7.2. Таомлар, пазандачилик маҳсулотлари ва ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлашда тайёр таомларнинг озуқа қиймати ва хавфсизлигини таъминловчи усулларида фойдаланилади.

7.3. Ярим тайёр маҳсулотлар билан ишлайдиган таълим муассасаси ошхонаси юқори сифатли ярим тайёр маҳсулотлар билан таъминланади. Бунинг натижасида минимал технологик операциялар орқали таомлар ёки пазандачилик маҳсулотлари тайёрланади.

7.4. Хом ашё маҳсулотлари ва технологик ишлов бериладиган маҳсулотлар учун турли механик ускуна ва инвентарларга вазифасига кўра белги қўйилади. Турли маҳсулотларни қайта ишлаш учун механик ускуналардан (гўшт қиймалагич, арчадиган машина ва ҳоказо), тозалаш жиҳозларидан, ишлаб чиқариш ванналаридан ва шунга ўхшаш инвентарлардан бошқа мақсадда фойдаланилмайди.

7.5. Қўл ювиш чиғаноқларидан, ошхона ва таом учун идишларни ювишга мўлжалланган ванналардан хом ашё (тозаланмаган сабзавотлар, хомгўшт, балиқ ва ҳоказо) ва ярим тайёр маҳсулотларни ювиш учун фойдаланилмайди.

7.6. Гўшт ва товук гўштини муздан тушириш (эритиш) ва дастлабки ишлов бериш умумий овқатланиш корхонларининг санитария қоидаларига мувофиқ ўтказилади.

7.7. Хом гўшт ва паррандага ишлов бериш учун алоҳида стол ва ишлаб чиқариш ускуналари ажратилади.

7.8. Музлаган балиқлар ишлов бериш столларида ёки +12°C дан юқори бўлмаган ҳароратдаги бир литрига 7 — 10 грамм туз қўшилган сувда эритилади. Балиқ ва филеси оқар сувда эритилмайди.

7.9. Муздан туширилган гўшт, балиқ, парранда ва ярим тайёр маҳсулотлар қайта музлатилмайди, бирламчи ишлов берилгандан сўнг термик ишлови берилади. Эритилган (дефростация) маҳсулотлар сақланмайди.

7.10. Сабзавотларга бирламчи ишлов бериш саралаш, ювиш ва тозалашни ўз ичига олади. Тозаланган сабзавотлар оқар ичимлик сувида 5 дақиқадан кам бўлмаган вақтда, кичик партияларда тешикли идишдан фойдаланиб, қайта ювилади. Карамни тозалашда 3-4 қават устки барглари олиб ташланади.

7.11. Мевалар, жумладан цитрус мевалар сабзавот цехида бирламчи ювилади, сўнгра совук цехдаги ваннада қайта чайилади.

7.12. Тухумларга ишлов бериш алоҳида хонада ёки гўшт-балиқ цехининг махсус ажратилган жойида амалга оширилади. Бу мақсадда белги қўйилган ванна ва идишлардан фойдаланилади; Тешикли (перфорированный) идишлардан фойдаланилади. Тухумларга ишлов бериш уларни қуйидагича тайёрланган эритмада тўлиқ бўктириш шароитида ўтказилади:

I — 1-2% кальцийли соданинг иссиқ сувдаги эритмасида ишлов берилади;

II — 0,5% хлорамин ёки белгиланган тартибда рухсат этилган дезинфекция воситалари эритмасида ишлов берилади;

III — камида 5 дақиқа давомида оқар сувда чайиб, сўнгра белги қўйилган тоза идишга олинади.

7.13. Ёрмалар таркибида бегона аралашмалар бўлмаслиги шарт. Фойдаланишидан олдин ёрмалар оқар сувда ювилади.

7.14. Якка ўрамдаги консерваланган маҳсулотларнинг идиши оқар сув билан ювилиб, латта билан артилади.

7.15. Озиқ-овқатлар, мевалардаги витаминларни сақлаб қолиш мақсадида сабзавотлар тозаланиб, тузли сувда қайнатилади (лавлагидан ташқари). Арчилган ҳолатдаги картошка ва бошқа сабзавотларни 2 соатдан ортиқ вақт мобайнида сақланмайди. Салат учун қайнатилган сабзавотлар совуткичда +2 +4 °C ҳароратда 6 соатгача сақланади.

7.16. Арчилган картошка ва бошқа сабзавотлар қорайиб, қуриб қолмаслиги учун совук сувда 2 соатгача вақт мобайнида сақланади.

7.17. Салат учун мўлжаллаган хом сабзавотлар ва кўкатлар 3% ли сирка кислотаси ёки 10% ли ош тузи эритмасида 10 дақиқа давомида сақланиб, оқар сувда чайилади.

7.18. Таомлар ва пишириқларни фритюрда қовуришга йўл қўйилмайди. Ярим тайёр маҳсулотларни қовуришда материаллар хавфсизлиги талабларига мос, ёғ (мой) лашни талаб этмайдиган махсус қопламали идишлардан фойдаланилади.

7.19. Озиқ-овқат маҳсулоти ёки маҳсулотлар аралашмасидан пазандачилик маҳсулотини маромига етказиб тайёрлашда қуйидагиларга амал қилинади:

қайнатилган гўшт, парранда ёки балиқдан иккинчи таомни тайёрлашда ёки биринчи таомларга қўшиб берилганда бўлакланган гўштга шўрвада 5 — 7 дақиқа давомида қайта термик ишлов берилади;

биринчи овқатлар учун бўлақларга ажратилган гўшт дастурхонга тортиш олдидан мармитда ёки иссиқ газ плитасида 1 соатгача сақланади;

таом таркибига кирувчи масалликлар қўл билан аралаштирилмайди, бунинг учун ошхона жиҳозларидан фойдаланилади;

картошка (сабзавот)ли пюре тайёрлашда электр механик ускуналардан фойдаланилади;

гарнир ва бошқа таомларга қўшиладиган сариёғ қайнаш даражасигача эритилади;

тухум сув қайнагач 10 дақиқа давомида пиширилади;

тухум алоҳида таом сифатида ва таомлар таркибида қўшимча маҳсулот сифатида тайёрланади;

таркибида тухум бўлган омлет ва запеканкалар духовкада тайёрланади, қалинлиги 2,5 — 3 смдан ортиқ бўлмаган омлетлар 180 — 200 даражали ҳароратда, 8 — 10 дақиқа давомида, қалинлиги 3-4 смдан ошмайдиган запеканкалар эса 20-30 дақиқа давомида, 220 — 280 даражали ҳароратда пиширилади;

тухумли масаллик (масса)нинг +2 +4 °С ҳароратда 30 дақиқача сақланади;

гуруч ва макарон маҳсулотларидан тайёрланадиган гарнирлар катта ҳажмдаги сувда (1:6 дан кам бўлмаган нисбатда) қайнатилади, қайнатилган маҳсулотлар чайилмайди.

7.20. Тайёр биринчи ва иккинчи таомлар мармит ёки қайноқ плитада ёхуд изотермик идишлар (термослар)да тайёрланиш вақтидан бошлаб 2 соатгача сақланади. Соғиб қолган тайёр таомлар иситилмайди.

7.21. Иссиқ таомлар (шўрва, соус, ичимликлар) тарқатилиш вақтида ҳарорати 75 °С дан паст бўлмаслиги, иккинчи таом ва гарнирларнинг ҳарорати 65 °С кам бўлмаслиги, совуқ шўрва ва ичимликларнинг ҳарорати эса 14 °Сдан ошмаслиги белгиланган.

7.22. Яхна салатлар порцияланган ҳолда +2 +4 °С ҳароратдаги совутиладиган пештахта ёки растага жойлаштирилади ва бир соат ичида тарқатилади.

7.23. Янги кўкатлар таомга тарқатиш олдидан солинади ва 5 дақиқа қайнатилади.

7.24. Салатларни тайёрлаш ва тузлаш бевосита дастурхонга тортиш олдидан амалга оширилади. Салатларга сметана, майонез ва сирка кислотаси қўшилмайди.

7.25. Таълим муассасаларининг овқатланиш хоналарида озиқ-овқат маҳсулотларининг ишлаб чиқарувчи томонидан белгилаб қўйилган ва маҳсулотларнинг зарарсизлиги, сифати ҳамда келиб чиқишини тасдиқловчи ҳужжатларда қайд этилган яроқлилик муддати ва сақлаш шароитларига амал қилинади.

