

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**БОЛАЛАРНИ СОҒЛОМЛАШТИРИШ ОРОМГОҲЛАРИГА ҚЎЙИЛАДИГАН
САНИТАРИЯ-ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАРНИ (0026-22-СОН САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ
ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 5 августга ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 101]**

Ўзбекистон Республикаси «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонуни ва Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020 йил 25 июлдаги ПФ-6035-сон «Коронавирус пандемиясини юмшатиш, аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги ва саломатлигини сақлаш тизимини тубдан такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги Фармониға мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талаблар (0026-22-сон СанҚваН) иловаға мувофиқ тасдиқлансин.

2. «Таътил давомида болалар соғломлаштириш кундузги оромгоҳларининг режимини тартибға солиш, таъминлаш ва ташкил қилиш бўйича гигиена талаблар» (0285-10-сон СанҚваН, 2010 йил 5 август) ҳамда «Шаҳар атрофидаги болалар соғломлаштириш оромгоҳларини жиҳозлаш, сақлаш ва режимини ташкил қилиш бўйича санитария қоидалари» (0286-10-сон СанҚваН, 2010 йил 5 август) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

3. Мазкур қарор Ўзбекистон Касаба уюшмалари Федерацияси Кенгаши билан келишилган.

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

Бошлиқ

Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 18 июнь,
12-сон

Келишилди:

Касаба уюшмалари Федерацияси кенгаши раиси К. РАФИКОВ

2022 йил 15 июнь

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талаблар (0026-22-сон СанҚваН)

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига (бундан буён матнда оромгоҳ деб юритилади) қўйиладиган санитария-гигиеник талабларни белгилайди.

1-боб. Оромгоҳларнинг бинолари ва иншоотларига қўйиладиган санитария талаблари

1. Оромгоҳ ошхонаси ва омборхоналарининг деворлари (зарарсизлантириш воситалари ёрдамида мунтазам равишда намлаб тозалаш ишларини олиб бориш учун) намликка чидамли материаллар билан ишланган ёки мойли бўёқ билан бўялган бўлиши керак.

2. Оромгоҳда умумий ҳожатхоналар бино ташқарисида қурилган ҳолларда улар яшаш жойидан 75 метрдан узоқ бўлмаган масофада алоҳида блокда жойлаштирилади. Бунда, 20 та қиз болага 1 тадан кам бўлмаган унитаз, 30 та қиз болага 1 тадан кам бўлмаган қўл ювиш раковинаси, 40 та ўғил болага 1 тадан кам бўлмаган унитаз, писсуар ҳамда қўл ювиш раковинаси ўрнатилиши лозим.

3. Оромгоҳ тиббий пункти алоҳида бинода, ётоқхоналардан камида 25 метр масофа узоқликда жойлаштирилиши лозим. Агар тиббий пункт бошқа бўлимлар билан бир бинода қурилаган бўлса, унда алоҳида кириш жойи бўлиши керак.

4. Ётоқхоналарнинг деразалари қуёш нурига нисбатан 136 даражадан 200 даражагача, ошхоналарнинг деразалари эса 290 даражадан 70 даражагача шимолий кенгликка йўналтирилган бўлиши керак.

5. Ошхонага киришдан олдин алоҳида майдонларда ҳар 20 та бола учун 1 та қўл ювгич ўрнатилиши лозим.

6. Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларининг жиҳозлари уларнинг ёши ва бўйи кўрсаткичларига мос бўлиши керак.

2-боб. Оромгоҳларни жойлаштиришга қўйиладиган санитария талаблари

7. Оромгоҳда ҳайвонларни кўпайтириш ва сақлаш учун питомник ташкил қилинганда, оромгоҳнинг санитария-ҳимоя масофаси ҳайвонларнинг сонига қараб мазкур санитария қоидаларининг 1-иловасига мувофиқ белгиланади.

Хизмат кўрсатувчи ходимларнинг турар-жой бинолари оромгоҳнинг асосий майдонидан ажратилган бўлиши керак.

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳлари қурилмалари ва уларнинг майдони мазкур санитария қоидаларининг 2-иловасига мувофиқ белгиланади.

8. Оромгоҳ ҳудудида меваси захарли, майда уруғли ҳамда тиканли буталарни, шунингдек болаларда аллергия келтириб чиқарадиган ўсимликларни экиш тақиқланади.

9. Оромгоҳда жисмоний тарбия ва соғломлаштириш иншоотлари учун майдон ҳар бир ўринга камида 20 кв метрдан тўғри келиши лозим.

10. Оромгоҳ ҳудудида ҳар 100 ўринга 1 та ичимлик суви фаввораси ўрнатилади.

11. Оромгоҳ ҳудудида чиқиндиларни йиғиш учун махсус бетонли майдончалар қурилади. Майдончаларга металл ёки бошқа осон ювиладиган материаллардан ясалган, копокли контейнерлар ўрнатилади.

3-боб. Оромгоҳларда санитария-техника тизимини жойлаштиришга қўйиладиган талаблар

12. Ичимлик ва хўжалик эҳтиёжлари учун етказиб бериладиган совуқ ва иссиқ сувнинг сифати O'zDst 950:2011 «Ичимлик суви» талабларига мос келиши керак.

13. Совуқ ва иссиқ сув тизими ички қувурлари оромгоҳларнинг душ кабиналари, кир ювиш хоналари, тозалаш анжомларини сақлаш хоналари, қизларнинг шахсий гигиена хоналари, тиббий пункт, ички ва ташқи ҳожатхоналар, чиқиндиларни тўплаш майдонига ўтказилган бўлиши лозим. Бир кунлик битта ўрин учун сувнинг умумий эҳтиёжи (маиший гигиена талаблари учун ҳам) меъёри 130 литрни, шу жумладан иссиқ сув учун 40 литрни ташкил қилади.

14. Сув олиш жойларида иссиқ сувнинг ҳарорати 50°C дан паст ва 75°C дан юқори бўлмаслиги лозим.

15. Душ кабиналари, ҳожатхона, очиқ ва ёпиқ сув ҳавзаларининг айланма йўлаклари, томошабинлар учун трибуна ҳамда кир ювиш хонасини тозалаш учун иссиқ ва совуқ сув тизимига уланган алоҳида жўмрак ўрнатилиши лозим.

16. Ҳожатхоналар билан жиҳозланган яшаш корпуслари, ошхона, маданий-маиший ва тиббий бинолар, душ кабиналари, кирхона, ички ва ташқи ҳожатхоналар ҳамда қўл ювиш жойлари оқава сув тизимига уланган бўлиши лозим.

Оқава сув тизими бўлмаган жойларда маҳаллий тозалаш иншоотлари (фильтр тизими) қурилиши лозим.

Канализация тизими бўлмаган оромгоҳларда ўрали (деворлари ва поли бетонланган) ҳожатхоналардан фойдаланишга рухсат берилади. Бетон ўраларнинг учдан икки қисми тўлганда махсус ассенизация машинаси ёрдамида тозаланadi.

Чиқиндилари тупроққа сингиб кетадиган ўрали ҳожатхоналарни қуриш тақиқланади. Тозаланадиган ўрали ҳожатхоналарда оромгоҳдаги ҳар 10 та болага 1 та алоҳида бўлмалар кўзда тутилиши лозим.

17. Биноларни шамоллатиш ва ҳавони тозалаш ускуналаридан чиққан, оёқ ванналари, чўмилиш ҳавзалари ва душ кабиналаридан йиғилган сувлар маиший оқава сув тизимига ёки канализация тизимига уланади. Сузиш ҳовузининг канализация тизими қувурларини улаш вақтида оқава сувлар сузиш ҳовузига қайта оқиб тушмаслиги инobatга олинishi зарур.

