

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ СОҒЛИҚНИ САҚЛАШ ВАЗИРЛИГИ ХУЗУРИДАГИ
САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ
ҚЎМИТАСИНING
ҚАРОРИ

**МЕХРИБОНЛИК УЙЛАРИ, БОЛАЛАР ШАҲАРЧАЛАРИ ҲАМДА ДАВЛАТ
ИХТИСОСЛАШТИРИЛГАН ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИДА ТАРБИЯЛАНАЁТГАН
БОЛАЛАРНИНГ ХАВФСИЗ ВА СИФАТЛИ ОВҚАТЛАНИШINI ТАШКИЛ
ЭТИШГА ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИНИ (0048-23-СОН
САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2023 йил 26 июнда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 181]**

Ўзбекистон Республикасининг «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 Фармонига мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги ҳузуридаги Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги қўмитаси қарор қилади:

1. Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0048-23-сон СанҚваН) иловага мувофиқ тасдиқлансин.

2. Ўзбекистон Республикаси Бош давлат санитария врачлари томонидан 2007 йил 24 мартда тасдиқланган Меҳрибонлик уйлари, ёрдамчи ва санаторий мактаб-интернатларда озик-овқат истеъмол қилишнинг кунлик ўртача рационал нормалари ва овқатланиш учун гигиеник талаблар (0219-07-сон СанҚваН) ўз кучини йўқотган деб топилсин.

3. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Мактабгача ва мактаб таълими вазирлиги билан келишилган.

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

**Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати бошлиғи Б.
ЮСУПАЛИЕВ**

Тошкент ш.,
2023 йил 24 май,
9-сон

Келишилди:

Мактабгача ва мактаб таълими вазири Х. УМАРОВА

2023 йил 18 апрель

Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги ҳузуридаги Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги қўмитасининг 2023 йил 24 майдаги 9-сон қарорига
ИЛОВА

**Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган
таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли
овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0048-23-
сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари, жисмоний, ақлий, сенсор ёки руҳий нуқсонлари бўлган болалар учун давлат

ихтисослаштирилган таълим муассасалари ҳамда санаторий туридаги ихтисослаштирилган давлат таълим муассасаларида (бундан буён матнда муассасалар деб юритилади) тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва соғлом овқатланишини ташкил этиш, юқумли ва юқумли бўлмаган касалликлар профилактикаси ҳамда овқатдан захарланишларнинг олдини олишга қаратилган санитария-гигиена талабларини белгилайди.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Мазкур санитария қоидаларида қуйидаги атамалар ва уларнинг таърифлари қўлланилган:

меҳрибонлик уйлари — етим болалар ва ота-она қарамоғидан маҳрум бўлган болалар учун мўлжалланган давлат тарбия муассасалари;

болалар шаҳарчалари — ота-онанинг қарамоғидан маҳрум бўлган ва тўлиқ давлат таъминотида бўлган болалар кичик гуруҳлари шаклида оиладагига яқинлаштирилган шароитларда тарбияланадиган тарбия муассасалари;

жисмоний, ақлий, сенсор ёки руҳий нуқсонлари бўлган болалар учун давлат ихтисослаштирилган таълим муассасалари — жисмоний, ақлий, сенсор ёки руҳий нуқсонлари бўлган болаларнинг таълим тизимини такомиллаштиришга йўналтирилган, шунингдек алоҳида таълим эҳтиёжлари бўлган болалар учун мўлжалланган давлат муассасалари;

санаторий туридаги ихтисослаштирилган давлат таълим муассасалари — алоҳида шароитларда даволаниш ва соғломлаштиришга, таълим ва тарбия олишга муҳтож болалар ҳуқуқларини таъминлашга йўналтирилган санаторий туридаги таълим муассасалари.

2. Муассасаларда рационал таомнома шакллантирилишида кунлик рационда тарбияланувчиларнинг асосий озиқ-овқат моддаларига эҳтиёжи ва ёшига мос энергия куввати билан тўлиқ таъминланиши, соғлиғи, шунингдек овқатланишнинг иқлим ва миллий хусусиятлари ҳисобга олинishi лозим.