8-боб. Витамин ва микроэлементлар танқислигини олдини олиш талаблари

8.1. Намунавий таомномани тузишда овқатланиш рационини орқали мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасида** белгиланган витамин ва минерал тузларнинг кириб келишини ҳисобга олиш зарур.

8.2. Витаминларга бўлган табиий эҳтиёжни қондириш учун овқатланиш рационини қўшимча равишда таркибида витамин ва минерал тузлар бўлган микронутриентлар билан бойитишга руҳсат берилади.

8.3. Рационни қўшимча равишда микронутриентлар билан бойитиш учун таомнома таркибида микронутриентларни сақловчи махсус озиқ-овқат маҳсулотлари, шунингдек, витаминлаштирилган инстант ичимликларни киритиш ва учинчи таомларни махсус витаминли-минерал аралашмалар билан витаминлаштириш тавсия этилади.

8.4. Таомларни витаминлаштириш жараёни тиббиёт ходими (у йўқ бўлган ҳолда бошқа масъул шахс) назорати остида амалга оширилади. Витаминлаштирилган таомни иситиш тавсия қилинмайди. Учинчи таомни витаминлаштириш кўрсатмаларда белгиланган аралашма (премикс) лардан фойдаланиш тартибига кўра амалга оширилади. Инстант

витамишли ичимликлар белгиланган фойдаланиш тартиби асосида, бевосита истеъмол қилишдан олдин тайёрланади.

8.5. Рационни қўшимча равишда микронутриентлар билан бойитиш жараёнида микронутриентларнинг аниқ миқдори ҳисобга олиниши шарт.

8.6. Таомларни витаминлаштириш ўрнига драже, таблетка, пастилка ёки бошқа кўринишдаги поливитамин препаратларни қўллаш мумкин эмас.

8.7. Таълим муассасаси раҳбарияти муассасада витамин ва микроэлементлар танқислиги бўйича амалга оширилаётган ишлар тўғрисида ота-оналарни хабардор қилиши шарт.

9-боб. Ичимлик режимини таъминловчи ташкилотларга талаблар

9.1. Таълим муассасаларида ўқувчиларнинг марказлашган сув таъминоти тизимларидаги сув сифатини белгиловчи гигиеник талабларга мос тоза ичимлик суви билан таъминланиши кўзда тутилиши керак.

9.2. Таълим муассасидаги ичимлик режими қуйидаги шаклларда ташкил этилиши керак: стационар сув ичиш фавворачалари, идишлардаги қайнатилган сув ва қадокланган сув ҳолатида.

9.3. Ўқувчилар таълим муассасасида қоладиган вақт мобайнида улар сувдан фойдаланиш имкониятига эга бўлиши лозим.

9.4. Стационар ичимлик фавворачалари 10 см дан кам бўлмаган вертикал сув оқими атрофида чегаралаб турувчи доиранинг бўлишини ҳам кўзда тутиши керак.

9.5. Агар ташкилот идишдаги сув орқали ичимлик режимини ташкил этса, у етарли миқдордаги тоза идишлар (ошхонада — чинни, фаянс, ўқув ва ётоқ хоналарида — бир марталик стаканлар), шунингдек, тоза ва ишлатилган чинни ёки фаянс идишлар учун алоҳида патнислар билан таъминланган бўлиши шарт. Бир марталик идишларни тўплаш учун махсус контейнерлар бўлиши керак.

9.6. Таълим муассасасига келтириладиган қадокланган сувнинг сифати ва хавфсизлиги ҳақидаги ҳужжати бўлиши шарт.

10-боб. Кичик комплектли таълим муассасасида овқатланишни ташкил этиш талаблари

10.1. Кичик (50 нафаргача ўқувчиси мавжуд бўлган) таълим муассасаларида овқатланишни ташкиллаштириш учун хона сонини биттагача қисқартирилиши мумкин.

10.2. Озиқ-овқат истеъмол қилиш хоналари икки зонали бўлиши мақсадга мувофиқ:

- 1) технологик жиҳозлар жойлаштириладиган хона — ювиш, музлаткич кабилар;
- 2) овқат истеъмол қилинадиган хона.

Минимал тарзда қуйидаги жиҳозлар жойлаштирилиши мумкин: духовкали электр плитаси, уни устида тортма шкаф ўрнатилган ҳолда, музлатгич, электр сувиситгич, 2 та секцияли идиш ювиш чаноғи, таом истеъмол қилиш хонасида қўл ювиш чиғаноғи, иссиқ ва совуқ сув, қўл ювиш чаноғининг қузури канализацияга уланган бўлиши шарт. Қўлни ювиш учун совун, электр қўл қуритгич ёки бир марталик сочиқ билан таъминланади.

11-боб. Ошхона ходимлари фаолиятини ташкил этиш талаблари

11.1. Таълим муассасасидаги ўқувчиларнинг овқатланишини таъминловчи ишчилар ўз фаолиятида гигиена қоидаларига амал қилишлари шарт.

Ошхона ходимларининг маиший хоналари амалдаги умумий овқатланиш корхонларининг маиший ва маъмурий хоналари учун санитария қоидалари ва нормалари асосида ташкил этилади.

11.2. Таълим муассасаларининг овқатланиш хонасини ташкил этишда унинг микроклимат кўрсаткичлари, кондиционер ишлатилиши ва вентилятор ишлатилиши каби ҳолатлар инobatга олиниши керак.

11.3. Таълим муассасаларининг овқатланиш жойларида иш зонаси ҳавосидаги зарарли моддаларнинг концентрацияси белгиланган нормадан ошмаслиги шарт.

11.4. Хоналарнинг табиий ва сунъий ёритилиши гигиеник талабларга мос бўлиши керак.

11.5. Ишлаб чиқариш хоналарида шовқиннинг даражаси жамоат овқатланиш ташкилотлари учун белгиланган гигиеник нормалардан ошиб кетмаслиги лозим.

12-боб. Таълим муассасалари овқатланиш ошхоналари ходимлари томонидан шахсий гигиена қоидаларига риоя этиш, профилактик тиббий кўриқдан ўтиш ва касбий гигиеник тайёргарликка қўйиладиган талаблар

12.1. Таълим муассасаларида ўқувчилар ўртасида юқумли касалликларнинг келиб чиқиши ва тарқалишини олдини олиш мақсадида ходимлар томонидан шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиниши учун ошхонада шароитлар яратилиши керак.

12.2. Қўл ювиш учун барча ишлаб чиқариш цехларида иссиқ ва совуқ сувлар ўтказилиши, уларни аралаштириш мосламаси бўлган чаноклари ўрнатилиши керак. Алоҳида совун ва шахсий ёки бир марталик сочиқларни қўядиган жой бўлиши керак. Ишлаб чиқариш ванналарида қўлларни ювиш мумкин эмас.

12.3. Ошхонанинг ҳар бир ишчиси уч комплектдан кам бўлмаган миқдорда (мунтазам алмаштириш мақсадида) махсус иш кийими (халат ёки куртка, фартук, шим, бош кийим, энгил сирпанчиқ бўлмаган оёқ кийим) билан таъминланиши керак.

12.4. Овқатланиш ошхоналарида ходимлар учун мўлжалланган махсус иш кийимларни марказлашган ҳолда ювишни ташкил қилиш керак.

12.5. Ошхона ишчиларининг мажбуриятлари:

иш жойига тоза ва озода кийим ва оёқ кийимда келиш;

маиший хонада устки кийим-бош, шахсий нарсаларни қолдириш;

иш бошлашдан олдин, ҳожатхонага бориб келгандан сўнг, шунингдек ҳар сафар иш фаолиятини алмаштирганда қўлни совун билан тозалаш ювиш;

тирноқларни тақаб олиб ташлаш;

овқат, пазандалик ва қандолат маҳсулотларини тайёрлаш жараёнида барча тақинчоқлар, соат ва бошқа синувчан нарсаларни ечиб қўйиш, тирноқларни лак билан бўямаслик, махсус кийимни тўғноғич (булавка)лар билан қадамаслик керак;

махсус тоза иш кийимида ишлаш, уни кир бўлиши билан алмаштириш;

сочларни шапкача ёки рўмол тагига олиш;

махсус иш кийимида кўчага чиқиш ва ҳожатхонага бориш таъқиқланади;

иш жойида овқатланиш ва чекиш қатъиян маън этилади.

12.6. Гардеробларда персоналнинг шахсий буюмлари ва оёқ кийими махсус кийимдан алоҳида сақланиши керак (шахсий шкафда).