18. Асосий сув манбаи очиқ сув ҳавзаси ва булоқлар бўлган оромгоҳлар учун сув тўпланадиган ва сақланадиган жойларни лойиҳалаштиришда қуйидаги талаблар инobatга олинishi керак:

сув йиғиш (каптажлари) учун ҳожатхоналар, чиқиндихоналар, канализация тармоқлари, омборхоналар, ўғитлар ва пестицидлар омборлари томонидан ифлосланишдан ҳоли бўлган юқори баландликдан(камида 50 метр) жой танланиши;

сувни йиғиш (каптажлари) камерасининг деворлари ва туби сувни ўтказмайдиган шаклда бўлиб, ер усти сувларининг тошиши, музлашдан ҳимоялайдиган айвон ёки павильон шаклидаги ер усти иншоотлари билан жиҳозланиши;

сувни йиғиш (каптаж) камерасининг бўйи ердан камида 0,8 метр баландликда кўтарилиб қопқоқли люк билан ёпилиши лозим. Тозаланган сувни олиш учун омборга сув жўмраги ўрнатилади.

Текшириш, тозалаш ва дезинфекция қилиш имкониятини таъминлаш учун сувни йиғиш (каптаж) камераси атрофи ёпиқ ҳолатда бўлиши керак.

19. Ошхоналарнинг ёзги (ёпиқ) овқатланиш заллари ва ишлаб чиқариш хоналари механик кўзғалувчан ҳаво тортувчи вентиляция билан жиҳозланиши лозим.

20. Барча душ кабиналари ва ҳожатхоналар ҳавони тортувчи алоҳида тизим билан жиҳозланиши лозим.

21. Оромгоҳларнинг хоналари табиий ёритилган бўлиши керак. Ошхона, маданий-маърифий, жисмоний ва соғломлаштириш хоналарида табиий ёритиш коэффиценти 1 фоздан, турар жой хоналарида эса 0,5 фоздан кам бўлмаслиги керак.

4-боб. Оромгоҳларда тозалаш ишларининг олиб боришга қўйиладиган талаблар

22. Оромгоҳларнинг тозалаш ишлари барча хоналарни кундалик намлаб тозалаш орқали, ювиш ёки дезинфекция воситаларидан фойдаланган ҳолда олиб борилади.

23. Оромгоҳларга болалар қабул қилинишидан аввал барча хоналар зарарсизлантириш ва ювиш воситалари ёрдамида умумий тозалашдан ўтказилиши лозим.

Тўшаклар (матраслар, ёстиклар, кўрпалар) мавсум бошланишидан аввал дезинфекция камерасида зарарсизлантирилади ҳамда ҳар смена бошланишидан олдин шамоллатилади ва қуёш нури остида қурилади.

Юкумли касалликлар рўйхатга олинган тақдирда тўшак буюмлари тиббиёт ходимининг (эпидемиологнинг) кўрсатмаларига мувофиқ зарарсизлантирилади.

Ювиниш, гигиена, кир ювиш хоналари, душ ва ҳожатхона деворлари, эшик тутқичлари ҳар куни ювиш воситалари ёрдамида иссиқ сув билан тозаланади ва зарарсизлантирилади, поллар эса ифлосланишига қараб зарарсизлантирувчи эритмалар ёрдамида артиб турилади.

Ташқи ҳожатхоналарда тозалаш ишлари таркибида хлор сақловчи зарарсизлантирувчи эритмалар ёрдамида амалга оширилади. Ёз мавсуми бошланишидан аввал ҳожатхона ўралари тозаланади ва қуруқ хлор оҳак қукуни билан ишлов берилади (1 квадрат метр жойига 1 кг сарфланади).

Ҳожатхоналардаги унитазлар қунига 2 марта чўткалар ёрдамида ювиш воситалари билан тозаланади, сийдик ва кислота тузларидан тозалаш учун 2 фоизли хлорид кислота эритмаси ва бошқа воситалар ишлатилиши мумкин.

Маиший чиқинди қутилари (контейнерлар) ҳажмининг 2/3 қисми тўлганда улар бўшатилиши ва тозаланиши лозим. Дезинсекция ва дератизация тадбирлари фақат дезинфекция станцияси ходимлари томонидан олиб борилади.

24. Ётоқхона, ошхона, овқатланиш зали, тиббий пункт, душ кабиналарининг ҳар бири учун алоҳида тозалаш анжомлари (челаклар, тоғоралар, чўткалар, латталар ва бошқа инвентарлар) бўлиши ва алоҳида жойларда сақланиши лозим.

Ҳожатхоналар ва уларни полларини ювиш ва тозалаш анжомлари фарқ қилувчи рангга эга бўлиши ва алоҳида сақланиши керак.

Ишлатилгандан сўнг барча тозалаш анжомлари 0,5 фоизли кальций гипохлорид ёки хлорамин эритмасида ювилади.

25. Оромгоҳлар ҳудуди ҳар куни эрталаб, болалар сайлидан 1-2 соат олдин, шунингдек ифлосланишига қараб тозаланади.

Қумдонлардаги қум бир ойда камида бир марта алмаштирилиши керак. Ҳар сменада бир марта қумни гижжа тухумлари билан ифлосланиш ҳолати лаборатория усулида текширилади.

26. Оромгоҳларда тоза чойшаблар, тоза ва зарарсизлантирилган ўрин ашёлари (матраслар, ёстиклар, кўрпалар) бир-биридан алоҳида хоналарда сақланиши лозим. Бир болага камида учта чойшаблар тўплами ва иккита кўрпа-тўшак тўплами (ёстик, матрас, адёл) бўлиши шарт.

Юз ва оёқ учун сочиқлар ифлосланиши биланоқ ёки камида беш кунда алмаштирилади. Тўшак ёпинчиқлари ҳар сменадан кейин ювилади. Барча кирлар оромгоҳдаги кир ювиш хонасида ёки марказлашган кир ювиш корхоналарида ювилади.

5-боб. Оромгоҳларда овқатланишни ташкил этишга оид талаблар

27. Оромгоҳда фойдаланиладиган ошхона жиҳозларининг минимал рўйхати мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасида** белгиланган.

28. Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларида тавсия этиладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг рўйхати мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасига** келтирилган.

29. Оромгоҳларда ветеринария хизмати томонидан ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказилганлиги тўғрисидаги тегишли тамға (ёрлик) босилган гўшт маҳсулотларидан фойдаланилади.

30. Оромгоҳларда сут, тухум ва ўсимлик озиқ-овқат маҳсулотлари ветеринария хизмати томонидан берилган ветеринария-санитария экспертизаси ҳулосаси асосида қабул қилинади.

31. Оромгоҳ ошхонасига қадоғи бузилган ёки ярқилик муддати ўтиб кетган маҳсулотларни қабул қилиш мумкин эмас.

32. Етказиб берилган тез бузилувчи озиқ-овқат маҳсулотлари мазкур санитария қоидаларининг **5-иловасига** мувофиқ бракераж журнаliga қайд этиб борилиши лозим.

33. Оромгоҳларда фойдаланишга рухсат этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотлари ва таомлар рўйхати мазкур санитария қоидаларининг **6-иловасида** белгиланган.

34. Тез бузилувчи маҳсулотлар келтирилганда озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини таъминловчи ҳамда ифлосланишдан сақловчи шароитда, усти ёпиқ бўлган идишларда ташилади.

Оромгоҳларга сифати тез бузиладиган маҳсулотларни етказиб беришда, юк хатида унинг юборилганига икки соатдан ўтиб кетганлиги аниқланса, бундай маҳсулотлар қабул қилиниши мумкин эмас.