3. Баъзи маҳсулотлар бўлмаганда уларни бошқа маҳсулот билан алмаштириш мумкин. Бунда алмаштирилувчи маҳсулотлар таркибидаги асосий озиқ-овқат моддалари, оксил, углевод ва ёғларнинг миқдори уларнинг ўрнини босувчи маҳсулот таркибидаги оксил, углевод ва ёғнинг миқдorigа тенг бўлиши лозим.

Айрим озиқ-овқат маҳсулотларини уларни ўрнини босувчи бошқа маҳсулотларга алмаштиришда мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасида** келтирилган меъёрларга қатъий риоя қилиниши лозим.

4. Муассасаларда тарбияланаётган болалар учун тайёрланадиган кундалик озиқ-овқат маҳсулотлари мазкур санитария қоидаларининг **1** ва **2-иловаларида** келтирилган нормаларга мувофиқ бўлиши лозим.

2-боб. Озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш, тайёрлаш ҳамда етказиб бериш шароитларига қўйиладиган гигиеник талаблар

5. Муассасалар ошхоналари қуйидаги гигиеник талабларга мос бўлиши керак: ошхона анжомлари ва сиртқи юзалар (столлар, кесиш тахталари) озиқ-овқат маҳсулотларини қайта ишлаш учун мос бўлиши;

ошхона ишчи юзалари текис ва бўғинларсиз бўлиши, шунингдек озиқ-овқат қолдиқларининг тўпланишига ва кир йиғилиб қолишига йўл қўймаслиги;

ишлаб чиқариш жойлари иссиқ ва совуқ сув билан таъминланиши;

озиқ-овқат маҳсулотлари тайёрлаш зонасида юз-қўл ювгичлар, ювиш ва дезинфекциялаш воситалари, бир марта ишлатиладиган қуритувчи воситалар бўлиши;

ошхонада ошхона сочиқларини ишлатиш мумкин эмас, бир марта ишлатиладиган сочиқлар бундан мустасно;

барча деразалар ва вентиляция тизими ҳашаротлар ёки кемирувчиларнинг кириб келишини бартараф қилиш учун ёпилган бўлиши;

чиқинди идишлари тўлгандан кейин чиқиндиларни дарҳол олиб чиқиб кетадиган тизим бўлиши;

озик-овқат маҳсулотлари ва ичимликлар турига қараб, музлатгичли камералар, совутиш ускуналари ва иситиш ускуналари (буғ қозонлари, иссиқ столлар, инфрақизил лампалар) ўрнатилиши;

ошхонанинг махсус йиғиштириб тозалаш режаси бўлиши.

6. Ювиш ва дезинфекциялаш воситаларидан фойдаланиш бўйича кўрсатмалар барча ходимларнинг эътиборига етказилиши (ўзига хос ишлаш режимини ҳисобга олган ҳолда) керак.

7. Ювиш ва дезинфекциялаш воситалари тоза, қуруқ ва яхши ҳаво айланадиган жойда сақланиши керак. Эритмалар қора шиша идишларда яхши ўрнатилган тикин билан, ёруғлик ва намлик таъсиридан ҳоли жойда беш кундан ортиқ бўлмаган муддатда сақланиши лозим.

8. Ошхона идишларини ювиш учун иккитадан кам бўлмаган, иссиқ ва совуқ сув билан таъминланган металл ванналардан (зангламайдиган материаллардан тайёрланган бўлиши) фойдаланилиши керак.

9. Овқат пишириш қозонлари озиқ-овқат қолдиқларидан тозалангандан сўнг, ювиш воситалари қўшилган ҳолда юқори ҳароратли иссиқ сув билан ювилиши ва қуритилиши лозим.

Тоза ошхона идишлари полдан камида 0,5 м баландликда тоқчаларда сақланиши лозим.

