

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ТИББИЙ-ИЖТИМОЙ ХИЗМАТЛАРНИ
РИВОЖЛАНТИРИШ АГЕНТЛИГИНИНГ ТИББИЙ-ИЖТИМОЙ
МУАССАСАЛАРИДА ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ИСТЕЪМОЛИНИНГ
ЎРТАЧА КУНЛИК МЕЪЁРЛАРИ ВА ОВҚАТЛАНИШНИ ТАШКИЛ ЭТИШНИНГ
ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАРИНИ (0021-22-СОН САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 24 майда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 87]**

Ўзбекистон Республикаси «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонуни ва Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020 йил 27 июлдаги ПҚ-4790-сон «Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати фаолиятини ташкил қилиш чора-тадбирлари тўғрисида»ги қарорига мувофиқ Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолининг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талаблари (0021-22-сон СанҚваН) иловага мувофиқ тасдиқлансин.

2. «Ақлий заиф болалар учун интернат уйлари, санаторийлар, имконияти чекланган болалар учун ихтисослаштирилган коллежлар, реабилитация марказларидаги ногиронлар учун маҳсулотларнинг ўртача кунлик меъёри ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талаблари (0232-07-сон СанҚваН, 2007 йил 22 август) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

3. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлиги билан келишилган.

4. Мазкур қарор расмий эълон қилинган кундан эътиборан кучга киради.

Бошлиқ

Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 21 апрель,
0021-22-сон
Келишилди:

Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлиги директори А. ИНАКОВ

2022 йил 16 апрель

**Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш
агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари
истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишининг
гигиеник талаблари (0021-22-сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида овқатланишни ташкил қилиш бўйича санитария-гигиена талабларини белгилайди.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур санитария қоидалари Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлиги тизимидаги «Саховат» кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари, «Мурувват» ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари, «Мурувват» ногиронлиги бўлган болалар учун интернат уйлари, Кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар, уруш ва меҳнат фахрийлари учун санаторийлар, Уруш ва меҳнат фахрийлари учун республика пансионати, Ногиронлиги бўлган шахсларни реабилитация қилиш ва протезлаш миллий маркази ва унинг ҳудудий марказлари ҳамда Одам савдоси жабрдийдаларига ёрдам бериш бўйича республика реабилитация маркази учун мўлжалланган.

2. «Мурувват» ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари ҳамда «Мурувват» ногиронлиги бўлган болалар учун интернат уйларида яшовчи шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри мазкур санитария қоидаларининг **1-иловасида**;

«Саховат» кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари ҳамда Уруш ва меҳнат фахрийлари учун республика пансионатида яшовчи шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри мазкур санитария қоидаларининг **2-иловасида**;

Ногиронлиги бўлган шахсларни реабилитация қилиш ва протезлаш миллий маркази ва унинг ҳудудий марказлари, Одам савдоси жабрдийдаларига ёрдам бериш бўйича республика реабилитация марказидаги шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасида**;

Кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар, уруш ва меҳнат фахрийлари учун санаторийлардаги шахсларга мўлжалланган озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасида** белгиланган.

3. Тиббий-ижтимоий муассасалардаги шахслар учун шифокор кўрсатмаси бўйича парҳезли овқатланишни ташкил этиш бўйича санитария-гигиена талаблари мазкур санитария қоидаларининг **5-иловасида** белгиланган.

2-боб. Овқатланиш бўлими, маҳсулотларни етказиш ва сақлашга нисбатан гигиена талаблари

4. Овқатланишни ташкил этишда қуйида кўрсатилган талабларга қатъий риоя қилиниши лозим:

овқатланиш бўлимининг барча хоналарида доимий равишда юқори санитария-эпидемиологик режимга;

озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрлаш кетма-кетлигига ва муддатига;

озиқ-овқатлар маҳсулотларини етказиб бериш ва уларни тарқатиш шароитларига;

озиқ-овқатлар маҳсулотларининг мувофиқлик сертификатларининг мавжудлигига;

совутиш ва технологик ускуналар, майдалаш мосламалари ва инвентарларнинг етарли миқдорда ва хавфсиз бўлишига;

технологик ускуналарнинг сифатли ишлашига;

овқатланиш хонаси, ошхона идишлари ҳамда инвентарларни ювиш режимига;

тез айнийдиган озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш муддатларига.

5. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташишда уларнинг ифлосланишдан ҳимояланиши таъминланиши лозим. Овқатларни маълум бир масофага етказиб беришда иссиқлик сақловчи идишлардан фойдаланиш мақсадга мувофиқ.

6. Таркиби ва хусусиятлари бўйича айрим озиқ-овқат маҳсулотларини ўзаро алмаштириш меъёрлари мазкур санитария қоидаларининг **6-иловасида** белгиланган.

7. Ходимлар ювиш ва дезинфекциялаш воситаларини қўллашдан аввал улардан фойдаланиш тўғрисидаги йўриқнома билан танишиб чиқишлари шарт.

Ювиш ва дезинфекциялаш воситалари куруқ ҳамда ҳаво яхши айланадиган хоналарда сақланиши мақсадга мувофиқ. Эритмалар қопқоғи мустаҳкам бўлиши, қора шиша идишларда, ёруғлик ва намлик таъсиридан ҳимояланган ҳолда сақланиши лозим.

8. Ошхона идишларини ювиш учун махсус (зангламайдиган пўлат, алюминий, дуралюминий ва бошқалардан) металл ванналардан фойдаланилади. Металл ванналар жўмрақларининг куйиш нуқтасида иссиқ сувнинг ҳарорати камида 65°C бўлиши лозим.