12.7. Тухумларни қайта ишлаб бўлгандан сўнг, уларни бўлишдан аввал, бу ишни бажарадиган ишчилар тоза иш кийим кийишлари шарт, қўлни совун билан ювиб, рухсат этилган дезинфекция воситаси билан тозалаш керак.

12.8. Шамоллаш ёки ошқозон-ичак касалликлари безовта қилганда, ўз оиласида ичак инфекциялари билан касалланган барча ҳолатларда, шунингдек, йирингли яралар, кесилишлар, куйишлар ҳақида ишчи маъмуриятни огоҳлантириши керак ва тиббий ёрдам учун мурожат қилиши лозим.

Ичак инфекциялари, терининг йиринглаши, юқори нафас йўллариининг яллиғланиш касалликлари бўлса, бирор жойи куйган ёки кесиб олган бўлса, вақтинча ишга қўйилмайди. Фақат тузалганидан сўнг, тиббий кўриқ ва шифокор хулосасига қараб ишлашига рухсат берилади.

12.9. Ҳар бир ходим белгиланган намунадаги шахсий тиббий китобчасига эга бўлиши керак, унга тиббий кўриқлар ва лаборатория таҳлиллари натижалари, юқумли касалликлар ҳақида маълумотлар, касбий гигиеник тайёргарлик тўғрисидаги белгилар киритилади.

12.10. Ошхона биринчи тиббий ёрдам кўрсатиш учун аптечка билан таъминланиши зарур.

13-боб. Санитария қоидаларига риоя қилишга қўйиладиган талаблар

13.1. Фаолияти иссиқ овқатланишни ташкил этиш ва (ёки) таъминлаш билан боғлиқ бўлган юридик шахслар таълим олувчиларнинг соғлиғини муҳофаза қилишга йўналтирилган профилактик чора-тадбирларни жорий қилиш мақсадида қуйидагиларни таъминлайди:

ҳар бир ташкилотда мазкур санитария қоидаларининг мавжудлиги;
корхонанинг ҳар бир ходими томонидан санитария қоидалари талабларининг бажарилиши;
марказлашмаган сув таъминоти бўлганда унинг хавфсизлигига;
овқат ва маҳсулотларни тайёрлаш ҳамда тарқатиш жараёнининг барча босқичларида санитария қоидаларига риоя қилиниши учун зарур шароитлар яратиш;
ишга соғлиги бўйича рухсатга эга, касбий, гигиеник тайёргарлик ва аттестациядан ўтган шахсларни қабул қилиш;
ҳар бир ходимда шахсий тиббий китобчанинг мавжудлиги;
барча ходимларнинг ишга киришдан олдин ва кейинчалик мунтазам равишда белгиланган тартибда тиббий кўрикдан ўз вақтида ўтиши;
гигиеник ўқишлар дастури (санминимум) бўйича ходимларнинг гигиеник тайёргарлик ва қайта тайёрлашни ташкил этиш;
санитария-эпидемиология хизмати бўлимлари кўрсатмаларини бажариш;
кундалик керакли ҳужжатлар назорати (маҳсулотни сифатли-сифатсизга ажратувчи журналлар, ўткир ичак хасталиги ва йиринг тўплангани тўғрисида ишчиларни текширув журнали ва бошқалар мазкур санитария қоидаларига мувофиқ бўлиши шарт);
иш кийим-кечаги кийимни ювиш ва соз ҳолатга келтиришни мунтазам марказлаштирилган ҳолда ташкиллаштириш;
корхонанинг ишга яроқли технологиялари, музлатгичи ва бошқа жиҳозлари;
ишлаб чиқариш инвентарлари, идиш-товоқ, ювиш жиҳозлари, дезинфекция воситалари ва бошқа материал-техник мосламалар, асбоб-ускуналари;
хонани дезинфекция, дезинсекция ва дератизация қилиш билан боғлиқ тадбирлар ўтказиш;
биринчи тиббий ёрдам аптекасининг мавжудлиги ва унинг узлуксиз равишда тўлдириб борилиши;
ишчилар ўртасида маъруза, суҳбат ва турли анжуманлар ўтказиш йўли билан санитария-маърифий ишларни ташкиллаштириш.

13.2. Таълим муассасасида ўқувчиларнинг сифатли ва хавфсиз овқатланиши учун овқатланишни ташкил этувчи масъулдир.

13.3. Тиббиёт ходимлари таълим муассасида овқатланишни ташкил этишда озиқ-овқат маҳсулотининг хавфсизлиги ва сифатини назорат қилиб боради.

13.4. Таълим муассасаларининг овқатланиш хонасига олиб келинадиган озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати ва хавфсизлиги, ишлаб чиқарилган санаси, сақлаш муддати шартларни кафолатловчи ҳужжатларга мувофиқ келиши шарт. Илова қилинган ҳужжатларни маҳсулот тугагунча сақлаш лозим.

Ўтказилаётган маҳсулотларнинг сифатини назорат қилиш журналга ёзиб борилади (13-илованинг 1-шакли). Озиқ-овқатлар сифатини текширадиган (бракераж) комиссия аъзолари уч кишидан кам бўлмасиги лозим: тиббий ходим, ошхона хизматчиси ва таълим муассасасининг вакили.

13.5. Тайёр таомлар фақатгина органолептик баҳоланиб кўрилгандан кейингина тарқатилади.

Ҳар куни таомлардан 1 порцияси суткали намуна сифатида махсус идишларга олиниб музлаткичда сақланади (13-илованинг 2-шакли).

Порцияли таомларнинг вазни таомномада кўрсатилганидек бўлиши керак. Овқат тайёрлаш технологияси бузилган ҳолда, шунингдек, тайёр бўлмаган ҳолда ёки аниқланган пазандачилик муаммолар бартараф этилмагунча овқат дастурхонга тақдим этилмайди.

13.6. Ҳар куни ишга киришишдан олдин тиббиёт ходими томонидан таълим муассасасининг ошхона ходимларининг яра-йиринг, қўл териси касалликлари ва тананинг

очик жойлари хасталиклари, шунгингдек, ангина, нафас олиш йўлларининг катарал ҳолатларини текшириши лозим. Кундалик текширув натижаларини «Саломатлик журнали»га ёзилади (13-илованинг 3-шакли).

13.7. Овқатни витаминлар билан бойитиш тиббиёт ходимининг, у йўқ бўлган пайтда бириктирилган бошқа масъул шахснинг назоратидан ўтказилади. Овқатни витаминлаштириш санаси ва вақти, порция сифати, ўқувчилар сони ва суткалик дозалар ҳисобига қараб бериладиган препарат миқдори, шунингдек, сунъий витаминлаштирилган таомлар орқали бериладиган витаминлар миқдори тўғрисидаги маълумотлар «Ширинликлар ва ширин таомлар журнали»да тавсия этилаётган шаклга мувофиқ қайд этилади (13-илованинг 4-шакли).

13.8. Овқатланиш рациона таркиби, миқдори ва сифатини фойдаланилаётган озиқ-овқат ва хом ашё ассортиментларини назорат қилиш учун тиббий ходим томонидан тавсия этилган шаклга кўра «Овқатланишни назорат қилиш ҳисоботи» юритилади (13-илованинг 6-шакли).

Ҳар ҳафта ёки 10 кунлик охирида бир маротабадан ўртача суткалик овқатланиш нормаларини ҳисоблаш ва қиёслаш (1 киши учун кундалик ҳисоб-китоб) ўтказилади.

13.9. Тез айниб қоладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг сақланиши термометрдан фойдаланилган ҳолда (симобли термометр таъқиқланади) назоратдан ўтказилади. Олинган маълумотлар «Ҳарорат ўлчови ва музлатгич жиҳозлари журнали»га қайд этиб борилади (13-илованинг 5-шакли).

13.10. Технологик жараёнга амал қилишни назорат қилиш мақсадида ҳар бир тайёр таом партиясидан суткалик намунани олиш. Ошхона ходими (ошпаз) мазкур санитария қоидаларининг 14-иловасида кўзда тутилган таомлардан суткалик намунани олади. Унинг тўғри амалга оширилгани ва тўғри сақланаётганини эса тиббиёт ходими назорат қилади.

13.11. Озиқ-овқатларга қўйиладиган тегишли гигиеник талабларга биноан тайёр таомлар хавфсизлигини тасдиқлаш ва озиқ-овқат маҳсулотларидаги озиқ-овқат қийматини (оқсил, ёғ, углевод, калорияси, минерал моддалар ва витаминлар) аниқлаш, санитария-эпидемиология хизмати томонидан амалга оширилади.