35. Тез бузиладиган озиқ-овқат маҳсулотлар мазкур санитария қоидаларининг **7-иловасида** белгиланган муддатларга мувофиқ сақланади.

36. Маҳсулотларнинг озучавий қийматини сақлаш ҳамда овқатдан захарланишга йўл қўймаслик мақсадида таом тайёрлаш технологиясига тўлиқ амал қилиниши лозим.

Масаллиқлар таомнома асосида оғирлиги ўлчаниб, мазкур санитария қоидаларининг **8-иловасига** мувофиқ болалар учун тавсия этилган миқдорларда қозонга солинади.

Донали маҳсулотлар (котлет, булочка ва бошқалар) тайёрланганда, уларнинг оғирлиги пиширишдан олдин тарозида тортилади. Тоблама (запеканка), омлет, рулетлар тайёр ҳолатида, таомномада кўрсатилган миқдорда бўлакланади. Суюқ таомлар ҳажми махсус чўмичларда ўлчаб (мл. ҳисобида), гарнирнинг оғирлиги эса тарозида тортилиб тарқатилади.

Оромгоҳда тайёрланган ҳар бир таомдан тиббиёт ходими томонидан синама (таомдан намуна) олиниб, органолептик усули билан баҳоланганидан сўнг улар тарқатилади. Тайёр таом намуналари тиббиёт ходими назоратида бевосита таом тайёрланган қозондан олинади ва сақланади.

Кундалик бериладиган тайёр таомлар намунаси, бир порция ҳажмда стерилланган қопқоқли банкаларга тиббиёт ходими назоратида олиниб, ҳарорати +2 дан +6⁰С гача бўлган совуткичда алоҳида ажратилган жойда сақланади.

37. Пиширилган ва арчилмаган сабзавотлар +2 +6⁰С ҳароратда 6 соатгача пиширилиб сақланиши, арчилган сабзавотлар эса 2 соатгача сақланиши мумкин.

38. Нон алоҳида ажратилган жавонларда сақланади. Жавон эшикларидида ҳаво алмашилиши учун тирқишлари бўлади, нонни қабул қилишдан 1 соат аввал шкафнинг ичи 1 фоизли сирка кислотаси эритмаси билан артилади.

39. Гўшти майдалаш учун қаттиқ дарахт навидан тайёрланган ёғоч бўлаги металл тагликка ўрнатилиб, ташқи тарафи икки марта мойли бўёқда бўялади. Ишлатилгандан сўнг пичоқ билан тозаланиб, устига туз сепилади, (туз сақланадиган идиш гўштга ишлов бериш хонасида сақланади), ён атрофлари иссиқ сув билан ювилади, устки қисми нотекис бўлиб қолганда эса арралаб олиб ташланади.

40. Ишлатиш турига қараб тахтакач ва пичоқлар ХБ (хом балиқ), ХГ (хом гўшт), ХС (хом сабзавот), Х (хамир), ПБ (пиширилган балиқ), ПС (пиширилган сабзавот), ПГ (пиширилган гўшт), Н (нон), Г (гастрономия маҳсулотлари) шаклида хом ва пишган маҳсулотлар учун алоҳида ажратилади.

41. Тахтакач ва пичоқлар сони етарли бўлиши керак. Ишлатилган тахтакачлар пичоқлар билан тозаланиб, ювиш воситалари ёрдамида иссиқ сувда ювилади. Қайнаб турган сувда зарарсизлантирилгандан сўнг тик ҳолатда иш жойларида ёки осилган ҳолда сақланади.

42. Ошхонада чинни, фаянс, мельхиор, сирланган (эмаль) ва зангламайдиган пўлат идишлардан фойдаланилади.

Ёрилган, чети учган ҳамда эмали кўчган идишлардан фойдаланилмайди.

43. Ҳар овқатланишдан сўнг идишлар ювувчи моддалар билан ювилади ва зарарсизлантирилади.

44. Идиш ювадиган чўткалар, столни артадиган сочиқлар ўн беш дақиқа давомида қайнатилиши ёки ўн беш дақиқа давомида 0,5 фоизли хлор сақловчи зарарсизлантирувчи восита эритмасида зарарсизлантирилиши, қуритилиб, алоҳида жойда сақланиши лозим.

45. Озиқ-овқат маҳсулотларига ишлов бериш столлари яхлит металл, зангламайдиган пўлат ёки дюралюминий билан қопланади. Гўшт ва балиқ маҳсулотларига ишлов бериш учун столларнинг бурчаклари овалсимон ҳолатга келтирилган, рухланган темир билан ҳам қопланиши лозим. Хамир столининг юзаси эса текис, рандаланган, тешик ва ёриқлари бўлмаган тахталардан ясалиши лозим.

46. Хом ва тайёр маҳсулотларга ишлов бериш учун алоҳида столлар, пичоқлар ва қаттиқ навли дарахтлардан (эман, қорақайин, тол, қайин) тайёрланган, ёриқларсиз, силлиқ тахтакачлар ажратилади.

47. Ошхонадаги барча идишлар тахтакач, пластик ёки металлдан тайёрланган жавон (стеллаж)ларда сақланади.

48. Озиқ-овқат маҳсулотлари ташиладиган транспорт воситалари ҳар куни ҳайдовчи томонидан тозаланиши, шунингдек дезинфекция тадбирлари ўн кунда бир мартаба амалга оширилиши лозим.

49. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташиш учун алоҳида идишлар белгиланади ва фақат шу мақсадда фойдаланилади.

50. Оддий ва полиэтилен клеёнкали қоплар, металл ва ёғоч қутилар, бидон, фляга ва бошқа идишлар бўшатиладиган сўнг тозаланиб, 2 фоизли сода эритмаси билан ювилади (1 литр сувга 20 грамм сода), кейин қайнаб турган сув билан зарарсизлантирилади ҳамда қуритилгандан сўнг тоза жойда сақланади.

51. Тез бузилувчи озиқ-овқатлар фақат совуткичларда ҳамда маҳсулотларни сақлаш муддатига амал қилган ҳолда қуйидаги тартибга риоя қилган ҳолда сақланади:

сарийёғ идишларда ёки бўлакланган, пергамент қоғозига ўралган ҳолда патнисларда сақланади;

пишлоқ йирик бўлаклари тоза ёғоч тагликларда устма-уст сақланишига рухсат этилади, шунда бўлақлар ораси картон қоғози ёки фанер билан ажратилади;

сметана, творог металлдан ишланган флягаларда (ёки бочкаларда), кичкина қадоқларда совутиш камераларида сақланади;

сут қайнатилгунга қадар олиб келинган идишда совутиш камерасида сақланади;

тухум совуткичда $+4$ — $+8^{\circ}\text{C}$ шароитида 7 кундан ортиқ бўлмаган муддатда сақланади.

52. Ёрмалар ва шунга ўхшаш маҳсулотлар қуруқ хоналарда, тоза, қопқоғи ёпиладиган сифимларда, қопларда, картон қутиларда, полдан 15 — 20 см баландликда ҳамда девордан 20 см узоқликда ўрнатилган тагликларда сақланади.

53. Сабзавот ва мевалар, сараланиб, қуруқ, шамоллатиладиган хонада полдан 20 см баландликдаги токча ва тагликларда сақланади.

54. Озиқ-овқат маҳсулотларини хўжалик моллари, идишлар ва бошқа маҳсулотлар билан бирга сақланиши тақиқланади.