9. Қозонлар овқат қолдиқларидан тозаланганидан сўнг ювиш воситалари билан камида 40°C ҳароратдаги иссиқ сувда ювилиши ҳамда қуритиш учун мўлжалланган махсус жавонларда тескари ҳолатда қўйилиши керак.

Тоза ошхона идишлари полдан камида 0,5 м баландликда идишлар учун мўлжалланган жавонларда сақланиши лозим.

10. Майдалаш доскалари, аралаштиргич ва бошқа инвентарлар ювиш воситаларидан фойдаланган ҳолда иссиқ сувда (50°C) биринчи ваннада ювилганидан сўнг, иккинчи ваннада камида 65°C ҳароратдаги иссиқ сувда пуркаш орқали чайилиши ва яхшилаб қуритилиши талаб этилади.

11. Металл инвентарлар ювилганидан кейин буғли шкафта қиздирилиши лозим.

Гўшт майдалагичлардан фойдаланилгандан сўнг улар қисмларга ажратилиб, ҳар бир қисми қайноқ сув пуркаш орқали алоҳида ювилиши ва яхшилаб қуритилиши керак.

12. Ошхонада чети учган, ёрилган, қирилган, шакли ўзгарган, эмали шикастланган, пластмасса ва алюминийдан тайёрланган идишлардан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

13. Ошхона идишлари овқат қолдиқларидан механик йўл билан тозалангандан сўнг ювиш воситаларидан фойдаланган ҳолда биринчи ваннада ҳарорати 45°C дан кам бўлмаган сувда ювилиши, иккинчи ваннада ҳарорати 65°C дан паст бўлмаган оқиб турган иссиқ сув билан чайилиши ва қуритилиши керак.

14. Ошхонада овқат чиқиндилари қопқоқли, махсус тамғали металл челақларда ёки педалли идишларда тўпланиши ва уларнинг учдан икки қисми тўлганида бўшатилиши керак.

Ҳар куни куннинг якунида челақ ва бошқа идишлар тўлиш даражасидан қатъий назар канализация трапи устида 2 фоизли кальцийли сода аралашмаси билан ювилиши, иссиқ сувда чайилиши ва қуритилиши лозим.

15. Овқатланиш хоналарини тозалаш қуйидагича амалга оширилиши керак:

ҳар куни полларни ювиш, чанг ва ислардан тозалаш, иситиш радиаторлари ҳамда дераза токчаларини артиш;

ҳар ҳафта ювиш воситаларидан фойдаланиб деворлар ва ёритиш мосламаларини чанг, қурум ва бошқалардан тозалаш;

бир ойда камида бир марта умумий тозалаш ишлари (қурилмалар ва инвентарларни дезинфекциялаш) олиб бориш.

16. Хом ва тайёр маҳсулотларни майдалаш учун мўлжалланган тўғраш тахтакачлари ёриқ ва тирқишлари бўлмаган, силлиқланган қаттиқ жинсли ёғоч доскалардан тайёрланган бўлиши лозим.

Пластмасса, ёғоч толали тахта, ёғоч-қириндили тахталардан тайёрланган майдалаш тахтакачларидан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

17. Тахтакач ва пичоқлар «ХГ» — хом гўшт, «ХТ» — хом товуқлар, «ХБ» — хом балиқ, «ХС» — хом сабзавотлар, «ҚГ» — қайнатилган гўшт, «ҚБ» — қайнатилган балиқ, «ҚС»

— қайнатилган сабзавотлар, «Н» — нон, «Кўкат» ва «Сариёғ» — сариёғ шаклида тамғаланган бўлиши лозим.

18. Тайёр таомларни сақлаш учун зангламайдиган пўлатдан ясалган идишлардан фойдаланиш лозим. Алюминий ва дуралюминий идишлардан фақат озиқ-овқатларни тайёрлаш ва қисқа муддатда сақлаш учун фойдаланилади. Ошхонада тайёрланадиган ичимликлар зангламайдиган пўлатдан тайёрланган идишларда сақланиши, сутни қайнатиш учун эса алоҳида идиш ажратилиши керак.

19. Тез айнийдиган маҳсулотларни ёпиқ тамғаланган идишда, йилнинг иссиқ мавсумида эса ҳарорат режимини сақланишини таъминловчи, совутиладиган ёки изотермик транспортда ташилиши (музсиз 1 соат ва муз билан 3 соат) керак.

20. Озиқ-овқатни етказиб бериш давомида озиқ-овқат маҳсулотлари ва хом ашёларни кузатиб борувчи ҳамда уларнинг юкланиши ва туширилишига масъул шахслар санитар кийимидан (халат, кўлоқлар) фойдаланиши, тиббий кўрикдан ва касбий гигиена тайёргарлигидан ўтган бўлишлари лозим.

21. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташиш учун мўлжалланган транспорт воситалари тоза сақланиши лозим. Улардан одамлар ёки бошқа маҳсулотларни ташиш учун фойдаланилмаслиги керак.

22. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташиш учун мўлжалланган транспортга ҳар куни санитар ишлов берилиши, дезинфекция ишлари эса 10 кунда 1 маротаба амалга оширилиши лозим.