Текширувлар тартиби ва ҳажми, номенклатураси, лаборатория ва инструментал тадқиқотлар ўтказиш ҳажми ва даврийлиги мазкур санитария қоидаларининг 15-иловасига мувофиқ амалга оширилади.

13.12. Таълим муассасасида тўғри овқатланиш кўникмалари ва маданияти, этикаси, турли касалликлар, овқатдан заҳарланиш ва инфекция хасталиклар профилактикасига оид ишлар (маъруза, семинар, ўйин, викториналар ва саломатлик кунлари) ни ташкиллаштириш тавсия этилади.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига

1-ИЛОВА

Таълим муассасаларининг овқатланиш хоналари, ишлаб чиқариш хоналарини жиҳозларнинг

МИНИМАЛ РЎЙХАТИ

Ишлаб чиқариш хонасининг номи	Жиҳозлар
Омборхоналар	Стеллаж, таглик ва музлаткичлар
Сабзавотларга ишлов бериш цехи (сабзавотларни дастлабки ишлови учун)	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), картошка тозаловчи ва сабзавот майдаловчи машиналар, ювиш ванналари (камида иккита), қўл ювиш раковинаси

Сабзавотларга ишлов бериш цехи (сабзавотларнинг иккиламчи ишлови учун)	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), ювиш ваннаси, универсал механик узатма ва (ёки) сабзавот майдаловчи машина, музлаткич, қўл ювиш раковинаси
Совуқ ишлов бериш цехи	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), назорат тарозиси, ўртача ҳароратдаги шкафлар («маҳсулот қўшничилиги»га амал қилиш ва озиқ-овқат маҳсулотларининг зарур ҳажмда сақлаш имконини берадиган миқдорда), универсал механик узатма ёки (ва) сабзавот майдаловчи машина, ҳавони микроблардан тозалаш учун бактерицид лампа, термик ишланмайдиган сабзавотлар, кўкатлар ва меваларнинг қайта ишлови учун ювиш ваннаси, назорат тарозиси, қўл ювиш раковинаси
Гўшт-балиқ маҳсулотларига ишлов бериш цехи	Ишлаб чиқариш столлари (мол гўшти, балиқ ва парранда гўштини майдалаш учун) — камида учта, назорат тарозиси, ўртача ва зарур ҳолларда паст ҳароратли музлаткичлар («маҳсулот қўшничилиги»га амал қилиш ва озиқ-овқат маҳсулотларининг зарур ҳажмда сақлаш имконини берадиган миқдорда), электр гўштқиймалагич, гўшт майдалаш учун кунда, ювиш ванналари (камида иккита), қўл ювиш раковинаси. Таянч озиқ-овқат ишлаб чиқариш корхоналарида қийма аралаштириш ва котлет тайёрловчи автоматик машиналарнинг бўлиши ҳам кўзда тутилади.
Тухумларга ишлов бериш учун хона	Ишлаб чиқариш столи, учта ювиш ваннаси (идиш), ишлов берилган тухумлар учун идиш, қўл ювиш раковинаси
Ун цехи	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), хамир қорувчи машиналар, назорат тарозиси, новвой шкафи, стеллаж, ювиш ваннаси, қўл ювиш раковинаси. Бу ишлаб чиқариш хонасида унни элакдан ўтказиш учун зарур шарт-шароитлар яратилиши лозим.
Тайёрлов цехи	Ишлаб чиқариш столлари (камида учта), назорат тарозиси, ўрта ва паст ҳароратдаги шкафлар («маҳсулот қўшничилиги»га амал қилиш ва ярим тайёр маҳсулотларнинг зарур ҳажмда сақлаш имконини берадиган миқдорда), сабзавот майдаловчи, ювиш ванналари (камида учта), қўл ювиш раковинаси
Нон кесиш учун хона	Ишлаб чиқариш столи, нон кесадиган машина, нон сақлаш учун шкаф, қўл ювиш раковинаси
Иссиқ ишлов бериш цехи (таомларни пишириш цехи)	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита — хом ва тайёр маҳсулот учун), электр плитаси, электр това, духовкали (пишириш) шкафи, тайёр маҳсулот учун электр узатма, электр қозон, назорат тарозиси, қўл ювиш раковинаси.
Тарқатиш хонаси	Биринчи, иккинчи ва учинчи таомлар учун мармитлар ҳамда музлаткич прилавкалари (витрина, секция)
Овкатланиш хонаси идиш-товоқларини ювиш хонаси	Ишлаб чиқариш столи, идиш-товоқ ювиш машинаси, ошхона идишларини ювиш учун уч секцияли чанок, шиша идиш ва ошхона жиҳозлари учун икки секцияли чанок, идишларни қуритиш учун стеллаж (шкаф), қўл ювиш раковинаси
Ошхона идишларини ювиш хонаси	Ишлаб чиқариш столи, иккита ювиш ваннаси, стеллаж, қўл ювиш раковинаси
Тараларини ювиш хонаси	Икки секцияли ювиш ваннаси, қуритиш учун стеллаж

Озиқ-овқат тарқатиладиган буфетнинг ишлаб чиқариш хонаси	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), электр плитаси, музлаткичлар (камида иккита), мармитлар билан жиҳозланган тақсимловчи, идиш ювадиган, қўл ювиш раковинаси
Озиқ-овқат тарқатиладиган буфетнинг идиш ювиш хонаси	Ошхона идишларини ювиш учун уч бўлимли (секция)ли чанок, икки бўлимли (секцияли) чанок — шиша идиш ва ошхона жиҳозлари учун, қуритиш стелажи (шкафи), қўл ювиш учун раковина
Озиқ-овқатларни қабул қилиш хонаси	Тушлик столи, электрплитаси, музлаткич, шкаф, ювиш ваннаси, қўл ювиш учун раковина

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
2-ИЛОВА

Таклиф қилинаётган таомномаларнинг намунавий тузилиш шакли ва тайёрланадиган овқатларнинг озукавий қиймати

Кун: Душанба

Ҳафта: биринчи

Мавсум: Кузги-қишки

Ёш категорияси: 12 ёш ва ундан катта

Рец.	таомнома	Порция массаси	Озуқа моддалари			Озуқавий қуввати (ккал)	Витаминлар (мг)				Минерал моддалар (мг)			
			О	Ё	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
3-ИЛОВА

7 — 11, 11 ва ундан катта ёшдаги ўқувчилар учун тавсия этилаётган бир кишига мўлжалланган овқат миқдори (граммда)

Овқат номи	Порциянинг массаси (граммда)	
	7 ёшдан 11 ёшгача	11 ёш ва ундан катта
Бўтқа, сабзавотли, тухумли, творогли, гўштли овқатлар	150 — 200	200 — 250
Ичимликлар (чай, какао, шарбат, компот, сут, қатик ва бошқалар)	200	200
Салат	60 — 100	100 — 150
Шўрва	200 — 250	250 — 300
Гўшт, котлет	80 — 120	100 — 120
Гарнир	150 — 200	180 — 230
Мевалар	100	100

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
4-ИЛОВА

1-жадвал

Умумтаълим мактабларининг 7 — 11 ёш ва юқори ёшдаги ўқувчилар учун озук моддалари ва энергияга бўлган суткалик эҳтиёжи

Озуқа моддаларининг номи	Ўқувчиларни озуқа моддаларига бўлган эҳтиёжи	
	7 — 11 ёш	11-ёш ва катталар учун
Оқсиллар (г)	77	90
Ёғлар (г)	79	92
Углеводлар (г)	335	383
Энергетик қиймати (ккал)	2 350	2 713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1 100	1 200
Фосфор (мг)	150	1 800
Магний (мг)	250	300
Темир (мг)	12	17
Рух (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

2-жадвал

Ўрта махсус, профессионал таълим муассасалари ўқувчиларининг озиқ моддаларига бўлган кундалик эҳтиёжи