55. Озиқ-овқат маҳсулотларига пазандачилик ишловини бериш умумий овқатланиш корхоналарига қўйилган талаблардаги таомномалар асосида амалга оширилади:

маҳсулотларнинг таъми ва витаминлар қиймати сақланиши учун ҳар бир таом алоҳида тайёрланади ва тайёр бўлган вақтидан бир соат ичида тарқатилади, сабзавотлар бевосита пиширишдан олдин тўғралади, қайнаб турган қозонга солиниб, витаминларни сақланиши учун қопқоғи ёпиқ шароитда пиширилади, кўкатлар тайёр овқатни тарқатиш олдидан овқатга қўшилади ёки столга қўйилади, тозаланган картошка ишлатилишидан аввал совук, тузли сувда сақланади (бу муддат 2-3 соатдан ошмаслиги лозим);

салатлар учун сабзавотлар пўсти тозаланмасдан пиширилади, бу маҳсулотларни бир кун олдин пишириб қўйиш тақиқланади, салатларга ўсимлик ёғи бевосита тарқатишдан аввал солинган ҳолда аралаштирилади;

табiiй ҳолда бериладиган сабзавотлар (бутун ёки салат ҳолатида) оқиб турган сувда яхшилаб ювилгандан сўнг, арчилади ва сеткаларда қайта ювилади (олдидан арчилиб сувда сақлаш тақиқланади);

гўштли ёки балиқли фаршдан тайёрланадиган котлетлар, балиқ бўлақлари 3 — 5 минут давомида икки томонлама қовурилиб, 250 — 2800С ҳароратли шкафта 5 — 8 минут давомида пиширилади.

56. Оромгоҳлардаги болалар озиқ-овқат рационининг суткалик меъёрлари, таомларнинг вази, маҳсулотларни алмаштириш мазкур санитария қоидаларининг 8, 9 ва 11-иловаларига мувофиқ амалга оширилади.

57. Олдиндан қолган овқат қолдиқлари ёки муқаддам тайёрланган таомларни истеъмолга бериш тақиқланади.

58. Таом тайёрлаш технологияси бузилган, шунингдек термик ишлов бериш етарли бўлмаган таомлар аниқланиб, камчиликлари бартараф этилмагунча истеъмолга берилмайди ва мазкур санитария қоидаларининг 10-иловасида келтирилган тайёр таомнинг бракераж журнаliga тегишли белги қўйилади.

59. Болалар ва ўсмирларнинг оқсил, ёғ, углеводлар ва энергияга бўлган физиологик эҳтиёжнинг тавсия этиладиган меъёрлари мазкур санитария қоидаларининг 11-иловасида баён этилган. Оқсил, ёғ, углеводларнинг нисбати — 1:1:4 бўлиши керак.

60. Оқсилнинг 50 — 60 фоизи гўшт, балиқ, сут маҳсулотлари, тухум ҳисобига тўғри келиши керак, ёғнинг 20 фоизини тўйинмаган ёғ кислоталаридан ташкил топган ўсимлик ёғи ташкил қилиши керак.

61. Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларида кунига тўрт маҳал овқат берилиши лозим, бунда овқатланиш оралиғи тўрт соатдан ошмаслиги керак.

Кун давомидаги суткалик рацион нонушта (25 фоиз), тушлик (35 фоиз), иккинчи тушлик (15 фоиз) ва кечки овқат (25 фоиз) бўлган ҳолда тақсимланади.

62. Керакли озиқ-овқат маҳсулотлари бўлмаган тақдирда, мазкур санитария қоидаларининг 9-иловасига мувофиқ бошқа озуқа турлари билан алмаштирилади.

63. Идишларни кўлда ювиш уч бўлмали ванналарда қуйидаги тартибда амалга оширилади:

а) аввал идишлар овқат қолдиқларидан тозаланади;

б) биринчи бўлмада идишлар ҳарорати 50⁰С сувда рухсат этилган ювувчи воситалар ёрдамида чўткалар билан ювилади;

в) иккинчи бўлмада идишлар зарарсизлантирувчи воситалар (хлор оҳаги, натрий гипохлорид) билан зарарсизлантирилади;

г) учинчи бўлмада идишлар металдан ясалган сеткаларга солиб ваннада 65⁰С дан паст бўлмаган ҳароратдаги иссиқ сув билан чайилади;

д) ювилган идишлар маҳсус токча, панжара, қуритиш шкафлари ёки тирқишли патнисларда қуритилади.

64. Шиша идишлар қуйидаги тартибда ювилиши лозим:

а) овқат қолдиқларидан тозаланади;

б) биринчи бўлмада ювувчи ва дезинфекция воситалари ёрдамида ювилади;

в) иккинчи бўлмада ҳарорати 65⁰С дан паст бўлмаган иссиқ сув билан чайилади;

г) панжара, маҳсус токча, тирқишли патнисларда қуритилади.

65. Қошиқ ва вилкалар қуйидаги тартибда ювилиши лозим:

а) овқат қолдиқларидан тозаланади;

б) биринчи бўлмада ювувчи воситалар ёрдамида ювилади;

в) иккинчи бўлмада ҳарорати 65⁰С дан паст бўлмаган иссиқ сув билан чайилади;

г) ювилган анжомлар 2-3 дақиқа юқори ҳароратда пишириш шкафларда қиздирилади;

д) тоза асбоблар тикка, ушлагичлари юқори ҳолда металл ёки пластмассадан тайёрланган кассеталарда сақланади (кассеталар ҳар куни ювилади).

66. Ошхонада ишлатилган қозонлар ва идишлар қуйидаги тартибда ювилади:

таом тайёрлашда ишлатилган қозонлар ва идишлар икки бўлмали ҳажми белгиланган ванналарда ювилади;

қозонлар овқат қолдиқларидан тозалангандан сўнг чўткалар ёрдамида ювилади ва 65 — 70⁰С дан паст бўлмаган ҳароратли иссиқ сув билан чайилади.

67. Столлар совун ёки сода билан махсус ажратилган сочиқлар билан ювилади, эпидемиологик вазиятга қараб дезинфекция воситалари билан зарарсизлантирилади, идишлар ювиладиган чўтка, сочиқча ишлатилгандан сўнг ювувчи восита ёрдамида ювилади ва 15 дақиқа қайнатилади, зарарсизлантириш учун 0,5 фоизли зарарсизлантирувчи восита эритмасида 15 дақиқа сақланади.

68. Хоналарни тозалаш анжомлари (челаклар, пол тозалагич, ювувчи латталар) белгиланиб, фақат ўзининг бўлинмасида ишлатилади (хом гўшт цехи, пишириш цехи, кондитер цехи, идишларни ювиш бўлими, овқатланиш зали ва ҳ.к). Зарарсизлантирувчи ва ювиш воситалари махсус ажратилган, қуёш нури тушмайдиган жойда сақланади.

69. Ошхонанинг барча хоналари ҳар куни тозаланади. Ишлаб чиқариш хоналаридаги ускуналар, столлар ҳар овқат берилгандан сўнг тозаланади.

70. Овқатландиган столлар гигиеник қопламаларини ошхона ходимлари ҳар овқатланишдан сўнг артишлари лозим.

71. Электр ва газ ёқилғи билан таъминланишида узилишлар бўлганда овқатни махсус ажратилган майдончадаги ёзги ошхонада тайёрлаш мумкин, бунда майдончанинг усти ва атрофи шамолдан ҳимояланиши зарур.

72. Ўтинлар қозондан 5 — 10 метр узоқликдаги масофада ёриб тайёрланади.

6-боб. Оромгоҳнинг жисмоний тарбия ва спорт иншоотлари ҳудудига қўйиладиган санитария талаблари

73. Спорт майдончаларининг юзаси текис, сув йиғилмайдиган, чангланмайдиган, ёмғир ёққанда ва намланганда бузилмайдиган, болаларни шикастланишга олиб келмайдиган қопламалардан ишланиши лозим. Спорт майдончаларининг сатхи мазкур санитария қоидаларининг **12-иловасига** мувофиқ бўлиши лозим.