23. Омбордан олиб келинадиган озиқ-овқат маҳсулотлари идиши тамғаланган бўлиши ва ундан ўз мақсадига кўра фойдаланилиши лозим. Металл ва ёғоч қутилар, бидонлар, катта ҳажмли идишлардан фойдаланиб бўлингандан сўнг, уларни 2 фоизли калцийли сода (1 литр сувга 20 г препарат) эритмаси ва сув билан ювиш, қайноқ сув пуркаш, қуриштириш ва ифлосланмайдиган жойларда сақлаш лозим. Уларга махсус ажратилган хоналарда ишлов берилади. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташишда ошхона жиҳозларидан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

24. Тез айнийдиган озиқ-овқат маҳсулотлари совутиш камераларида ёки музлатгичларда +2 — +6 °С ҳароратда сақланиши ҳамда совутиш камералари ёки музлатгичларда ҳароратни назорат қилиш учун термометрлар ўрнатилиши керак.

Совутиш камераси бир дона бўлганида гўшт, балиқ ва сут маҳсулотларини сақлаш жойлари қатъий ажратилиши, шунингдек совутиш камерасига ювиш ва қайта ишлов бериш осон бўлган махсус полкалар қўйилиши лозим.

25. Музлатилган парранда ва балиқ маҳсулотлари етказиб берувчининг идишида ёки қутиларда сақланиши керак.

26. Фляга ёки шиша идишдаги сут келтирилган идишда сақланиши керак.

27. Сариёғ маҳсулоти заводда чиқарилган идишда, полкаларда ёки пергаментли қоғозга ўралган бўлақлар кўринишида, йирик пишлоқлар тоза стеллажларда (пишлоқлар бир-бирининг устига қўйилганида, улар орасида картон ёки фанердан тагликлар бўлишини таъминлаган ҳолда), майда пишлоқлар эса махсус идишда сақланиши лозим.

28. Сметана ва творог маҳсулотлари қопқоқли идишда сақланиши, қошиқлар, куракчалар сметана, творог солинган идишда қолдирилмаслиги керак. Флейкаларга солинган тухумлар бошқа маҳсулотлардан алоҳида ҳолатда, қуруқ ва салқин хонада қутида сақланиши лозим.

29. Ёрма, ун, макарон маҳсулотларини қуруқ хонада қопларда, картон идишда қутиларда ёки полдан камида 15 см масофада бўлган тоқчаларда сақлаш шарт. Бунда девор ва маҳсулотлар орасидаги масофа камида 20 см бўлиши керак.

30. Нон маҳсулотлари стеллажлар ва шкафларда сақланиши керак. Бунда пастки полкадан полгача бўлган масофа камида 35 см бўлиши талаб этилади. Шкаф эшикларида вентиляция учун тешиклар бўлиши керак. Нонни сақлаш жойлари тозаланганида ушоқлар махсус чўткалар билан супурилиши, полкалар ошхона сиркасининг 1 фоизли эритмаси билан намланган матодан фойдаланган ҳолда артилиши лозим.

31. Картошка ва илдизмевалилар куруқ ва қоронғи хонада, қарам эса алоҳида тоқчаларда, усти ёпиқ қутиларда, қўқат ва мевалар эса +12 °С дан кўп бўлмаган ҳароратда салқин жойда қутиларда сақланиши керак.

32. Ўткир ҳидга эга маҳсулотларни ҳидни ўзига олувчи маҳсулотлардан (сариеғ, шакар, туз, тухум, чой, пишлоқ) алоҳида сақлаш лозим.

33. Флягада келтирилган пастеризацияланмаган сутни истеъмол қилишдан аввал албатта қайнатилиши ва қайнаб чиққандан сўнг узоғи билан 2-3 дақиқа давомида яна қайнатилиши керак. Сут қайнатилганидан сўнг совутилади ва ёпиқ қопқоқли идишда сақланади. Сут қабул қилинганидан сўнг унинг ишлатилмаган қисми музлатгичда +4 — +6 °С ҳароратда сақланиши лозим.

34. Озиқ-овқат маҳсулотларига таом тайёрлаш учун ишлов берилганида қуйидаги гигиена талабларига қатъий риоя қилиниши зарур:

гўшт ёки балиқ қиймасидан тайёрланган котлетлар, юмалоқ котлетлар, балиқ бўлақларини қайнаш даражасигача қиздирилган ёғда иккала томони камида 5 дақиқа қовурилади, шундан сўнг улар буғ ёки иссиқлик печида 250 — 280°С ҳароратда 5 — 7 дақиқа давомида тайёр ҳолатга келтирилади;

қайнатилган гўштан (парранда) тайёрланган иккинчи таомлар, шунингдек биринчи таомга қўшиладиган майдаланган гўшт иккиламчи термик қайта ишланади (+75 °С ҳароратда 5 — 7 дақиқа давомида қайнатилади ва тақсимлашдан олдин кўпи билан 1 соат сақланади);

қуймоқлар иссиқлик печида 180 — 200 °С ҳароратда 8 — 10 дақиқа давомида 2,5 — 3 см қатламда тайёрланади. Тухумлар сув қайнаганидан сўнг 10 дақиқа давомида қайнатилади.

Тухумдан ҳар қандай таомда фойдаланишдан олдин унга олдиндан санитария қоидалари талабларига мувофиқ қайта ишлов берилади (яхшилаб ювилади), шунингдек тухумларни овқатланиш бўлинмасининг ишлаб чиқариш цехларида етказиб берувчининг кассеталаридан (қуритгичлар ёки жавонлар) фойдаланмаган ҳолда сақланади;

гарнир тайёрлаш учун мўлжалланган макарон маҳсулотлари, гуруч камида 1:6 нисбатдаги сувда қайнатилади ва кейинчалик ювилмайди;

творогли тобламалар иссиқлик печида 220 — 280°С ҳароратда 20 — 30 дақиқа тайёрланади, тайёр таомнинг қатлами кўпи билан 3-4 см баландликка эга бўлиши лозим.