Озиқ моддаларининг номи	Ўсмирларнинг озиқ моддаларига бўлган ўртача эҳтиёжи	
	йигитлар	қизлар
Оқсиллар (г)	98 — 113	90 — 104
шу жумладан жониворлар маҳсулотлари	59 — 68	54 — 62
Ёғлар (г)	100 — 115	90 — 104
шу жумладан ўсимлик маҳсулотлари	30 — 35	27 — 31
Углеводлар (г)	425 — 489	360 — 414
Энергетик қуввати (ккал)	3 000 — 3 450	2 600 — 2 990
Витаминлар:		
С витамини (мг)	70	70
А витамини (мг рет. экв)	1,0	0,8
Е витамини (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниац. экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минерал моддалар:		
Кальций (мг)	1 200	1 200
Фосфор (мг)	1 800	1 800
Магний (мг)	300	300
Темир (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

3-жадвал

Таълим муассасаларида ўқувчиларни овқатланишига кўра энергия ва озиқ-овқатларни истеъмол қилишнинг фоиз кўрсаткичларини тақсимлаш

Овқатланиш	Озуқа моддалар ва энергияга бўлган бир кунлик талаб миқдори
Мактабдаги нонушта (биринчи смена)	20 — 25%
Мактабда тушлик	30 — 35%
Мактабда иккинчи тушлик	10 — 15%
Жами	60 — 70%

4-жадвал

Тўлиқ кунлик таълим муассасада (мактаб-интернатлар) ўқувчиларни овқатланишига кўра энергия ва озиқ-овқатларни истеъмол қилишнинг фоиз кўрсаткичларини тақсимлаш бўйича тавсия

Овқатланиш	Озуқа моддалар ва энергияга бўлган бир кунлик талаб миқдори
Нонушта	20 — 25%
Иккинчи нонушта	10%
Тушлик	30 — 35%
Иккинчи тушлик	10%
Кечки овқат	25 — 30%

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
5-ИЛОВА

Пазандачилик маҳсулотнинг ишлаб чиқариш (технологик) харитаси (овқат)

№ _____

Ошхона маҳсулоти (овқат)нинг технологик харитаси¹ _____

Ошхона маҳсулоти (овқат)нинг номи:

Таркиб рақами:

Таркиб жамламасининг номланиши:

Хом ашёнинг номи	Хом ашё ва ярим фабрикатни чиқиши			
	1 кишилик		100 кишилик	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чиқиш:				

1 кишилик таомнинг кимёвий таркиби, витаминлар, микроэлементлар

Оқсиллар (г):		Са (мг):	
Ёғлар (г):		Mg (мг):	
Углеводлар (г):		Fe (мг):	
Энергетик қуввати (ккал):		С (мг):	

Тайёрлаш технологияси: тайёрлаш жараёнлари ва технологик режимлар кўрсатилган ҳолда.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
6-ИЛОВА

Оқсил ва углеводлар бўйича маҳсулотларнинг ўрнини алмаштириш жадвали (100 грамм маҳсулотга)

Маҳсулотлар номланиши	Миқдори	Кимёвий таркиби			Кунлик рационга кўшимча ёки камайтириш
		Оқсиллар, г	Ёғлар, г	Углеводлар, г	

Нон алмашинуви (оқсил ва углеводлар бўйича)					
Буғдой нони	100	7,6	0,9	49,7	
Оддий жавдар нони	150	8,3	1,5	48,1	
Буғдой уни 1-нав	70	7,4	0,8	48,2	
Макарон, вермишел	70	7,5	0,9	48,7	
Манна ёрмаси	70	7,9	0,5	50,1	
Картошка алмашинуви (углеводлар бўйича)					
Картошка	100	2,0	0,4	17,3	
Лавлаги	190	2,9	-	17,3	
Сабзи	240	3,1	0,2	17,0	
Оқ бош карам	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронлар, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Манна ёрмаси	25	2,8	0,2	17,9	
Буғдой нони	35	2,7	0,3	17,4	
Оддий жавдар нони	55	3,1	0,6	17,6	
Янги олма алмашинуви (углеводлар бўйича)					
Янги олма	100	0,4	-	9,8	
қуруқ олма	15	0,5	-	9,7	
Баргак (туршак)	15	0,8	-	8,3	
Олхўри қоқи	15	0,3	-	8,7	
Сут алмашинуви (оқсил бўйича)					
Сут	100	2,8	3,2	4,7	
Ярим ёғли творог	20	3,3	1,8	0,3	
Ёғли творог	20	2,8	3,6	0,6	
Пишлоқ	10	2,7	2,7	-	
Мол гўшти (1-кат.)	15	2,8	2,1	-	
Балиқ (филе)	20	3,2	0,1	-	
Гўшт алмашинуви (оқсил бўйича)					
Мол гўшти (1-кат.)	100	18,6	14,0		
Ярим ёғли творог	110	18,3	9,9		Ёғ+4 г
Ёғли творог	130	18,2	23,4	3,7	Ёғ-9 г
Балиқ (филе)	120	19,2	0,7	-	Ёғ+13 г
тухум	145	18,4	16,7	1,0	
Балиқ алмашинуви (оқсил бўйича)					
Балиқ (филе)	100	16,0	0,6	1,3	
Мол гўшти (1-кат.)	85	15,8	11,9	-	Ёғ-11 г
Мол гўшти (2-кат.)	80	16,0	6,6	-	Ёғ-8 г
Ярим ёғли творог	100	16,7	9,0	1,3	Ёғ-8 г
Ёғли творог	115	16,1	20,7	3,3	Ёғ-13 г
тухум	125	15,9	14,4	0,9	Ёқ-13 г
Творог алмашинуви					
Ярим ёғли творог	100	16,7	9,0	1,3	
Мол гўшти (1-кат.)	90	16,7	12,6	-	Ёғ-3 г
Балиқ (филе)	100	16,0	0,6	-	Ёғ+9 г
тухум	130	16,5	15,0	0,9	Ёғ-5 г

Тухум алмашинуви (оқсил бўйича)					
Тухум 1 дона	40	5,1	4,6	0,3	
Ярим ёғли творог	30	5,0	2,7	0,4	
Ёғли творог	35	4,9	6,3	1,0	
Пишлоқ	20	5,4	5,5	-	
Мол гўшти (1-кат.)	30	5,6	4,2	-	
Балиқ (филе)	35	5,6	0,7	-	

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
7-ИЛОВА

Умумтаълим муассасаларидаги болалар ва ўсмирлар учун истеъмолга тавсия этиладиган асосий озиқ-овқат маҳсулотлари ассортименти

Гўшт ва гўшт маҳсулотлари:

I категорияли мол гўшти,
бузоқ гўшти,
ёғсиз қўй гўшти (ҳафтада 1-2 мартадан кўп эмас),
парранда гўшти,
курка, қуён гўшти;
балиқ;
товуқ тухумлари омлет ёки қайнатилган ҳолда.

Сут ва сут маҳсулотлари:

сут (2,5%, 3,2%, 3,5% ёғлилик даражаси), пастеризацияланган, стерилланган, курук;
куюлтирилган сут (тоза ва шакар аралаштирилган ҳолда), куюлтирилиб-пиширилган сут;
творог (ёғлилик даражаси 9% ва 18%ли; агар ёғлилик даражаси унчалик баланд бўлмаса — 0,5% ли);
ўткир бўлмаган турдаги пишлоқ (қаттиқ, юмшоқ, эритилган, зираворларсиз колбаса турдаги);
термик қайта ишланганидан сўнг қаймоқ (10%, 15%, 30% ёғлилик даражаси);
кефир (қаттиқ);
йогуртлар (термик ишлов берилмаган — табиий, сутли ва қаймоқли турлари маъқул);
қизариброқ ивиган қатиқ (ряженка), қатиқ, бифидок ва бошқа сут маҳсулотлари;
қаймоқ (ёғлилик даражаси 10%, 20% ва 30%).

Озиқ-овқат ёғлари:

сарёғ;
ўсимлик ёғи (кунгабоқар, фақат доғланган пахта ёғи);
салатларга, винегретлар, сельд балиғи, иккинчи таомлар салат ёғи;
маргарин пишириқлар учун; ковириш учун чекланган (фақат олий навлар);

Қандолатчилик маҳсулотлар:

конфетлар (зефир, қиём, мармелад маъқул), шоколад ҳафтасига бир мартадан ошмаслиги керак;
қотирилган кулча нон (галета), пиширик, крекер, вафли, кекс (таъм берувчи моддаларсиз);
пишириқлар, тортлар (уваланадиган хамирли ва бисквитли, кремсиз);
қиём, мураббо, повидло, корхонада қадоқланган асал;

Сабзавотлар:

картошка, карам, гулкарам, сабзи, лавлаги, бодринглар, помидорлар, қовоқча (кабачки), кулчақовоқ (патиссон), пиёз, чеснок (кичик мактаб ёшидаги болалар учун чекланган миқдорда), петрушка (кашничсимон кўкат), шивит, сельдерей (кашничсимон ошқўк), томат пастаси, томат-пюре.