10. Кесиш тахталари ва кичик ёғоч идишлар, аралаштиргичлар ва бошқалар биринчи ювиш ваннасида ювиш воситалари қўшилган ҳолда юқори ҳароратли иссиқ сувда ювилиши ва қуритилиши керак.

11. Истеъмол идишлари ва бошқа барча озиқ-овқат маҳсулотлари учун фойдаланиладиган буюмларнинг бутунлиги сақланиши ҳамда зангламайдиган материалдан тайёрланган бўлиши керак.

12. Ишлатилган барча буюмлар биринчи ваннада юқори ҳароратда ювилиши ва иккинчи ваннада чайилиб қуритилиши лозим.

13. Ювилган барча идишлар қуритилгандан сўнг жавонларда вертикал ҳолатда сақланиши керак.

14. Озиқ-овқат маҳсулотларини қайта ишлаш учун мўлжалланган столлар думалок бурчакли, усти зангламайдиган материаллардан тайёрланиши керак.

15. Хом ва тайёр маҳсулотларни кесиш учун мўлжалланган алоҳида кесиш столлари юзасининг бутунлиги сақланиши, шунингдек осон ювиладиган ва дезинфекцияланадиган ёғочдан ясалган бўлиши керак.

16. Пишган овқатни тайёрлаш ва сақлаш учун зангламайдиган материаллардан ясалган идишлардан фойдаланилиши керак. Шарбатлар зангламайдиган материаллардан ясалган идишларда тайёрланади. Сутни қайнатиш учун алоҳида идишлар ажратилган бўлиши керак.

17. Ошхона тўпламлари миқдори болаларнинг сонига мувофиқ ҳолда таъминланган бўлиши керак.

18. Озиқ-овқат маҳсулотларини махсус транспортларда ташиб келтиришда уларнинг бутлиги сақланган ҳолда ҳамда зарарланмайдиган шароитда амалга оширилиши лозим.

19. Тез бузиладиган маҳсулотларни ташиш ёпиқ идишларда, музлатгичда ёки изотермик транспортда (1 соат музсиз ҳолатда ва 3 соат муз билан бирга) ташилиши лозим. Транспорт воситаларининг кузови тозалашга осон бўлган (ювиш ва дезинфекцияга чидамли) гигиеник қопламага эга бўлиши керак.

Озиқ-овқат маҳсулотларини ташишда фойдаланиладиган транспорт воситаларидан бошқа юкларни ташишда фойдаланилиши мумкин эмас.

20. Маҳсулотлар олиб келинган идишлар ёрлиқланган бўлиши ва қатъий белгиланган мақсадларда ишлатилиши керак. Қутилар ва бошқа қоплар ишлатилгандан кейин тозаланиши, зарарсизлантирилиши ва қуритилиши керак.

Идишлар ифлосланмаган тоза жойларда сақланиши, уларни қайта ишлаш махсус ажратилган хонада амалга оширилиши лозим. Озиқ-овқат маҳсулотларини ташиш учун ошхона жиҳозларидан фойдаланишга йўл қўйилмайди.

21. Муассасаларга олиб келинаётган барча хом ашё ва маҳсулотларнинг сифати ҳамда хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжатлари мавжуд бўлиши керак.

22. Маҳсулотларнинг сифати омборхоначи ва тиббиёт ходими томонидан текширилиши ва маълумотлар бракераж журнаliga қайд этилиши лозим. Яроқлилик муддати ўтган ва бузилиш белгилари бўлган озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилишга йўл қўйилмайди.

23. Тез айнийдиган озиқ-овқат маҳсулотлари совутиш камераларида ёки музлатгичларда $+2$ — $+6$ °C ҳароратда сақланиши ҳамда совутиш камералари ёки музлатгичларда ҳароратни назорат қилиш учун термометрлар ўрнатилиши керак. Агар фақат битта совутгич ёки музлатгич мавжуд бўлса гўшт, балиқ ва сут маҳсулотларини сақлаш жойлари қатъий белгиланган бўлиши лозим.