35. Сабзавотларга таом тайёрлаш учун ишлов беришда унда мавжуд витаминларни сақлаб қолиш учун қуйидаги қоидаларга риоя қилиниши лозим:

сабзавотларнинг пўстлоғи ингичка қатламда, уларни бевосита тайёрлашдан аввал тозаланади. Бунда «иерсинеоз» ва «псевдосил» каби касалликларнинг олдини олиш мақсадида сабзавотларни олдиндан намлашга йўл қўйилмайди;

биринчи таомларни тайёрлашда сабзавотларни фақат қайнаб турган сувга қайнатишдан аввал бўлақларга бўлиб қўйиш лозим, янги қўқатлар тайёр таомларга тарқатилишидан аввал қўшилади;

меваларни истеъмол қилишдан олдин ювиш шарт;

салатларни тайёрлаш учун мўлжалланган сабзавотлар пўстлоғи билан қайнатилади, сўнгра совутилади. Бунда қайнатилган сабзавотлар совутиш цехида ёки қайнатиш цехида қайнаган маҳсулотлар учун мўлжалланган стол устида тозаланиб бўлақларга бўлинади;

таомларни тайёрлашда олдиндан қайнатилмаган сабзавотлардан фойдаланилади.

36. Биринчи ва иккинчи таомлар тайёрланишдан тарқатилгунгача иссиқ плитада кўпи билан 2-3 соат сақланиши мумкин.

Кефир, қатик ва бошқа нордон сут маҳсулотлари улар тарқатилишидан аввал бевосита шиша идишдан финжонларга (бокалларга) қуйилади.

Ачиган сутдан фақат хамир тайёрлаш учун фойдаланиш мумкин.

37. Таомларни тайёрлашда фақат давлат стандартлари талабларига мос келувчи ёдланган ош тузидан фойдаланилади.

38. Ҳар ҳафта ёки ўн кунда бир марта бир кишига маҳсулотларни тарқатишнинг суткалик ўртача меъёрига риоя қилинаётганлиги назорат қилинади ва зарурият бўлганида навбатдаги овқатлантириш режимига тузатиш киритилиши мумкин.

39. Тайёр таом тарқатилишидан аввал таомдан намуна олиниб, унинг таъми, сифати ва пишганлиги текширилади ва шундан сўнг таом тарқатилади. Порцияли таомларнинг вазни меню-тақсимлагичда кўрсатилган таом вазнига мос бўлиши лозим. Таомни тайёрлаш технологияси бузилганида, таом тайёр бўлмаганида аниқланган камчиликлар бартараф этилганидан сўнг таом тарқатилиши мумкин.

40. Ҳар куни тайёр маҳсулотнинг суткалик намунаси қолдирилиши лозим.

Мураккаблашган эпидемиологик ҳолат юзага келганида микробиологик тадқиқот ўтказиш имкони бўлиши учун суткалик намуна тўлиқ ҳажмда, порцияли намуна тўлиқ ҳажмда (1 таом ва гарнирлар камида 100 г ҳажмда) олинади.

Намуна стерил қопқоқли шиша идишга (гарнирлар ва салатлар алоҳида идишга) олинади ва 24 соат давомида махсус музлатгичда ёки +2 — +6 °С ҳароратда сут маҳсулотларини сақлаш учун мўлжалланган музлатгичда махсус ажратилган жойда сақланади.

41. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати 7-иловада келтирилган.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига
1-ИЛОВА

«Мурувват» ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари ҳамда «Мурувват» ногиронлиги бўлган болалар учун интернат уйларида яшовчи шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри

Т/р	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	4 — 10 ёш (гр.)	11 — 18 ёш (гр.)	18 ёшдан катта (гр.)
1.	буғдой нони (1 навли)**	250	350	500
2.	жавдар унли нон**	50	50	80
3.	буғдой уни (1 навли)**	30	40	35
4.	гуруч*	40	50	40
5.	ёрма (гуручдан ташқари)*	20	30	20
6.	дуккакли маҳсулотлар*	15	20	10
7.	макарон маҳсулотлари*	25	30	40
8.	шакар	40	50	30
9.	асал*	5	10	20
10.	сариеғ (сигир сутидан тайёрланган)	40	50	35
11.	ўсимлик ёғи*	25	25	25
12.	сут (2,5 — 3,2 фоиз ёғли)	250	300	200
13.	кефир	200	200	200
14.	сметана, қаймоқ (15 фоиз)*	20	20	20
15.	творог (9 фоиз, кислоталиги 150 градус)*	40	40	30
16.	қаттиқ пишлоқ*	10	20	20
17.	мол гўшти, I категорияли *	50	50	70
18.	қўй гўшти I категорияли *	20	30	20
19.	қайнатилган колбаса, сосискалар*	20	20	20
20.	парранда гўшти I категорияли *	60	60	60
21.	қуён гўшти*	20	20	30
22.	балиқ*	30	30	30
23.	товуқ тухуми (дона)	1	1	1

24.	картошка*	300	400	400
25.	карам*	50	50	50
26.	бодринг*	40	45	40
27.	лавлаги*	25	30	60
28.	помидор*	30	50	50
29.	пиёз*	30	30	60
30.	сабзи*	40	45	80
31.	бошқа сабзавотлар*	100	100	100
32.	полиз экинлари*	50	50	40**
33.	қовоқ**	30	30	20
34.	хўл мевалар*	200	200	200**
35.	мева ва сабзавот шарбатлари	200	200	100
36.	мева қоқилари*	20	20	20
37.	цитрус мевалар*	10	15	10
38.	маргарин*	5	5	5
39.	йодланган туз	5	5	5
40.	чай	2	2	2
41.	какао	2	2	1
42.	хамиртуруш*	1	1	1
43.	зираворлар*	2	2	3
44.	томат пастаси	3	3	3