74. Очиқ спорт майдончалари ҳудудини тозалаш учун сув кранлари бўлиши керак.

75. Очиқ спорт иншоотлари ҳудуди бевосита сув ичиш фавворалари, душ мосламалари ва ҳожатхоналар билан таъминланиши лозим.

76. Сузиш ҳовузининг деворлари, пастки қисми, ички юзаларининг материали ва қопламаси сув ўтказмайдиган, мустаҳкам, эрозияга, кимёвий воситаларга чидамли бўлиб, шунингдек тозалаш ва зарарсизлантириш учун қулай бўлиши керак.

Сузиш ҳовузининг туби ва деворларининг юзаси силлиқ ва сирпанмайдиган бўлиши керак.

77. Сузиш ҳовузининг айланма йўллари ва душ кабиналари вақти-вақти билан сувда ювиб турилиши лозим.

Сузиш ҳовузида кундалик тозалаш ишлари ҳар куни, болаларни чўмилиши тугаганидан сўнг амалга оширилади. Поллар, шкафлар, скамейкалар совунли иссиқ сув билан ёки 2 фоизли кальцийли сода эритмаси ёрдамида ва бошқа ювиш воситалари билан ювилади.

Ялпи тозалаш ишлари ҳар сменада камида бир маротаба амалга оширилади. Ялпи тозалаш вақтида ҳовуз суви тўкилади ва барча хоналар яхшилаб тозаланади. Ванна, кафелли поллар совунли ва содали эритма билан яхшилаб тозаланиб, зарарсизлантирувчи воситалар билан зарарсизлантирилади.

78. Сузиш ҳовузидаги сувни зарарсизлантириш дезинфекция воситалари ёрдамида амалга оширилади. Зарарсизлантирилган сувдаги хлорнинг қолдиқ миқдори 0,3-0,5 мг/л бўлиши белгиланган.

Тунги вақтда қолдиқ хлор миқдорининг 1 мг/л гача оширилишига йўл қўйилади. Хлораторлар учун кириш жойида алоҳида хона ажратилади.

79. Сузиш ҳовузининг суви ифлосланган тақдирда ифлосланиш сабаблари аниқланади, сув тўлиқ оқизиб юборилиб, сузиш ҳовузи совунли сода эритмаси билан яхшилаб ювилади ва зарарсизлантирилади.

80. Оромгоҳларнинг кун тартиби мазкур санитария қоидаларининг **13-иловасига** мувофиқ, болаларнинг ёшига қараб ташкиллаштирилади.

81. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати **14-иловада** келтирилган.

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
1-ИЛОВА

Питомник ва оромгоҳ ораллиғидаги санитария-ҳимоя минтақасининг масофаси

Ҳимоя масофаси	Жониворларни сони (бош)				
	қорамол, бузоқ	қўй, эчки	қуён	парранда	от
20 м	2/5	15	20	50	5
40 м	8/15	25	50	75	15
75 м	80/50	100	100	150	100
150 м	50/150	250	200	500	250

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
2-ИЛОВА

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳлари қурилмалари ва уларнинг майдони

Биоларнинг номи	Майдони, м ²
Маъмурий бинолар	
Биолар маъмурий гуруҳининг таркиби ва майдони амалдаги қурилиш меъёр ва қоидаларига мувофиқ оромгоҳдаги жойлар сонига нисбатан аниқланади.	
Яшаш жойлари	
Ётоқ хоналари	бир ўрин учун 4 м ²
Кундузги хоналар	ҳар бир гуруҳга 1 хона, 1 ўринга 0,9 м ² ҳисобидан
Тарбиячи хонаси	9 м ²
Санитария-гигиена бинолари	
Ювиниш хоналари оёқ ювиш жиҳозлари билан (ўғил болалар ва қизлар учун алоҳида)	10 та болага битта қўл ювгич, битта оёқ ювиш жиҳози
Ҳожатхона (ўғил болалар ва қизлар учун алоҳида)	15 та қиз болалар учун 1-та унитаз, 20 та ўғил болалар учун 1-та писсуар ва 1 та унитаз
Қизларнинг шахсий гигиена хонаси	сатҳи 4 м ² миқдорда: ҳожатхона, душ, қўл ювгич жиҳозлари билан таъминланади
Душ (ўғил болалар ва қизлар учун алоҳида)	Бир гуруҳга 2 та хона, 20 та болалар учун битта оёқ ювиш ваннаси (майдони 1,5 м ² ҳисобидан)
Душ кабиналарида кийиниш хоналари (ўғил болалар ва қизлар учун алоҳида)	2 та хона, ҳар 20 та болага майдони 3 м ² ҳисобланади
Маиший хоналар	
Қуритиш шкафлари жойлашган айвончалар	Бир ўринга 0,8 м ² майдони ҳисобидан 1 бўлимга 1 та хона ажратилади.

Болалар буюмларини сақлаш учун хона	майдон нормаси 0,2 м ² бўлган ҳар бир гуруҳга 1 хона миқдорида
Дазмоллаш ва тозалаш хонаси (болалар учун)	1 та секция учун 0,2 м ² бўлган 1 та хона
Кир ювиш хонаси	ҳар бир ўринга 0,08 м ² миқдорида
Дазмоллаш хонаси	камида 2 м ²
Ходимлар (хизмат кўрсатувчи ходимлар) учун ётоқхона	киши бошига 6 м ² миқдорида, ходимлар сони — 3-4 киши
Кирлар учун хона	камида 8 м ²
Болалар учун хизмат хоналари	
Ошхона	ҳар бир жойга 1,0 м ² дан кам бўлмаган миқдорда
Ошхона олдидаги қўл ювиш жойи	25 та ўрин учун 1 та қўл ювгич 1та болага 0,04 м ² ҳисобидан
Ўғил болалар ва қизлар учун санитария-техник воситалар (ошхонада)	50 та қиз бола учун 1 та унитаз 75 та ўғил бола учун 1 та унитаз ва 1 та писсуар
Тозалаш ускуналарига ишлов бериш ва сақлаш учун хона	майдони — 4 м ²
Ошхонанинг ишлаб чиқариш хоналари	
Таом тарқатиш хонасида	29 м ² дан 54 м ² гача, ўриндиқлар сони 300 дан 600 гача ва ундан кўп
Тиббий пунктга хизмат кўрсатиш учун	камида 8 м ²
Иссиқ цех	қувватига қараб 60 м ² дан 80 м ² гача
Совуқ цех	камида 12 м ²
Гўшт ва балиқ цехи	қувватига қараб 18 м ² дан 22 м ² гача
Сабзавотлар цехи ва кўкатларга ишлов бериш цехи	қувватига қараб 10 м ² дан 12 м ² гача
Ун маҳсулотлар цехи	камида 16 м ²
Сабзавотларга бирламчи ишлов бериш цехи	қувватига қараб 12 м ² дан 15 м ² гача