24. Музлатилган парранда ва балиқ маҳсулотлари етказиб берувчининг идишида ёки кутиларда сақланиши керак.

25. Сут қабул қилингандан сўнг шиша идишларда сақланиши керак.

26. Ёғ ўзининг махсус ишлаб чиқарилган идишларида жавонларда сақланиши керак. Катта бўлакли пишлоқлар тоза токчаларда (пишлоқларни бир-бирининг устига қўйганда, улар орасида картон бўлиши керак), кичик бўлакли пишлоқлар эса истеъмол ўраида жавонларда сақланади.

27. Сметана ва творог қопқоқли идишда сақланади. Сметана ва творог солинган идишда қошиқлар ва пичоқларни қолдиришга йўл қўйилмайди. Тухумлар қуруқ ва салқин хоналарда ювилган ҳолда сақланиши лозим.

28. Ёрма, ун ва макарон маҳсулотлари қуруқ хонада елим халталар, картон кутиларда махсус тагликларда ёки полдан камида 15 см баландликда сақланиши, девор ва маҳсулотлар орасидаги масофа эса камида 20 см бўлиши керак.

29. Нон стеллаж ва шкафларда пастки қавати полдан 35 см дан кам бўлмаган ҳолда сақланади. Шкафларнинг эшикларида ҳаво ўтиши учун тешиклар бўлиши керак. Нон сақлаш жойлари тозаланганда нон увоқлари махсус чўткалар билан супурилиб, токчалар 1 фоизли цирка билан намланган матода артилади.

30. Картошка ва илдизли сабзавотлар қуруқ ва қоронғу хоналарда сақланади. Карам омборхона расталарида, кўкат ва мевалар эса сақлаш идишларида салқин жойларда ҳарорати $+12$ °C дан юқори бўлмаган ҳолатда сақланади.

31. Нохуш ҳиди бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари ўзига ҳид тортувчи озиқ-овқат маҳсулотларидан (сариеғ, шакар, туз, тухум, чой ва пишлоқ) алоҳида сақланади.

32. Сутни қабул қилингандан кейин дарҳол ишлатишнинг иложи бўлмаса, у музлатгичда $+4$ — $+6$ °C ҳароратда сақланиши лозим.

33. Таом тайёрлаш жараёнида қуйидагиларга амал қилиниши лозим:

котлетлар, қийма ёки балиқ гўшти, балиқ бўлақлари қиздирилган ёғда икки томондан камида 5 дақиқа давомида қовурилиши, шундан сўнг улар печда юқори ҳароратда тайёр ҳолга келтирилиши;

иккинчи таомлар қайнатилган гўшт (товуқлар), шунингдек биринчи таомга қўшилган тўғралган гўшт иккиламчи қайта термик ишлов беришдан ўтказилиши;

қайнатилган гўшт (парранда)дан тайёрланган иккинчи таомлар, шунингдек биринчи таомларга қўшиб бериладиган майдаланган гўштни 5 — 7 дақиқа булонда қайнатиб иккинчи термик ишлов берилиши ҳамда 75 °C ҳароратда булон тарқатилгунга қадар кўпи билан 1 соат сақланиши;

омлетлар 2,5 — 3 см қалинликда 8 — 10 дақиқа давомида печда 180 — 200 °C ҳароратда пиширилиши, тухум 10 дақиқа давомида қайнатилиши, ҳар қандай идишларда ишлатишдан олдин тухум олдиндан тўлиқ ювилиши, умумий овқатланиш бўлимининг ишлаб чиқариш цехларида тухумни етказиб берувчининг идишларида сақлашга йўл қўйилмаслиги;

суяқ овқатларни тайёрлаш учун макарон ва гуруч катта ҳажмдаги сувда (камида 1:6 нисбатда) қайнатилиши;

сабзавотларни пиширишда витаминларни сақлаб қолиш учун уларни пиширишдан олдин юпка қатлам билан тозалаш кераклиги ҳамда иерсиниоз ва псевдотуберкулёзнинг олдини олиш учун профилактика мақсадида сабзавотларни олдиндан ҳўллашга йўл қўйилмаслиги;

хом сабзавотлардан салатлар тайёрлашда ўтган йилги экин сабзавотларидан фойдаланишга фақат март ойигача рухсат берилиши;

салатлар тайёрлаш учун мўлжалланган сабзавотлар қобиғи билан биргаликда қайнатилиб, совутилиши, шунингдек пишириш учун бир кун олдин сабзавотларни қайнатишга йўл қўйилмаслиги.