Изоҳ:

* озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри;

** целиакция касаллигида глютенсиз нон (жўхори ва маккажўхори уни, гуруч қолдиғи (уни) асосида), бугдой, жавдар уни ва макарон маҳсулотлари) қўлланилади.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасарида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига

2-ИЛОВА

«Саховат» кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар учун интернат уйлари ҳамда Уруш ва меҳнат фахрийлари учун республика пансионатида яшовчи шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри

Т/р	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	Ўртача кунлик меъёри (гр.)
1.	бугдой нони (1-навли)	500
2.	жавдар-бугдой унли нон**	80
3.	бугдой уни (1-навли)*	35
4.	гуруч*	40
5.	ёрма (гуручдан ташқари)*	20
6.	дуккакли* маҳсулотлар	10
7.	макарон маҳсулотлари*	40
8.	шакар	30
9.	асал*	20
10.	сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)*	35
11.	ўсимлик ёғи*	25
12.	сут (2,5 — 3,2 фоиз ёғли)*	200
13.	кефир*	200
14.	сметана, қаймоқ (15 фоиз)*	20

15.	творог (9 фоиз, кислоталиги 150 градус)**	30
16.	каттиқ пишлоқ*	20
17.	мол гўшти 1 категория*	70
18.	қўй гўшти 1 категория*	20
19.	қайнатилган колбаса, сосискалар	20
20.	парранда гўшти*	60
21.	куён гўшти*	30
22.	балиқ*	30
23.	тухум (дона)	1
24.	картошка*	400
25.	карам*	50
26.	бодринг*	40
27.	лавлагги*	60
28.	помидор*	50
29.	пиёз*	60
30.	сабзи*	80
31.	бошқа сабзавотлар*	100
32.	полиз экинлари*	40**
33.	қовоқ*	20
34.	хўл мевалар*	200**
35.	мева ва сабзавот шарбатлари	100
36.	мева қоқилари*	20
37.	цитрус мевалар*	10
38.	маргарин*	5
39.	йодланган туз	5
40.	чай	2
41.	кофе	2
42.	хамиртуруш*	1
43.	зираворлар*	1
44.	томат пастаси	4

Изоҳ:

* озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри;

** целиакция касаллигида глютенсиз нон (жўхори ва маккажўхори уни, гуруч қолдиғи (уни) асосида), буғдой, жавдар уни ва макарон маҳсулотлари) қўлланилади.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва оватланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига

3-ИЛОВА

Ногиронлиги бўлган шахсларни реабилитация қилиш ва протезлаш миллий маркази ва унинг ҳудудий марказлари, Одам савдоси жабрдийдаларига ёрдам бериш бўйича республика реабилитация марказидаги шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри

Т/р	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	1 — 3 ёш (гр.)	4 — 10 ёш (гр.)	11 — 18 ёш (гр.)	18 ёшдан катта (гр.)
1.	буғдой нони (1 нав)***	100	250	350	450
2.	жавдар унли нон***	—	50	50	50
3.	буғдой уни (1 нав)***	10	30	40	40
4.	гуруч*	15	40	50	50

5.	ёрма*	15	20	30	20
6.	дуккакли маҳсулотлар*	10	15	20	20
7.	макарон маҳсулотлари*	20	25	30	40
8.	шакар	20	40	50	40
9.	асал*	—	5	10	10
10.	сариеғ (сигир сутидан)	25	40	50	40
11.	ўсимлик ёғи*	10	25	25	25
12.	сут (2,5 — 3,2 фоиз ёғ)	250	250	300	200
13.	кефир	100	200	200	200
14.	сметана,қаймоқ (15 фоиз ёғ)*	20	20	20	20
15.	творог (9 фоиз ёғ)*	30	40	40	30
16.	қаттик пишлоқ*	10	10	20	20
17.	мол гўшти, 1 категория*	30	50	50	60
18.	қўй гўшти, 1 категория*	20	20	30	30
19.	қайнатилган колбаса, сосискалар*	10	20	20	20
20.	парранда гўшти*	30	60	60	60
21.	куён гўшти*	10	20	20	20
22.	балиқ*	20	30	30	30
23.	тухум (дона)	0,5	1	1	1
24.	картошка*	200	300	400	400
25.	карам*	25	50	50	50
26.	бодринг*	20	40	45	45
27.	лавлаги*	15	25	30	30
28.	помидор*	15	30	50	50
29.	пиёз*	15	30	30	40
30.	сабзи*	20	40	45	60
31.	бошқа сабзавотлар*	50	100	100	100
32.	полиз экинлари**	—	50	50	40
33.	қовоқ**	15	30	30	30
34.	хўл мевалар*	100	200	200	200
35.	мева ва сабзавот шарбатлари	100	200	200	100
36.	мева қоқилари*	10	20	20	20
37.	цитрус мевалар*	5	10	15	15
38.	маргарин*	—	5	5	5
38.	йодланган туз	3	5	5	5
39.	чай	1	2	2	2
40.	какао	1	2	2	2
41.	хамиртуруш*	1	1	1	1
42.	зираворлар*	—	2	2	3
43.	томат пастаси	—	3	3	3

Изоҳ:

* озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри;

** мавсумий маҳсулотлар, ёз-куз мавсуми учун (1 июндан 30 ноябргача);

*** целиакия касаллигида глютенсиз нон (жўхори ва маккажўхори уни, гуруч колдиги (уни) асосида), бугдой, жавдар уни ва макарон маҳсулотлари) қўлланилади.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасарида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолининг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига

4-ИЛОВА

Кексалар ва ногиронлиги бўлган шахслар, уруш ва меҳнат фахрийлари учун санаторийлардаги шахслар учун озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри

Т/р	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	Ўртача кунлик меъёри (гр.)
1.	буғдой нони (1-навли)	500
2.	жавдар-буғдой унли нон**	80
3.	буғдой уни (1 нав)*	35
4.	гуруч*	40
5.	ёрма (гуручдан ташқари)*	20
6.	дуккакли маҳсулотлар*	10
7.	макарон маҳсулотлари*	40
8.	шакар	30
9.	асал*	20
10.	сариёғ (сигир сутидан)*	35
11.	ўсимлик ёғи*	25
12.	сут (2,5 — 3,2 ёғли)*	200
13.	кефир*	200
14.	сметана, қаймоқ (15 фоиз ёғ)*	20
15.	творог (9 фоиз ёғ)*	30
16.	қаттиқ пишлоқ*	20
17.	мол гўшти, 1 категория*	70
18.	қўй гўшти, 1 категория*	20
19.	қайнатилган колбаса, сосискалар	20
20.	парранда гўшти*	60
21.	қуён гўшти*	30
22.	балиқ*	30
23.	тухум (дона)	1
24.	картошка*	400
25.	карам*	50
26.	бодринг*	40
27.	лавлагилар*	60
28.	помидор*	50
29.	пиёз*	60
30.	сабзи*	80
31.	бошқа сабзавотлар*	100
32.	полиз экинлари*	40**
33.	қовоқ*	20
34.	хўл мевалар*	200**
35.	мева ва сабзавот шарбатлари	100
36.	мева қоқилари*	20
37.	цитрус мевалар*	10
38.	маргарин*	5
39.	йодланган туз	5
40.	чай	2
41.	кофе	2
42.	хамиртуруш*	1
43.	зираворлар*	1
44.	томат пастаси	4

45.	кондитер маҳсулотлари	30
-----	-----------------------	----

Изоҳ:

* озиқ-овқат маҳсулотларининг ўртача кунлик меъёри;

** целиакия касаллигида глютенсиз нон (жўхори ва маккажўхори уни, гуруч қолдиғи (уни) асосида), буғдой, жавдар уни ва макарон маҳсулотлари) қўлланилади.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолининг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига

5-ИЛОВА

Тиббий-ижтимоий муассасалардаги шахслар учун шифокор кўрсатмаси бўйича парҳезли овқатланишни ташкил этиш бўйича санитария-гигиена талаблари

Певзнер парҳезига кўра	Парҳез столлари (№ 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 15) турлари
Кимёвий таркиби	Оқсиллар — 85 — 90 г (ҳайвон оқсиллари 40 — 45 г), ёғлар — 70 — 80 г (ўсимлик ёғлари 25 — 30 г), углеводлар — 300 — 330 г (оддий 30 — 40 г). Умумий энергетик қиймати: 2170 — 2400 ккал
Кўрсатмалар	Сурункали гастрит, ошқозон ва ўн икки бармоқли ичакнинг яра касаллиги ремиссия даври; қабзият билан кечувчи сурункали ичак касалликлари; ўткир холецистит ва гепатитнинг тикланиш босқичи; сурункали гепатит, функционал жигар етишмовчилигининг энгил белгилар билан кечиши; сурункали холецистит, ўт-тош касалликлари; подагра, сийдик кислота диатези, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия; ортиқча вазн ва семизликсиз кечадиган қандли диабетнинг II тури; юрак-қон томир тизими, энгил қон айланишининг бузилиши билан боғлиқ касалликлар; гипертензия; юракнинг ишемик касаллиги, юракнинг коронар артериялари, мия ва периферик томирларнинг атеросклерози; ўткир юқумли касалликлар, иситма ҳолати.
Умумий тавсифлар, кулинар ишлов бериш	Витаминлар, минераллар, ўсимлик толалари (сабзавотлар, мевалар) билан бойитилган оқсиллар, ёғлар ва углеводлар физиологик таркибга эга ҳисобланади. Қандли диабет билан оғриган беморларга парҳезни тайинлашда тозаланган углеводлар (шакар) чиқариб ташланади. Азот экстрактлари, ош тузи (қунига 6 — 8 г), эфир мойларига бой овқатлар чекланилади. Аччиқ зирavorлар, исмалок, отқулоқ ва дудланган гўштлар ман этилади. Таомлар қайнатиш ва буғлаш йўли билан тайёрланади. Иссиқ таомларнинг ҳарорати 60 — 65 °С дан юқори бўлмаслиги, совуқ таомлар эса 15 °С дан паст бўлмаслиги лозим. Суюқлик миқдори 1,5 — 2 литрни ташкил қилиши зарур.
Механик ва кимёвий тежамкорликга асосланган парҳезлар.	
Певзнер парҳезига кўра	Парҳез столлари (16, 4б, 4в, 5п (1-вариант)).
Кимёвий таркиби	Оқсиллар — 85 — 90 г (ҳайвон оқсиллари 40 — 45 г), ёғлар — 70 — 80 г (ўсимлик ёғлари 25 — 30г), углеводлар — 300 — 350 г (оддий 50 — 60 г). Умумий энергетик қиймати: 2170 — 2480 ккал