Мевалар:

олма, нок, олхўри, узум, ва бананлар;

ҳар кимнинг истеъмол қила олиш қобилиятига қараб цитрусли (апельсин, мандарин, лимон);

қуритилган мевалар;

Дуккаклилар:

нўхат, ловия, соя, мош.

Шарбат ва ичимликлар:

маҳаллий табиий ва импорт шарбатлар, ишлаб чиқарилган ичимликлар (оқартирилган ва қуйқали), имкон қадар кичик қадокда;

консервантларсиз ва қўшимча моддаларсиз ишлаб чиқариш туридаги витаминли ичимликлар;

какао, чой;

ичимлик сув.

Консервалар:

гўшти консерва;

консерва овқатлари (гўшти суюқ овқат (рассольник), мол гўшти карам шўрва, мол гўшти гречка каби табиий маҳсулотлар бўлмаганда истисно тарзида);

лосось (қизил гўшти балиқ), сайра ёғда, қовурилган скумбрия балиғи;

шарбатлар, мева бўлаклари, бақлажон ва қовоқча икриси;

стерилланган помидор ва бодринглар.

нон, ёрма, макарон маҳсулотлари — барча турлари чекланмаган миқдорда.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
8-ИЛОВА

Умумтаълим муассасаларида руҳсат этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотлари ва таомлари рўйхати

1. Гўшт қўшилган, майонез, кетчуп ва орасига сабзавотлар солинган нон маҳсулотлари (гамбургер, чизбургер ва хот-доглар).

2. Сунъий таъм, ҳид берувчи моддалар, бўёқлар, ароматизаторлар қўшилган кандолатчилик маҳсулотлари.

3. Сунъий консервантлари бор маҳсулотлар (кириешки, хрустяшки).

4. Чипслар.

5. Рангли ва рангсиз газланган ичимликлар.

6. Яроқлилик муддати тугаган ва сифатсиз бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари.

7. Бир кун олдин тайёрланган ва қолиб кетган овқатлар.

8. Эскирган, сифати бузилган сабзавотлар.

9. Ветеринария назоратидан ўтмаган гўшт, балиқ, паррандалар.

10. Жигар, тил ва юракдан ташқари барча калла пойчалар.

11. Ичак-чавоқдан тозаланмаган парранда.

12. Ташқи қавати тоза бўлмаган, синган, шунингдек, сальмонеллезга ноҳуш вазият деб топилган хўжаликлардан олинган тухумлар.

13. Банкаларни герметиклиги бузилган, бомбажли, занглаган, шакли ўзгарган, ёрлиғи бўлмаган ва ишлаб чиқариш вақти ҳамда яроқлилик муддати белгиланмаган консервалар.

14. Турли аралашмалар билан ёки омбордаги зарарқунандалар билан зарарланган ёрма, ун, қуритилган мевалар ва бошқа маҳсулотлар.

15. Уй шароитида тайёрланган (ишлаб чиқариш туридаги бўлмаган) барча озиқ-овқат маҳсулотлари.

16. Кремли кандолат маҳсулотлари (торт ва пишириклар).

17. Холодец, парранда ва туёқли хайвонлар оёғидан тайёрланган ҳамда калла гўшти рулетлари, ўпка-жигарли ва қондан қилинган колбасалар.

18. Пастеризация қилинмаган (флягадаги) творог, термик ишлов берилмаган, идишда сақланган творог ва қаймоқ.
19. Қўлбола қатик.
20. Қўзиқоринлар ва улардан тайёрланган маҳсулотлар.
21. Квас.
22. Эпизоотик ноҳуш хўжаликлардан олинган, шунингдек, дастлабки ишлов берилмаган ва пастеризация қилинмаган сут ва сут маҳсулотлари.
23. Хом дудланган гўштли гастрономик маҳсулотлар ва колбасалар, шу жумладан кайнатилган колбаса.
24. Иссиқлик билан ишлов берилмаган гўшт, парранда, балиқдан тайёрланган таомлар.
25. Сирка, хантал, хрен, ўткир қалампир (қизил, қора) ва бошқа ўткир зираворлар.
26. Ўткир таъмли соуслар, кетчуплар, майонез, консервалар, маринадланган сабзаот ва мевалар.
27. Табиий кофе, тетиклантирувчи ва қувватни оширувчи энергетик ичимликлар, алкоголь.
28. Пазандалик мойлари, чўчка ёғи, маргарин ва бошқа гидроген ёғлар.
29. Данакли меваларнинг мағзи.
30. Сақич.
31. Қимиз ва таркибида этанол бўлган (0,5%дан ортиқ) бошқа ачитилган сутли маҳсулотлар.
32. Устига сардак солинадиган (гўштли ва балиқли) таомлар, қийма ёки эзилган сельд балиғидан картошка қўшиб тайёрланган овқат.
33. Мева ва резаворлилардан тайёрланган яхна ичимликлар ва морслар (термик ишловсиз).
34. Окрошка ва совуқ шўрвалар.
35. Қиймали макарон, тўғралган тухумли макарон (макарони по флотски).
36. Ёғда қовурилган тухум.
37. Паштет, гўшт ва творогли қўймоқлар.
38. Тез тайёрланадиган қуруқ озиқ-овқат концентратлар асосидаги биринчи ва иккинчи таомлар.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
9-ИЛОВА

1-жадвал

Умумтаълим мактаблари ўқувчилари учун таом ва ичимликлар тайёрлашда фойдаланиладиган ва тавсия этилган кунлик ўртача озиқ-овқатлар нормалари

Маҳсулотлар номи	Ўқувчиларнинг ёшига қараб маҳсулотлар миқдори	
	г, мл, бруттода	
	7 — 11 ёш	12 — 16 ёш
Буғдой нони	150	200
Буғдой уни	15	20
Ёрма, дуккаклилар	45	50
Макарон маҳсулотлари	15	20
Картошка	250	250
Сабзаотлар, кўкат	350	400
Хўл мевалар	200	200
Қуруқ мевалар, наъматак	15	20

Мевали шарбатлар, витаминли ичимликлар, инстант турдагилар	200	200
Суякли гўшт 1 кат.	95	105
Тозаланган жўжа гўшти (1 кат.)	40(51)	60 (76)
Лаҳм балиқ гўшти	60	80
Сут (ёғлилик миқдори 2,5%, 3,2%)	300	300
Ачитилган сутли маҳсулотлар (ёғлилик миқдори 2,5%, 3,2%)	150	180
Творог (ёғлилик миқдори 9%дан ошмаслиги шарт)	50	60
Пишлоқ	10	12
Қаймоқ (ёғлилик миқдори 15%дан ошмаслиги шарт)	10	10
Сариёғ	30	35
Ўсимлик ёғимойи	15	18
Тухум	1 дона	1 дона
Шакар	30	35
Стевия	0,1	0,1
Қандолатчилик маҳсулотлари	10	15
Чой	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Хамиртуруш	1	2
Туз	5	7

2-жадвал

Икки ёки тўрт марталик овқатланиш тартиби жорий этилган ўрта таълим муассасалари ўқувчилари (17-18 ёш) учун озиқ-овқат маҳсулотларининг тавсия этиладиган тўплами

Маҳсулот номи	Ўлчов бирлиги	Ўлчов катталиги, бруттода	
		4 марталик овқатланиш тартибида	2 марталик овқатланиш тартибида
Гўшт	грамм	160	130
Жигар, тил, юрак	грамм	30	15
Балиқ	грамм	70	60
Сельд	грамм	5	5
Тухум	дона	1	1
Сут ва сут маҳсулотлари	грамм	300	100
Ярим куюқ творог	грамм	60	35
Қаймоқ ёғлилик даражаси 30%	грамм	15	10
Пишлоқ	грамм	15	10
Сариёғ	грамм	25	25
ш.ж. порцияланган сариёғ	грамм	20	20
Маргарин (пишириқлар учун)	грамм	30	20
Ўсимлик ёғи	грамм	15	10
Макарон маҳсулотлари	грамм	20	10
Ёрма	грамм	60	40
Дуккакли дон	грамм	8	5
Буғдой уни	грамм	50	15
Буғдой унидан сухари	грамм	10	15