34. Таомларни тайёрлашда фақат йодланган ош тузи ишлатилиши керак.

35. Овқатдан заҳарланишнинг пайдо бўлиши ва тарқалишининг олдини олиш учун:

бир кун олдин тайёрланган таомнинг қолдиқ маҳсулотларидан фойдаланиш тақиқланади;

творогли сут ва пастеризация қилинмаган сутдан олинган қаймоқли қандолат маҳсулотлари, кремлар, мевали ичимликлар тайёрлашга йўл қўйилмайди.

36. Озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрлашда қуйидагилардан фойдаланиш ман этилади:

қўзиқоринлар, қайнатилмаган сут, иссиқлик билан ишлов берилмаган консерваланган яшил нўхат, ветеринария назоратидан ўтмаган парранда маҳсулотлари тухумлари ва гўшти, балиқ ва гўшт маҳсулотлари;

уй шароитида тайёрланган консерва маҳсулотлари, зичлиги бузилган, шишган, занг билан қопланган консервалар;

турли хил аралашмалар билан ифлосланган ва дон зараркунандалари билан касалланган дон, ун ва қуритилган мевалар;

моғор ва чириш белгилари бўлган сабзавотлар ва мевалар;

зираворлар таркибида сунъий хом ашёлар бўлган озиқ-овқат қўшимчалари (сунъий, ароматизаторлар, бўёқлар);

ёғ микдори 82 фоиздан паст бўлган сариёғ;

дудланган гўшт;

маёнез, қалампир, хантал, цирка, табиий қаҳва.

37. Тайёр овқатни беришга тиббиёт ходими томонидан тайёр овқатлардан намуна олинганидан кейингина рухсат этилади.

Тайёр овқатдан кунлик синама намунаси қолдирилиши керак. Ноқулай эпидемиологик вазиятда микробиологик тадқиқот ўтказиш учун кунлик синама намуна тўлиқ ёки камида 100 г бўлган миқдорда олинади. Намуна қопқоқли стерил шиша идишга олинади ва 24 соат давомида махсус музлатгичда сақланади.

38. Совуқ ва иссиқ таъсирида ишлов бериш вақтида маҳсулот ва таомларнинг оғирлик йўқотилиш нормалари мазкур санитария қоидаларининг [4-иловасига](#) мувофиқ аниқланади.

39. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати [5-иловада](#) келтирилган.

Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига

1-ИЛОВА

Меҳрибонлик уйлари ва болалар шаҳарчалари тарбияланувчилари учун кундалик озиқ-овқат маҳсулотлари