Кўлланишга оид кўрсатмалар	Ўткир гастрит, енгил босқичида сақланиб қолган ва юқори кислотали сурункали гастрит; ошқозон ва ўн икки бармоқли ичакнинг ошқозон яраси кучайиши ва ремиссия босқичи; гастроэзофагитрефлюкс касаллиги; чайнаш аппаратининг дисфункцияси; ўткир панкреатит ремиссия даври; сурункали панкреатит авж олиш даври; ўткир инфекциялар ва операциялардан кейинги тикланиш даври (ички органларда эмас)
Умумий тавсифлар, кулинар ишлов	Ошқозон шиллиқ қаватига кимёвий ва механик таъсир этмайдиган, ошқозон ва ичак трактининг рецепторларини кўзғатмайдиган — оқсил, ёғ ва углеводларнинг физиологик таркибига эга, витамин ва минераллар билан бойитилган парҳез. Аччиқ газак ва зирavorлар ман этилади. Ош тузи чекланган (қунига 6 — 8г) миқдорда бўлади. Таомлар қайнатиш ва буғлаш йўли билан тайёрланади, бунда таомлар майдаланган ва майдаланмаган бўлиши мумкин. Иссиқ таомларнинг ҳарорати 60 — 65 °С дан юқори бўлмаган, совуқ таомлар эса 15 °С дан паст бўлмаслиги лозим. Суюқлик миқдори 1,5 — 2 литрни ташкил қилиши зарур.
Юқори протеинли (оқсилли) парҳезлар	
Певзнер парҳезига кўра	Парҳез столлари (№ 4э, 4аг, 5п (2 вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-1, R-2)
Кимёвий таркиби	Оқсиллар — 110 — 120 г (ҳайвон оқсиллари 45 — 50 г), ёғлар — 80 — 90 г (ўсимлик ёғлари 30 г), углеводлар — 250 — 350 г (оддий 30 — 40 г). Умумий энергетик қиймати: 2080 — 2690 ккал.
Кўлланишга оид кўрсатмалар	Овқат ҳазм қилиш тизими функционал ҳолатининг аниқ бузилиши мавжуд бўлган сурункали энтерит; глютенли энтеропатия (Целиакея); ремиссия давридаги сурункали панкреатит; сурункали нефротик турдаги гломерулонефрит, буйрак азот ажратиш функциясининг бузилишсиз кечиши; I ва II турдаги қандли диабетда семизлик ва буйрак фаолиятида азот ажратилишининг бузилишсиз кечиши; ревматизм авж олиш босқичида; йирингли жараёнлар; турли хил этиологияли анемия.
Умумий тавсифлар, кулинар ишлов	Протеинга бой парҳез, оддий миқдордаги мураккаб углеводли ёғлар ва ҳазм бўладиган углеводларни чеклаш. Демпинг синдроми бўлган диабет касаллиги билан касалланган беморлар рационидан тозаланган углеводлар (шакар) чиқариб ташланади. Ошқозон ва ўт йўлини кимёвий ва механик тирнаш хусусиятига эга моддалар ва ош тузи (қунига 6 — 8 г) чекланади. Маҳсулотлар қайнатилган, буғда пиширилган, пюре ва майдаланган ҳолда тайёрланади. Иссиқ таомларнинг ҳарорати 60 — 65 °С дан юқори бўлмаслиги, совуқ таомлар эса 15 °С дан паст бўлмаслиги лозим. Суюқлик миқдори 1,5 — 2 литрни ташкил қилиши зарур.
Протеини (оқсили) кам миқдордаги парҳезлар	

Певзнер пархезигақўра	Пархез столлари (№ 76, 7а)
Кимёвий таркиби	Оқсиллар — 20 — 60 г (хайвон оқсиллари 15 — 30 г), ёғлар — 80 — 90 г (ўсимлик ёғлари 20 — 30 г), углеводлар — 350 — 400 г (оддий 50 — 100 г). Умумий энергетик қиймати: 2120 — 2650 ккал.
Қўлланишга оид кўрсатмалар	Сурункали гломерулонефрит, буйракнинг ўткир ва ўртача оғирликдаги азот ажратиш тизимининг бузилишлари.
Умумий тавсифлар, кулинар ишлов	Идеал тана вазнининг 0,8, 0,6 ёки 0,3 гр. гача (қунига 60, 40 ёки 20 гр. гача) протеин миқдорини чеклаш, ош тузи (қунига 1,5 — 3 г) ва суюқликни кескин чеклаш билан пархез (қунига 0,8 — 1,0 л). Азот экстрактивли моддалар, алкоголь, какао, шоколад, кофе ва тузли газаклар ман этилади. Овқатлар тузсиз, буғда қайнатилган ва пюре ҳолатида тайёрланади. Рацион витамин ва минераллар билан бойитилади. Суюқлик миқдори суткасига 0,8 — 1,0 литрни ташкил қилади. Пархез таомланиш қунига 4 — 6 мартаба белгиланади.
Паст калорияли пархез	
Певзнер пархезигақўра	Пархез столлари (№ 8, 8а, 80, 9а, 10с)
Кимёвий таркиби	Оқсиллар — 70 — 80 г (хайвон оқсиллари 40 г), ёғлар — 60 — 70 г (ўсимлик ёғлари 25 г), углеводлар — 130 — 150 г (оддий 0 г). Умумий энергетик қиймати: 1340 — 1550 ккал.
Қўлланишга оид кўрсатмалар	Овқат ҳазм қилиш тизими, қон айланиши ва махсус овқатланиш режимини белгилашни талаб қиладиган бошқа касалликларнинг аниқ асоратлари бўлмаганда турли даражадаги алиментар семириш; II турдаги қандли диабетнинг семириш билан кечиши; ортиқча тана вазни мавжудлигида юрак-қон томир касалликлари.
Умумий тавсифлар, кулинар ишлов	Ёғлар ва углеводлар асос бўлган, ортиқча энергия чеклови билан пархез (1300 — 1600 ккал). Оддий шакар истисно қилиниб, хайвон ёғлари ва ош тузи (3 — 5 гр қунига) чекланган. Бу пархезга ўсимлик ёғлари, хом сабзавотлар, мевалар, озиқ-овқатлар кепаклари киради. Овқатлар тузсиз, буғда қайнатилган ҳолатда пиширилади. Суюқлик миқдори 0,8 — 1,5 л.