Крахмал	грамм	3	2
Шакар, қандолатчилик маҳсулотлари	грамм	60	30
Стевия	грамм	0,1	0,1
Картошка	грамм	300	210
Сабзавотлар	грамм	350	250
Помидор пюреси	грамм	10	10
Қуритилган мевалар	грамм	15	10
Кофе	Грамм	2	2
Чой	Грамм	2	1
Какао	Грамм	0,5	0,5
Желатин	Грамм	0,3	0,3
Хўл мевалар ёки шарбат	Грамм	85	60
Зираворлар	Грамм	2	1,5
Туз	Грамм	10	7
Хамиртуруш	Грамм	1	-
Бугдой унидан нон	Грамм	280	180
Жавдар унидан нон	Грамм	170	120

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
10-ИЛОВА

Ўқувчиларни қўшимча овқатлантиришни ташкиллаштириш учун тавсия этилаётган маҳсулотлар рўйхати

Т/р	Озиқ-овқат маҳсулоти	Масса (порция, қадок ҳажми)	Изоҳ
1.	Мевалар (олма, нок, мандарин, апельсин, банан ва бошқалар)	-	олдиндан ювилади, биттадан ассортиментда, шу жумладан полимер материаллар қадоғида фойдаланилади
2.	Идишга солинган, газланмаган ичимлик суви	500 мл. гача	ишлаб чиқариш туридаги қадоқда таркатилади
3.	Мева ва сабзавот шарбатлари, ичимликлар, инстант, витаминли ичимликлар	250 — 300 мл	ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда таркатилади
4.	Стерилланган сут ва сут маҳсулотлари (ёғлилик даражаси 2,5 ва 3,2%)	250 — 300 мл	ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда фойдаланилади
5.	Ачитилган сутдан тайёрланган маҳсулотлар (ёғлилик даражаси 2,5 ва 3,2%)	200 г. гача	совутиш ускунаси борлигида ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда фойдаланилади
6.	Творогли маҳсулотлар (ёғлилик даражаси 9%дан ошмаслиги зарур)	125 г. гача	совутиш ускунаси борлигида ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда фойдаланилади
7.	Нон маҳсулотлари	100 г. гача	ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда фойдаланилади
8.	Ишлаб чиқариш ва уйда пиширилган, микронутриентлар	50 г. гача	ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадоқда фойдаланилади

	билан бойитилган (витаминли) хамирли қандолатчилик маҳсулотлари (пишириқ, вафли, кичик кекслар)		
9.	Қандолатчилик маҳсулотлари (ирис, зефир, батончик, конфетлар) шу жумладан-микронутриентлар билан бойитилган (витаминли), шоколад	25 г. гача	ассортиментда, ишлаб чиқариш туридаги қадокда фойдаланилади

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
11-ИЛОВА

Тез бузиладиган маҳсулотларни сақлаш ва фойдаланиш муддатлари

Маҳсулот номи	2 — 6 °С дан ошмайдиган хароратда сақлаш ва фойдаланиш, соат
Йирик бўлакли гўшти, ярим тайёр маҳсулотлар	48
Музлатилган жигар	48
Совутилган жигар	24
Парранда гўшти	48
Музлатилган парранда гўшти	72
Пастеризация қилинган сут, қаймоқ, ацидофилин	36
Қатик (кефир)	32
Қатик (простокваша)	24
Ёғли, ёғсиз, пархез туридаги творог	36
Қаймоқ (сметана)	72
Сырок, творогли маҳсулотлар	0 — +2 хароратда 36
Ёғли пишлоқлар қутида:	
полистирол ва бошқа полимер ўрамларда	
ширин ва мевали	48
Барча турдаги музлатилган балиқ	0 — -2 хароратда 24
Қайнатилган тозаланмаган сабзавотлар	6

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
12-ИЛОВА

Мақтаб ўқувчилари овқатланишини ташкил этиш учун 10 кунлик таомлар рўйхати

1-кун.

Эрталабки нонушта: сутли гуручли бўтқаси, нон сариёғ билан, ширин чой;
Тушлик: помидор салати, мастава. гўшти жаркоп, нон, қуруқ мева компоти.
Иккинчи тушлик: творогли кулча, сутли какао.

2-кун:

Эрталабки нонушта: омлет, пишлоқ, нон. қайнатилган сут.
Тушлик: карам салати, нўхотли шўрва, котлет (мол гўшtidан) картошка бўтқаси билан, нон, кисел.

Иккинчи тушлик: повидлоли кулча, витамин билан бойитилган ичимлик.

3-кун:

Эрталабки нонушта: сутли бўтқа, сутли какао, нон сариёғ билан.
Тушлик: Бодринг салати, карам шўрва, ўзбекча палов, нон, ширин чой.

Иккинчи тушлик: булочка пишлоқ билан, қатик.

4-кун:

Эрталабки нонушта: сутли макарон шўрва, қайнатилган тухум, нон сариеғ билан, ширин чой.

Тушлик: помидор салати, перловкали шўрва, балиқли котлет картошка бўтқаси билан, нон, наматак ичимлиги.

Иккинчи тушлик: повидлоли блинчик, сутли какао.

5-кун:

Эрталабки нонушта: ширингуруч, сутли какао, нон.

Тушлик: бодринг салати, шўрва, қайнатилган товуқ гўшти, гречка бўтқаси билан, нон, куруқ мева компоти.

Иккинчи тушлик: творогли балиш, печенье, қатик.

6-кун:

Эрталабки нонушта: сутли гречка бўтқаси, қайнатилган тухум, сутли какао, нон сариеғ билан.

Тушлик: помидор салати, мошхўрда, гўштли жаркоп, нон, кисел.

Иккинчи тушлик: булочка пишлоқ билан, конфет, чой.

7-кун:

Эрталабки нонушта: омлет, пишлоқ, нон, қайнатилган сут.

Тушлик: бодринг салати, вермишел шўрва, карам дўлма, нон, қатик.

Иккинчи тушлик: творогли кулча, кисел, нон.

8-кун:

Эрталабки нонушта: сутли манний бўтқаси, нон сариеғ билан, сутли какао.

Тушлик: помидор салати, карам шўрва, мошкичири, нон, наматак ичимлиги.

Иккинчи тушлик: сабзавотли балиш, печенье, қатик.

9-кун:

Эрталабки нонушта: қайнатилган тухум, нон сариеғ ва пишлоқ билан, ширин чой.

Тушлик: сабзи салати, қайнатма шўрва, товуқ гўшtidан котлет қайнатилган гуруч билан, нон, компот.

Иккинчи тушлик: повидлоли балиш, қайнатилган сут.

10-кун:

Эрталабки нонушта: картошка бўтқаси билан блинчик, сутли какао, пишлоқ, нон.

Тушлик: лавлаги салати, мастава, тефтел димланган карам билан, нон, кисел.

Иккинчи тушлик: булочка пишлоқ билан, қатик.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига

13-ИЛОВА

(тавсия этилаётган)

Таълим муассасаси Овқатланиш муассасасининг ҳисоб-китоб ҳужжатлари шакли

1-шакл. «Озиқ-овқат маҳсулотлари хом ашёсини сифатига кўра бракераж жури

Озиқ-овқат маҳсулотлари, хом ашё олиб келинган сана ва соати	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	Олиб келинган озиқ-овқат маҳсулотлари, хом ашёси миқдори (киллограмм, литр ва донада)	Қабул қилинган озиқ-овқат маҳсулотининг хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжат рақами	Олиб келинган озиқ-овқат маҳсулотларининг хом ашёси органолептик баҳоси натижалари	Озиқ-овқат маҳсулотри хом ашёсидан фойдаланишнинг сўнгги муддати	Озиқ-овқат маҳсулотри хом ашёсидан фойдаланишнинг сўнгги муддати

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Изоҳ:

* Ҳисобдан чиқарилган, қайтарилган озиқ-овқат маҳсулотлари ва бошқалар кўрсатилади.

2-шакл. «Тайёр таомнинг бракераж журнали»

Таомнинг тайёрланиши ва вақти ва соати	Намуна олинган вақти	Таомнинг номи	Тайёр маҳсулотнинг органолептик баҳолаш натижалари	Таом, пазандачилик маҳсулотини истеъмолга рухсат этиш	Сифатига баҳо бериш комиссияси аъзоларининг имзоси	Изоҳ*
1	2	3	4	5	6	7

Изоҳ:

* Тайёр маҳсулотни истеъмол қилишга йўл қўйилмаганлиги сабаблари кўрсатилади.