НОРМАЛАРИ

Т/р	Ёш гуруҳлари
-----	--------------

	Махсулотлар номи	3 ёшдан 7 ёшгача					7 ёшдан 14 ёшгача				
		грамм	оқсил	ёғлар	углеводлар	ккал.	грамм	оқсил	ёғлар	углеводлар	ккал.
1.	Буғдой нони I нав	300	23,7	3,0	144,9	705,0	450	35,6	4,5	217,4	1057,5
2.	Буғдой уни I нав	35	3,9	0,5	23,7	115,2	40	4,4	0,6	27,1	131,6
3.	Картошка уни	3	0,0	0,0	2,3	9,4	3	0,0	0,0	2,3	9,4
4.	Гуруч	28	2,0	0,3	20,7	93,2	36	2,5	0,4	26,6	119,9
5.	Ёрма	14	1,5	0,2	10,4	43,4	18	1,9	0,2	13,3	55,8
6.	Дуккакли махсулотлар	11	2,9	0,2	3,7	37,5	14	3,7	0,2	4,7	47,7
7.	Макарон махсулотлари	18	2,0	0,3	12,3	59,9	23	2,6	0,4	15,7	76,6
8.	Шакар	50	0,0	0,0	49,9	199,5	60	0,0	0,0	59,9	239,4
9.	Қандолат махсулотлари	15	1,2	1,4	8,3	50,9	25	2,0	2,4	13,9	84,8
10.	Сигир сутидан тайёрланган сариёғ (ёғлилиги 82,5 фоиз)	40	0,2	33,0	0,3	299,2	45	0,2	37,1	0,4	336,6
11.	Ўсимлик мойи	15	0,0	15,0	0,0	134,9	20	0,0	20,0	0,0	179,8
12.	Сут, нордон сут	500	14,5	16,0	20,0	295,0	550	16,0	17,6	22,0	324,5
13.	Қаймоқ	20	0,5	4,0	0,7	41,2	25	0,6	5,0	0,9	51,5
14.	Творог	40	7,2	3,6	1,2	67,6	60	10,8	5,4	1,8	101,4
15.	Пишлоқ	10	2,3	3,0	0,0	36,4	15	3,5	4,4	0,0	54,6
16.	Гўшт, парранда гўшти	125	23,3	20,0	0,0	272,5	150	27,9	24,0	0,0	327,0
17.	Колбаса	15	1,9	3,3	0,2	38,6	25	3,2	5,6	0,4	64,3
18.	Балиқ	40	7,4	0,4	0,0	33,6	100	18,4	1,1	0,0	84,0
19.	Тухум (дона)	1	0,1	0,1	0,0	1,6	1	0,1	0,1	0,0	1,6
20.	Картошка	250	5,0	1,0	40,8	192,5	400	8,0	1,6	65,2	308,0
21.	Сабзавотлар, шу жумладан томат пастаси	350	6,3	0,7	16,5	98,0	455	8,2	0,9	21,4	127,4
22.	Мевалар, резаворлар, шарбатлар	200	0,8	0,8	19,6	94,0	350	1,4	1,4	34,3	164,5
23.	Қурук мевалар	15	0,3	0,0	7,2	29,9	15	0,3	0,0	7,2	29,9
24.	Чой	0,5	0,1	0,0	0,0	0,7	0,5	0,1	0,0	0,0	0,7
25.	Какао	1	0,2	0,2	0,1	2,9	1	0,2	0,2	0,1	2,9
26.	Йодланган туз	10	0,0	0,0	0,0	0,0	10	0,0	0,0	0,0	0,0
27.	Хамиртуруш	1	0,4	0,1	0,4	3,9	1	0,4	0,1	0,4	3,9

	ЖАМИ	107,7	107,0	383,3	2956,2		152,1	133,0	535,0	3985,1
--	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	--	--------------	--------------	--------------	---------------

Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
2-ИЛОВА

Жисмоний, ақлий, сенсор ёки руҳий нуқсонлари бўлган болалар учун давлат ихтисослаштирилган таълим муассасалари ҳамда санаторий туридаги ихтисослаштирилган давлат таълим муассасалари тарбияланувчилари учун кундалик озиқ-овқат маҳсулотлари