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига
6-ИЛОВА

Таркиби ва хусусиятлари бўйича озиқ-овқат маҳсулотларини ўзаро алмаштириш меъёрлари

Т/р	Маҳсулот номи	Ўзгартириладиган маҳсулот миқдори (гр.)	Ўрнини босувчи маҳсулот миқдори (гр.)
1. Нон ва ун — дон маҳсулотлари			
1.	1-навли буғдой уни нони ўрнини босувчилар:	100	
1.1	1-навдаги буғдой нони сухариклари		65
1.2.	1-нав буғдой унидан тайёрланган нон		75

1.3.	1-нав буғдой унидан оддий печенье		30
1.4.	ёғ билан бойитилган печенье		25
1.5.	вафли		20
1.6.	«оби-нон» нон		60
1.7.	«патир-нон» нон		50
1.8.	жўхори унидан нон		55
1.9.	гуруч унидан нон («целакия» касаллиги билан оғриган беморлар учун)		60
2.	Жавдар нони ўрнини босувчи:	100	
2.1.	жавдар нони ёки зоғора нони сухариклари		70
2.2.	жавдар уни ёки зоғора уни		65
2.3.	жавдар уни ёки зоғора унидан печене		70
2.4.	2-навли буғдой унидан нон		80
2.5.	маккажўхори унидан нон		60
3.	Турли хил ёрмалар ўрнини босувчи	100	
3.1.	пиширишни талаб қилмайдиган донлар		100
3.2.	ёрмалар ва сабзавотлар концентратлари (микдори)		100
3.3.	янги картошка ва сабзавотлар		500
3.4.	қуритилган картошка, қурук картошка пюреси		100
3.5.	гуруч		100
4.	Гуруч ўрнини босувчи	100	
4.1.	ҳар-хил ёрмалар		100
4.2.	манний ёрмаси		100
5.	Макарон маҳсулотлари ўрнини босувчи	100	
5.1.	турли хил ёрмалар		100
5.2.	картошка		500
6.	Мол гўшти ва қўй гўшти ўрнини босувчи	100	
6.1.	суякли гўшт бўлаклари		100
6.2.	суяксиз гўшт бўлаклари		80
6.3.	тозаланган ёки тозаланмаган парранда гўшти		120
6.4.	балиқ		150
6.5.	гўшт консервалари		75
7.	Парранда гўшти ўрнини босувчилар	100	
7.1.	мол гўшти, суяклардаги гўшт бўлаклари		60
7.2.	суяксиз гўшт бўлаклари		50
7.3.	балиқ		110
7.4.	гўшт консервалари		55
8.	Балиқ ўрнини босувчилар	100	
8.1	мол гўшти (1-тоифа)		85
8.2.	мол гўшти		80
8.3	творог		90
9.	Сут ўрнини босувчилар	100	

9.1.	кефир ва йогурт		100
9.2.	қуюлтирилган сут		30
9.3.	сметана,15 фоизлик		15
9.4.	ёғли творог		30
9.5.	қайта ишланган пишлоқ		18
10.	Творог ўрнини босувчилар	100	
10.1.	сметана,15 фоизлик		15
10.2.	ёғли творог		50
10.3.	қайта ишланган пишлоқ		30
11.	Янги сабзавотлар	100	
11.1.	тузланган сабзавотлар		100
11.2.	қуритилган сабзавотлар		20
11.3.	консерваланган сабзавотлар		50
11.4.	салат		75
11.5.	сабзавот пюреси		30
12.	Пиёз ўрнини босувчилар	100	
12.1.	қуритилган пиёз		10
12.2.	кўк пиёз		200
13.	Янги мевалар	100	
13.1.	қуритилган мевалар		20
13.2.	мева шарбатлари		50
13.3.	мева пюреси		30
14.	Қовун ўрнини босувчилар	100	
14.1.	қуритилган тарвуз		20
14.2.	қуритилган қовун		15
14.3.	ошқовоқ		100
14.4.	янги мева		30
15.	Шакар ўрнини босувчилар	100	
15.1.	карамель		50
15.2.	жем, мураббо		140
15.3.	мармелад		130
16.	Асал ўрнини босувчилар	100	
16.1.	шакар		150

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлигининг тиббий-ижтимоий муассасаларида озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолнинг ўртача кунлик меъёрлари ва овқатланишни ташкил этишнинг гигиеник талабларига

7-ИЛОВА

Ишлаб чиқувчи муассасалар:

Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти (СГваКК ИТИ);

Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази;

Ўзбекистон Республикаси Тиббий-ижтимоий хизматларни ривожлантириш агентлиги;

Тошкент давлат стоматология институти.