Тухумларга бирламчи ишлов бериш цехи	камида 6 м ²
Нонни кесиш хонаси	камида 12 м ²
Таом идишларини ювиш хонаси	қувватига қараб 28 м ² дан 40 м ² гача
Ошхона цехлари идишларини ювиш хонаси	қувватига қараб 12 м ² дан 16 м ² гача
Бош ошпаз хонаси	камида 6 м ²
Озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилиш ва сақлаш хоналари	
Совутгич камералари:	
сут маҳсулотлари, ёғлар ва гастрономия	қувватига қараб 9 м ² дан 12 м ² гача
мевалар, резаворлар, ичимликлар	камида 7 м ²
гўшт, балиқ	қувватига қараб 8 м ² дан 12 м ² гача
Чиқиндилар учун	камида 5,5 м ²
Қуруқ маҳсулотлар омборхонаси	камида 12 м ²
Сабзавотлар омборхонаси	камида 12 м ²
Кундалик маҳсулотларни сақлаш хонаси	камида 20 м ²
Тоза идишлар омборхонаси	камида 11 м ²
Идишларни ювиш ва сақлаш хонаси	камида 6 м ²
Анжомларни сақлаш хонаси	камида 10 м ²
Маиший-хизмат кўрсатиш хоналари	
Ходимларнинг кийиниш хоналари	қувватига қараб 18 м ² дан 32 м ² гача
Ходимлар хонаси	камида 12 м ²
Душ кабиналари, ҳожатхоналар, аёлларнинг шахсий гигиена хонаси	камида 12 м ²

Тозалаш анжомларини сақлаш хонаси	4 м ² дан кам бўлмаслиги керак
Тоза махсус кийим учун хона	камида 6 м ²
Ифлосланган кийим учун хона	камида 5 м ²
Зарарсизлантирувчи воситаларни тайёрлаш хонаси	камида 3 м ²
Тозалаш анжомларни сақлаш хонаси	камида 3 м ²
Кўнгилочар ва оммавий бинолар	
Томошабинлар зали	бир жойга 0,65 м ² миқдорида, оромгоҳдаги жойларнинг 60 фоиз
Артистлар учун хона	камида 10 м ²
Артистлар учун ҳожатхона	камида 3 м ²
Кинопроекция хонаси	камида 27 м ²
Фойе, ўйин ва кўрғазма зали	залдаги ҳар бир ўринга 0,6 м ² миқдорида
Рақс зали (ўйин майдончаси)	ҳар бир ташриф буюрувчига 1,5 м ² миқдорида, оромгоҳдаги жойларнинг 20 фоизи
Тозалаш анжомларини сақлаш хонаси	камида 4 м ²
Ҳожатхоналар (ўғил ва қиз болалар учун алоҳида)	қувватига қараб 12 м ² дан 18 м ² гача
Эстрада учун универсал ёпик майдонча	Иситилмайдиган қувватига қараб 60 м ² дан 80 м ² гача
Артистлар хонаси	камида 20 м ²
Эстрада иштирокчилари учун ҳожатхона	3 м ² дан кам бўлмаган ҳожатхона, 1 та қўл ювгич билан
Жиҳозлар, костюмларни сақлаш учун омбор	1 та томошабин ўрни учун 0,05 м ² миқдорида
Кутубхона ва ўйинлар хонаси	
Кутубхона	қувватига қараб 30 м ² дан 50 м ² гача
Ўйинлар хонаси	қувватига қараб 15 м ² дан 25,0 м ²

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга

3-ИЛОВА

Оромгоҳ ошхоналари жиҳозларининг тавсия этилган минимал РЎЙХАТИ

Ишлаб чиқариш хонасининг номи	Ускуналар
Омборлар	Стеллаж, тагликлар, совутиш шкафлари ва музлатгичлар
Сабзавотлар цехи	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), картошка тозалаш машинаси, ювиш ванналари (камида иккита), қўл ювгич
Совуқ цех	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), назорат тарозиси, хом тортиладиган сабзавотларни, кўкатларни, меваларни ювиш учун ванна, қўл ювгич
Гўшт ва балиқ цехи	Ишлаб чиқариш столлари (гўшт, балиқ, паррандалар гўштини майдалаш учун) (камида учта), назорат тарози, гўшт майдалагич, тўнка, ювиш ванналари (камида иккита), қўл ювгич
Тухумларга ишлов бериш хонаси	Ишлаб чиқариш столи, учта ювиш ваннаси (сиғимлар, ғовакли сиғимлар), ювилган тухум учун идиш, қўл ювгич
Хамир цехи	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита), хамир машинаси, назорат тарозиси, пишириш шкафи, (стеллаж), ювиш учун ванна, қўл ювгич
Нонни кесиш хонаси	Ишлаб чиқариш столи, нонни кесиш машинаси, нонни сақлаш учун жавон, қўл ювгич.
Иссиқ цех	Ишлаб чиқариш столлари (камида иккита: хом ва пишган маҳсулот учун), электрплита, электртова, қовуриш шкафи, электрқозон, назорат тарозиси, қўл ювгич
Тарқатиш жойи	Биринчи, иккинчи ва учинчи таомлар учун мармитлар.
Идишларни ювиш учун хона	Ишлаб чиқариш столи, идишларни ювиш машинаси, идишларни ювиш учун 3 бўлмали ванна, чой идишларини ювиш учун 2 бўлмали ванна, жавон ёки панжара, қўл ювгич
Ошхона идишлари ҳамда буюмларини ювиш хонаси	Ишлаб чиқариш столи, иккита ювиш ваннаси, токча, қўл ювгич, озиқ-овқат чиқиндиларини йиғиш учун сиғим
Ташиш идишларини ювиш хонаси	Икки секцияли ювиш ваннаси
Ходимларнинг овқат хонаси	Иш столи, электрплита, музлатгич, шкаф, ювиниш ванна, қўл ювгич

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
4-ИЛОВА

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларида тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг

РЎЙХАТИ

1. Гўшт ва гўшт маҳсулотлари:

I категорияли мол гўшти,

бузоқ гўшти, қуён гўшти,

ёғсиз қўй гўшти (хафтада 2 мартадан кўп бўлмаган),

парранда гўшти

балиқ;

товуқ тухумлари омлет ёки қайнатилган ҳолда.

2. Сут ва сут маҳсулотлари:

сут (ёғлилик даражаси 2,5-3,2-3,5 фоиз), пастеризацияланган, стерилланган, курук;
куюлтирилган сут (тоза ва шакар аралаштирилган ҳолда), куюлтирилиб-пиширилган
сут;

творог (ёғлилик даражаси 9 ва 18 фоизли; агар ёғлилик даражаси унчалик баланд
бўлмаса — 0,5 фоизли);

пишлоқ (қаттик, юмшоқ);

термик қайта ишланганидан кейинги қаймоқ (ёғлилик даражаси 10, 15, 30 фоиз);

кефир (қатик);

қатик (ряженка), бифидок ва бошқа сут маҳсулотлари;

қаймоқ (ёғлилик даражаси 10, 20 ва 30 фоиз).

3. Озиқ-овқат ёғлари:

сариёғ;

ўсимлик ёғи (кунгабоқар, фақат доғланган пахта ёғи);

салатларга, винегретлар, сельд балиғи, иккинчи таомлар салат ёғи;

пишириклар учун маргарин; ковуриш учун фақат олий навли ёғлар.

4. Қандолат маҳсулотлар:

конфетлар (зефир, қиём, мармелад), шоколад ҳафтасига бир мартадан ошмаслиги
керак;

қотирилган кулча нон (галета), пиширик, крекер, вафли, кекс (там берувчи
моддаларсиз);

пишириклар, тортлар (уваланадиган хамирли ва бисквитли, кремсиз);

қиём, мураббо, повидло, корхонада қадоқланган асал.

5. Сабзавотлар:

картошка, карам, гулкарам, сабзи, лавлаги, бодринглар, помидорлар, қовок,
кулчақовок (патиссон), пиёз, саримсоқ пиёз (кичик мактаб ёшидаги болалар учун чекланган
микдорда), петрушка (кашничсимон кўкат), шивит, сельдерей (кашничсимон ошқўк), томат
пастаси.

6. Мевалар:

олма, нок, олхўри, узум ва бананлар;

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

қуритилган мевалар;

7. Дуккаклилар:

нўхат, ловия, соя, мош.