НОРМАЛАРИ

Т/р	Маҳсулотлар номи	7 ёшдан 14 ёшгача					15 ёшдан 18 ёшгача				
		грамм	оқсил	ёғлар	углеводлар	ккал.	грамм	оқсил	ёғлар	углеводлар	ккал.
1.	Буғдой нони I нав	350	27,7	3,5	169,1	822,5	550	43,5	5,5	265,7	1292,5
2.	Буғдой уни I нав	60	6,7	0,9	40,7	197,4	80	8,9	1,2	54,2	263,2
3.	Картошка уни	3	0,0	0,0	2,3	9,4	3	0,0	0,0	2,3	9,4
4.	Гуруч	32	2,2	0,3	23,7	106,6	56	3,9	0,6	41,4	186,5
5.	Ёрма (гуручдан ташқари)	16	1,7	0,2	11,8	49,6	28	2,9	0,3	20,7	86,8
6.	Дуккакли маҳсулотлар	12	3,1	0,2	4,0	40,9	21	5,5	0,3	7,0	71,6
7.	Макарон маҳсулотлари	20	2,2	0,3	13,7	66,6	35	3,9	0,6	23,9	116,6
8.	Шакар	50	0,0	0,0	49,9	199,5	60	0,0	0,0	59,9	239,4
9.	Қандолат маҳсулотлари	20	1,6	1,9	11,1	67,8	30	2,4	2,8	16,7	101,7
10.	Сигир сутидан тайёрланган сариеғ (ёғлилиги 82,5 фоиз)	60	0,3	49,5	0,5	448,8	70	0,4	57,8	0,6	523,6
11.	Ўсимлик мойи	20	0,0	20,0	0,0	179,8	25	0,0	25,0	0,0	224,8
12.	Сут, нордон сут	550	16,0	17,6	22,0	324,5	500	14,5	16,0	20,0	295,0
13.	Қаймоқ	40	1,0	8,0	1,4	82,4	45	1,1	9,0	1,6	92,7
14.	Творог	70	12,6	6,3	2,1	118,3	90	16,2	8,1	2,7	152,1
15.	Пишлоқ	25	5,8	7,4	0,0	91,0	30	7,0	8,9	0,0	109,2
16.	Гўшт, парранда гўшти	150	27,9	24,0	0,0	327,0	220	40,9	35,2	0,0	479,6
17.	Колбаса	30	3,8	6,7	0,5	77,1	60	7,7	13,3	0,9	154,2
18.	Балиқ	90	16,6	1,0	0,0	75,6	150	27,7	1,7	0,0	126,0
19.	Тухум (дона)	1	0,1	0,1	0,0	1,6	1	0,1	0,1	0,0	1,6
20.	Картошка	400	8,0	1,6	65,2	308,0	650	13,0	2,6	106,0	500,5

21.	Сабзавотлар, шу жумладан томат пастаси	450	8,1	0,9	21,2	126,0	700	12,6	1,4	33,0	196,0
22.	Мевалар, резаворлар, шарбатлар	550	2,2	2,2	53,9	258,5	750	3,0	3,0	73,5	352,5
23.	Қуруқ мевалар	25	0,6	0,0	12,0	49,8	35	0,8	0,0	16,8	69,7
24.	Чой	0,5	0,1	0,0	0,0	0,7	0,5	0,1	0,0	0,0	0,7
25.	Какао	1	0,2	0,2	0,1	2,9	1	0,2	0,2	0,1	2,9
26.	Йодланган туз	5	0,0	0,0	0,0	0,0	5	0,0	0,0	0,0	0,0
27.	Хамиртуруш	1	0,4	0,1	0,4	3,9	1	0,4	0,1	0,4	3,9
ЖАМИ			149,0	152,7	505,5	4036,0		216,7	193,5	747,4	5652,4

Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
3-ИЛОВА

Айрим озиқ-овқат маҳсулотларининг ўрнини босувчи маҳсулот

МЕЪЁРЛАРИ

Маҳсулот	Оғирлиги (г)	Ўрнини босувчи маҳсулот	Оғирлиги (г)
1-навли буғдой унидан тайёрланган оқ нон ўрнига:	100	1-нав буғдой унидан нон бўлаклари	65
		1-навли буғдой уни	75
Гўшт	100	мол гўшти жигари	116
		1-тоифали товуқлар	110
		Балиқ	125
		Творог	120
Янги соғилган сут	100	хаво ўтказмайдиган кадоқдаги тўлиқ сут кукуни	11
		ёғсизланган сут кукуни	7,5
		шакар билан қуюлтирилган сут	40
		Творог	17
		1-тоифали гўшт	14
		Балиқ	17,5
		Пишлоқ	12,5
		товуқ тухуми	22
Творог	100	гўшт (мол гўшти)	83
		Балиқ	105
Товуқ тухуми (1 дона)	41	Творог	31
		гўшт (мол гўшти)	26
		Балиқ	30
		тўлиқ сут	186
		Пишлоқ	20