3-шакл. «Саломатлик журнали»

Т/р	Ишчи-ходимнинг Ф.И.Ш.	Лавозими	Ой/кунлар:							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	XXX	Ёрдамчи ишчи	Соғ*	Четлаштирилди	К/в	Д/к	Т	Т		Соғ.

Изоҳ:

Соғ. — соғлом;

Четлаштирилган — шидан четлаштирилган;

Т — таътил;

Д/к — дам олиш кунлари;

К/в — касаллик варақаси.

4-шакл. «Ширинликлар ва ширин таомлар журнали»

Сана	Модда номи	Таом номи	Овқатланаётганлар сони	Қўшилган витамин моддасининг умумий миқдори (гр)	Модда киритилиши ёки витаминли таомнинг тайёрланиши вақти	Таомни истеъмол қилиш муддати	Изоҳ
------	------------	-----------	------------------------	--	---	-------------------------------	------

5-шакл. «Ҳарорат ўлчови ва музлатгич жиҳозлари журнали»

Ишлаб чиқариш хонаси номи	Музлатгич номи	Ҳарорати градусларда С°							
		Ой/кунлар;							
		1	2	3	6	...	30		

6-шакл. «Овқатланишни назорат қилиш ҳисоботи»

Т/р	Маҳсулотлар гуруҳи номи	Маҳсулот нормаси* граммда (нетто)	Бир киши/ўқувчилар сонига ажратилган иссиқ нонушталар учун грамм ҳисобида кунлаб берилган маҳсулотлар неттоси					Ўртача 10 кун ичида	Нормадан фарқи % (+/-)
			1	2	3	...	10		

Изоҳ:

* Мазкур санитария қоидаларининг 8-иловасига мувофиқ ўртача тавсия этиладиган, жумладан, таом ва ичимликлар учун ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари йиғиндиси.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига

Кундалик намуни белгилаш бўйича тавсиялар

Порцияли таомлар тўлиқ ҳажмда: салат, биринчи ва учинчи таомлар, гарнирлар — 100 граммдан кам бўлмаган миқдорда олинади.

Намуналар қозондан стерилланган (қайнатилган) қошиқлар билан қаттиқ ёпиладиган шиша ёки метал қопқоқлари бор белгиланган стерил (ёки қайнатилган) шиша идишга олинади.

Олинган намуналар камида 24 соат давомида (дам олиш кунлари ва таътиллар ҳисобга олинмаган ҳолда) +2 — 6 ҳароратда махсус музлаткич ёки музлаткичда ажратилган махсус жойда сақланади.

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
15-ИЛОВА

Таълим муассасаларида овқатланишни ташкиллаштириш, лаборатория ва инструментал тадқиқотларини ўтказиш учун тавсия этиладиган номлар, ҳажм ва даврийлик

Текширишлар	Тадқиқот (изланиш) объекти	Миқдори, камида	Қарралилик, кам бўлмаган ҳолда
Тайёр таомлар намуналарининг санитария талабларига мувофиқ микробиологик таҳлили	Салатлар, ширин таомлар, ичимликлар, қуюқ овқатлар, гарнирлар, қайлалар, творогли, тухумли ва сабзавотли таомлар	Ўрганилаётган овқатдан 2-3та таом	Ҳар чорақда 1 марта
Энергетик қуввати, таомларнинг чиқиши ва рецептга кимёвий таркибининг мос келиши	Овқатланишнинг кунлик рацион	1	Йилига 1 марта
Таомларни витаминлар билан бойитиш	Учинчи таомлар	1 таом	Йилига 2 марта
Санитария микрофлора (БГКП) кўрсаткичини текшириш мақсадида суртмаларнинг микробиологик таҳлили	Ишлаб чиқариш объектларидаги анжомлардан, атрофидан, ишчиларнинг қўллари ва махсус кийимидан	10 суртма намунаси	Йилига 1 марта
Иерсиниозлар кўзгатувчиси борлигини текшириш учун суртмаларни микробиологик ўрганиш	Сабзавот сақланадиган омборлар, сабзавотларга ишлов бериш цехидаги жиҳозлар	5 — 10 та суртма намуналари	Йилига 1 марта
Ичимлик сувнинг санитария қоидаларига мослигини кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари асосида	Ичимлик суви келтирилган хоналари тизимидан ошхона, идиш товоқ ювиладиган жойлардан, сабзавот,	2 намуна танлаб	Кимёвий кўрсаткичларга йилига 1 марта, микробиологик кўрсаткичларга йилига 2 марта

	совуқ ва иссиқ цехлардан.		
Гельминт тухумларининг борилигини ўрганиш учун суртмалар таҳлили	Ишчиларнинг жиҳозлари, инвентарь, тара, қўллари ва махсус кийими, хом озиқ-овқат маҳсулотлари (балиқ, гўшт, кўкат)	2 та намуна	Йилига 1 марта
Ишлаб чиқариш хоналарининг микроклим кўрсаткичларини ўрганиш	Иш жойи	2	Йилига 2 марта (иссиқ ва совуқ фаслда)
Ишлаб чиқариш хоналаридан сунъий ёритилиш даражасини ўргатиш	Иш жойи	2	Сутканинг қоронғи пайтида йилига 1 марта
Ишлаб чиқариш хоналарида шовқин даражасини ўрганиш	Иш жойи	2	Йилига 1 марта, шунингдек, вентиляция тизимини қайта таъмирлагандан; шовқин туғдирувчи жиҳозни таъмирлагандан сўнг

** Санитария-экология даражаси паст бўлган объектлар учун белгиланган намуналар сони мавжуд ҳолатга қараб оширилиши мумкин.*

Умумий ўрта, ўрта махсус, профессионал таълим муассасаларида ўқувчилар овқатланишини ташкил этишнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига
16-ИЛОВА

Таълим муассасалари ошхоналарига маҳсулотларни сотиб олиш ва қабул қилиш тартиби

Гўшт эпизоотик хотиржам бўлган ҳудуддан ветеринария хизматининг хулосасига эга бўлган, категорияси кўрсатилган тамға ва тегишли сертификатларга эга бўлган ишлаб чиқариш корхоналари ва фермер хўжаликлари билан аввалдан тузилган шартномага мувофиқ етказиб берилади.

Тухумлар фақат паррандачилик фабрикасидан етказиб берилади.

Сут ва сут маҳсулотлари ихтисослаштирилган ишлаб чиқариш корхоналаридан шартномага кўра етказилади. Шунингдек, сут ҳудудий ветеринария хизматидан маълумотномага эга бўлган эпизоотик хотиржам бўлган хўжаликлардан ҳам олиб келиниши мумкин.

Сабзавотлар, мева ва полиз экинлари аввалдан белгиланган шартномага асосан ишлаб чиқариш корхоналари ва хўжаликлардан пестицид ва минерал ўғитлар таркиби текширилганлиги тўғрисидаги ҳужжатлар билан биргаликда етказилади.

Таълим муассасаси ошхонасига етказилган озиқ-овқат маҳсулотлари норматив-техник ҳужжатлар талабларига мос келиши ва уларнинг сифатини белгиловчи (тегишли сертификат ва гигиена хулосаси) ҳужжатлар билан биргаликда етказилиши зарур. Илова қилинадиган ҳужжатлари бўлмаган, сақлаш муддати тугаган, бузилиш ҳолатлари кузатилётган маҳсулотларни қабул қилиш тақиқланади.

Тез бузиладиган маҳсулотларни сифати тўғрисидаги илова қилинган ҳужжатда маҳсулот ишлаб чиқилган сана, нави, ундан фойдаланиш мумкин бўлган муддатнинг охириги санаси, соати кўрсатилиши лозим.

2-3 категорияли гўштлар, ичак-чавоқлари тозаланмаган товуклар, сифатсиз маҳсулотлар, юмшоқ тарада нам теккан маҳсулотлар (ун, ёрма, шакар ва б.); герметиклик ҳолати бузилган консервалар, бузилиш ҳолатлари кузатилётган мева, сабзавот, резаворлар, кемирувчилар билан зарарланган ҳамда уларнинг ахлатлари билан ифлосланган маҳсулотлар қабул қилинмайди.

Эпидемик вазиятдан келиб чиқиб Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизматининг ҳудудий бўлинмалари қарорига мувофиқ ўқувчилар овқатланишида рухсат берилмайдиган маҳсулотлар ва тайёр таомлар рўйхати кенгайтирилиши мумкин.