8. Шарбат ва ичимликлар:

табiiй шарбатлар, ишлаб чиқарилган ичимликлар (тиниклаштирилган ва қуйқали),
имкон қадар кичик қадоқда;

консервантларсиз ва қўшимча моддаларсиз ишлаб чиқариш туридаги витаминли
ичимликлар;

какао, чой;

ичимлик суви.

9. Консервалар:

гўштли консерва;

консерва овқатлари (гўштли рассольник, мол гўштли карам шўрва, мол гўштли гречка
каби табiiй маҳсулотлар бўлмаганда истисно тарзида);

лосось (қизил гўштли балиқ), сариёғда ковурилган скумбрия балиғи;

шарбатлар, мева бўлақлари, бақлажон ва қовоқча икриси;

стерилланган помидор ва бодринглар.

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

Озиқ-овқат маҳсулотлари хом ашёси сифатининг бракераж журнали

Озиқ-овқат маҳсулотлари, хом ашё олиб келинган сана ва соати	Озиқ-овқат маҳсулотлари номи	Олиб келинган озиқ-овқат маҳсулотлари, хом ашёси миқдори (килограмм, литр ва донада)	Қабул қилинган озиқ-овқат маҳсулотининг хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжат рақами	Олиб келинган озиқ-овқат маҳсулотларининг хом ашёси органолептик баҳоси натижалари	Озиқ-овқат маҳсулотлари хом ашёсидан фойдаланишни сўнгги муддати
1	2	3	4	5	6

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
6-ИЛОВА

Оромгоҳларда рухсат этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотлари ва таомлар

РУЙХАТИ

1. Гўшт қўшилган, майонез, кетчуп ва орасига сабзавотли салатлар солинган нон маҳсулотлари (гамбургер, чизбургер ва хот-доглар).
2. Сунъий таъм, ҳид берувчи моддалар, бўёқлар, ароматизаторлар қўшилган қандолатчилик 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 почалар.
11. Ичак-чавоқлардан тозаланмаган парранда.
12. Ташқи қавати тоза бўлмаган, синган, шунингдек, сальмонеллезга хавфли деб топилган хўжаликлардан олинган тухумлар.
13. Бонкаларнинг герметиклиги бузилган, бонкаси шишган, занглаган, шакли ўзгарган, ёрлиғи бўлмаган ва ишлаб чиқариш вақти ҳамда яроқлилик муддати белгиланмаган консервалар.
14. Турли аралашмалар билан ёки омбордаги зараркунандалар билан зарарланган ёрма, ун, қуритилган мевалар ва бошқа маҳсулотлар.
15. Уй шароитида тайёрланган барча озиқ-овқат маҳсулотлари.
16. Кремли қандолат маҳсулотлари.
17. Холодец, парранда ва ҳайвонлар туғидан тайёрланган ҳамда калла гўшти рулетлари, ўпка-жигардан ва ички орган маҳсулотларидан қилинган колбасалар.
18. Пастеризация қилинмаган (флягадаги) творог, термик ишлов берилмаган, идишда сақланган творог ва қаймоқ.
19. Қўлбола қатик.
20. Кўзиқоринлар ва улардан тайёрланган маҳсулотлар.
21. Квас.
22. Эпизоотик нохуш хўжаликлардан олинган, шунингдек, дастлабки ишлов берилмаган ва пастеризация қилинмаган сут ва сут маҳсулотлари.
23. Хом дудланган гўштли гастрономик маҳсулотлар
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 сабзавот ва мевалар.
 27. Табiiй кофе, тетиклантирувчи ва қувватни оширувчи энергетик ичимликлар, алкоголь.
 28. Пазандалик мойлари, чўчка ёғи, гидроген ёғлар.
 29. Данакли меваларнинг мағзи.
 30. Сақич.
 31. Қимиз ва таркибида этанол бўлган (0,5 фоиздан ортиқ) бошқа ачитилган сутли маҳсулотлар.
 32. Ичига сардина қўшиладиган (гўштли ва балиқли) таомлар, қийма ёки эзилган сельд балиғидан картошка қўшиб тайёрланган овқат.
 33. Мева ва резаворлардан тайёрланган яхна ичимликлар ва морслар (термик ишловсиз).
 34. Окрошка ва совуқ шўрвалар.
 35. Қиймали макарон (макарони по флотски), тўғралган тухумли макарон.
 36. Ёғда чала қовурилган тухум.
 37. Паштет, гўшт ва творогли қуймоқлар.
 38. Тез тайёрладиган қуруқ озик-овқат концентратлар асосидаги биринчи ва иккинчи таомлар.

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
 7-ИЛОВА

Тез бузиладиган маҳсулотларни сақлаш муддати

Маҳсулот номи	+2°C дан +6°C гача ҳароратда сақлаш ва ишлатиш муддатлари (соат)
Йирик бўлакли гўшт ярим тайёр маҳсулотлар	48
Музлатилган жигар	48
Совутилган жигар	24
Парранда гўшти	48
Музлатилган парранда гўшти	72
Пастеризацияланган сут, қаймоқ	36
Кефир	36
Ёғли творог, ёғсиз, парҳезли	36
Сметана	72
Пишлоқ	48
Тухум	7 сутка
Совутилган балиқларнинг барча турлари	0 — 2°C ҳароратда 24 соат
Қайнатилган тозаланмаган сабзавотлар	6

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
 8-ИЛОВА

Болалар учун тавсия этилган таомлар вазни (грамм)

	1 порциянинг вазни	
	7 — 10 ёш	11 — 18 ёш

Нонушта		
Ёрма ёки сабзавотли бўтқа	300	300 — 400
Қаҳва (чай, какао)	200	200
Тушки овқат		
Салат	60 — 80	100 — 150
Шўрва	300 — 400	400 — 450
Гўшт, котлет	100 — 120	100 — 120
Гарнир	150 — 200	180 — 230
Компот ва бошқалар.	200	200
2-тушки овқат		
Кефир (сут,)	200	200
Печенье/Пиширик	40/100	40/100
Мева	100	100
Кечки овқат		
Сабзавотли таом, бўтқа	300	400
Чай ва бошқалар	200	200

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
9-ИЛОВА

Айрим озиқ-овқат маҳсулотларининг ўзаро алмаштириш меъёрлари

Маҳсулот номи	Миқдор	Кимёвий таркиби			Кундалик рационга қўшиш
	(грамм)	оқсиллар (г)	ёғ (г)	углеводлар (г)	ёки чиқариб ташлан
Нонни алмаштириш (оқсиллар ва углеводлар учун)					
1-навли ундан буғдой нони	100	7.6	0.9	49.7	
Оддий шаклдаги жавдар нони	150	8.3	1.5	48.1	
1 навли буғдой уни	70	7.4	0.8	48.2	
Макарон, 1 навли вермишел	70	7.5	0.9	48.7	
Картошкани алмаштириш (углевод)					
Картошка	100	2.0	0,4	17.3	
Лавлаги	190	2.9	-	17.3	
Сабзи	240	3.1	0,2	17.0	
Оқ карам	370	6,7	0,4	17.4	
Макарон, 1 навли вермишел	25	2.7	0,3	17.4	
Манний ёрмаси	25	2.8	0,2	17.9	
Буғдой нони 1 нав	35	2.7	0,3	17.4	
Оддий шаклдаги жавдар нони	55	3.1	0.6	17.6	
Янги олмаларни алмаштириш (углеводлар бўйича)					

Янги олма	100	0,4	-	9.8	
Қуритилган олма	15	0,5	-	9.7	
Қуритилган ўрик (уруғсиз)	15	0.8	-	8.3	
Олхўри	15	0,3	-	8,7	
Сутни алмаштириш (оқсил бўйича)					
Сут	100	2.8	3.2	4.7	
Ёғсиз творог	20	3.3	1.8	0,3	
Ёғли творог	20	2.8	3.6	0.6	
Пишлоқ	10	2.7	2.7	-	
I категорияли мол гўшти	15	2.8	2.1	-	
Гўштни алмаштириш (оқсил)					
I категорияли мол гўшти	100	18.6	14.0	-	
Ёғсиз творог	110	18.3	9.9	1.4	ёғ +4 г
Ёғли творог	130	18.2	23.4	3.7	ёғ — 9 г
Балиқ	120	19.2	0.7	-	ёғ +13 г
Тухум	145	18.4	16.7	1.0	
Балиқни алмаштириш (оқсил билан)					
Балиқ	100	16.0	0.6	1.3	
I категорияли мол гўшти	85	15.8	11.9	-	ёғ — 11 г
Ёғли творог	115	16.1	20,7	3.3	ёғ — 20 г
Тухум	125	15.9	14.4	0.9	ёғ — 13 г
Творогни алмаштириш (оқсил)					
Ёғли творог	100	16.7	9.0	1.3	
I категорияли мол гўшти	90	16.7	12.6	-	ёғ-3 г
Балиқ	100	16.0	0.6	-	ёғ-9 г
Тухум	130	16.5	15.0	0.9	ёғ-5 г
Тухумни алмаштириш (оқсил билан)					
Тухум I дона	40	5.1	4.6	0,3	
Ёғсиз творог	30	5.0	2.7	0,4	
Ёғли творог	35	4.9	6.3	1.0	
Пишлоқ	20	5.4	5.5	-	
I категорияли мол гўшти	30	5.6	4.2	-	
Балиқ	35	5.6	0.7	-	

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
10-ИЛОВА

Тайёр таомнинг бракераж журнали

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

Изоҳ *Таёри маҳсулотни истеъмол қилишга йўл қўйилмаганлиги сабаблари кўрсатилади.

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
11-ИЛОВА

Оромгоҳлардаги озиқ-овқат рационининг суткалик меъёрлари

Т/р	Маҳсулот номи	Оромгоҳ тури									
		стационар оромгоҳ					санаторий типдаги оромгоҳ				
		грамм	оқсил	ёғ	углевод	ккал	грамм	оқсил	ёғ	углевод	ккал
1.	Буғдой нони 1-навли	400	30,4	3,6	199	904	350	26,6	3,15	174,1	704
2.	Буғдой уни 1-навли	10	1,06	0,1	7,32	32,9	20	2,12	0,26	14,64	62,9
3.	Картошка уни	8	0,008	-	6,36	23,92	8	0,008	-	6,36	23,92
4.	Ёрмалар	30	3,2	0,38	22,4	99,9	30	3,2	0,38	22,4	99,9
5.	Макарон маҳсулотлари	45	4,84	0,58	33,36	149,85	45	4,84	0,58	33,36	149,85
6.	Шакар	45	-	-	44,91	168,3	55	-	-	54,89	223,2
7.	Қандолат маҳсулотлари	25	10,85	2,5	19,05	102,25	25	10,85	2,5	19,05	102,25
8.	Сариёғ	45	0,27	37,125	0,405	336,6	45	0,27	37,125	0,405	336,6
9.	Ўсимлик ёғи	15	-	14,985	-	134,85	20	-	19,98	-	179,8
10.	Сут ва сут маҳсулотлари	500	14,0	16,0	23,5	290	600	16,8	19,2	28,2	350
11.	Сметана	10	0,28	2,0	0,32	20,6	20	0,56	4,0	0,64	20,6
12.	Творог	40	6,68	3,6	0,52	62,4	60	10,02	5,4	0,78	82,4
13.	Пишлоқ, бринза	10	2,34	3	-	37,1	10	2,34	3	-	37,1
14.	Гўшт, парранда	160	22,02	13,76	-	211,2	200	26,56	17,2	-	253,8
15.	Балиқ	60	4,08	0,36	-	18,0	60	4,08	0,36	-	18,0
16.	Тухум (дона)	1	5,52	5,52	0,32	62,8	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17.	Картошка	350	7	0,35	68,95	290,5	400	8	0,4	78,8	338,5
18.	Сабзавотлар	400	7,2	-	21,6	112,0	450	8,1	-	24,3	157,0
19.	Мева, резаворлар, шарбатлар, витаминлар билан бойитилган ичимлик	100	0,4	-	11,1	46,0	150	0,6	-	16,95	62,95
20.	Курук мевалар, шу жумладан наъматак 5 гр	15	0,48	-	10,2	40,95	10	0,32	-	6,8	24,15
21.	Чой	0,2	0,04	-	0,012	0,218	0,5	0,1	-	0,03	0,218
22.	Какао	2,5	0,6	1,0	0,68	9,3	3,5	0,84	1,4	0,9	12,8
23.	Йодланган туз	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-

24.	Хамиртуруш	2	0,25	0,008	0,16	1,7	2	0,25	0,008	0,16	
25.	Томат пастаси	5	-	-	-	-	-	-	-	-	
ЖАМИ:			103,78	109,1	469,83	3205,4		124,3	124,3	482,34	3

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
12-ИЛОВА

Спорт майдонларининг сатҳи

Майдоннинг тури	Оромгоҳдаги ўринларга мос м ² майдон			
	160 — 240 ўрин	320 — 400 ўрин	480 — 500 ўрин	640 — 800 ўрин
Спорт ядроси (футбол майдони, югуриш йўлаги, узунлик ва баландликка сакраш чуқурлари)	1150	1150	1150	1150
Волейбол (баскетбол) майдони	360	720	720	1440
Бадминтон ва стол тенниси корти	240	480	560	720
Жами:	1750	2350	2430	3310

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
13-ИЛОВА

Тавсия этилган кун тартиби

Кундалик фаолият турлари	7 — 9 ёшли болалар учун	10 — 18 ёшдаги болалар учун
Ўринларни тартибга келтириш	7:00-7:15	7:00-7:15
Эрталабки гимнастика	7:15-7:45	7:15-7:45
Ювиниш	7:45-8:00	7:45-8:00
Умумий оромгоҳ сафланиши	8:00-8:30	8:00-8:30
Нонушта	8:30-9:30	8:30-9:30
Гуруҳлар, тўғарақлар иши, болаларнинг фойдали ишларда иштирок этиши ва бошқалар.	9:30-11:10	9:30-11:10
Гигиеник соғломлаштириш муолажалари (ҳаво ва қуёшли ванна, душ, сузиш бўйича машғулотлар)	11:10-12:30	11:10-12:30
Бўш вақт	12:30-13:00	12:30-13:00
Тушки овқат	13:00-14:00	13:00-14:00
Кундузги уйқу	14:00-16:00	14:00-16:00
2-тушлик	16:00-16:30	16:00-16:30
Тўғарақлардаги машғулотлар, спорт секциялари, ҳар хил тадбирларда иштирок этиши	16:30-18:30	16:30-18:30
Бўш вақт, турли ўйинлар, мустақил ўқиш	18:30-19:00	18:30-19:00
Кечки овқат	19:00-20:00	19:00-20:00
Оқшом гулханлари ва бошқа отряд тадбирлари	20:00-20:30	20:00-21:30
Умумий оромгоҳ сафланиши		21:30-21:45
Кечки шахсий гигиена соати	20:30-21:00	21:45-22:00
Уйқу	21:00	22:00

Болаларни соғломлаштириш оромгоҳларига қўйиладиган санитария-гигиеник талабларга
14-ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати (Санитария-эпидемиология хизмати); Тошкент тиббиёт академияси (ТТА); Санитария-гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти (СГваКК ИТИ)