		тухум кукуни	11,5
Балиқ	100	гўшт (мол гўшти)	87
		Творог	105
		оқ карам	111
Картошка	100	Гулкарам	80
		Сабзи	154
		Лавлаги	118
		фасол (ловия)	33
		яшил нўхат	409
		яшил нўхат (консерваланган)	64
		бақлажон (кабачки)	300
		Қовоқ	200
		консерваланган олма	90
Янги олма	100	олма шарбати	133
		олхўри шарбати	133
		қуритилган мевалар	
		Олмалар	12
		олхўри	17
		қуритилган ўрик	8
		Майиз	22

Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
4-ИЛОВА

Совуқ ва иссиқ таъсирида ишлов бериш вақтида маҳсулот ва таомнинг оғирлик йўқотилиш НОРМАЛАРИ

Маҳсулотлар	Совуқ таъсирида ишлов берилганда, қайта ишлашда маҳсулотларнинг вазн йўқотиши (фоиз)	Таомлар	Иссиқлик таъсирида ва қайта ишлашда таомнинг оғирлик йўқотиши (фоиз)
Гўшт ва гўшт маҳсулотлари			
Мол гўшти I нав (дон, музлатилган, бўлақлар)	15 — 26,4	Қайнатилган мол гўшти:	
Мол гўшти I нав	30	катта бўлақларда пишириш	
Мол гўшти II нав		кичик бўлақларда пишириш	37
		Соусда пиширилган мол гўшти	
		ўчириш	20
		Пишириш	10
		соусда пиширилган гўшт	20
		Қайнатилган гўшtdан пиширилган соусли гўшт:	
		пишириш	38

		ўчириш	20
		кичик бўлақларда қовурилган гўшт	37
		Қайнатилган мол гўшти:	
		пишириш	38
		ўчириш	20
		Қайнатилган гўштли картошка:	
		пишириш	38
		ишқаланиш	2-3
		пишириш	14
		котлетлар (тефтел) буғлари	12
		котлетлар (тефтел) қовурилган	19
		Қайнатилган гўштли гуручли пудинг, пиширилган:	
		пишириш	38
		ишқаланиш	2-3
		пишириш	14
		Буғда пиширилган гўштли суфле:	
		гўшт пишириш	38
		ишқаланиш	2-3
		Буғда пиширилган қийма (суфле)	8
		Буғда пиширилган котлет	15
		Қайнатилган котлет (тефтел)	24
Мол гўшти колбаса, колбаса	2,5	Сосиска, қайнатилган колбаса	0
Колбаса	3	Сосиска, қовурилган колбаса	10
Парранда маҳсулотлари			
Қовурилган товук	26,1	Қайнатилган товук	28
Товук гўшти	31,4	пиширишдан кейин орқа мия суягини олиб ташлаш	6
Товук гўштнинг қисмлари	11,5	қисмларга ажратиш	3
		буғда пиширилган котлетлар	12
		Қайнатилган товукдан суфле	
		тана гўшти пишириш	28
		суякни олиб ташлаш	6
		буғда пиширилган суфле	8
Жигар			
Музлатилган мол жигари	17	қовурилган жигар	32
		димланган жигар	32
		соусда димланган жигар	20
		Қовурилган мол жигари	
		димлаш	2
		қовуриш	15
Балиқ			
Ичи тозаланмаган минтай балиғи	40	қайнатилган балиқ	18
Лаҳм ва суяксиз балиқ	50	қовурилган балиқ	16

Лаҳм ва суяксиз балиқ	54	Балиқ қиймаси (суфлеси):	
Бўлакли (тозаланган)		маҳкамланган қопқоқ остида оз микдордаги суяқликда ёки ўз шарбатида пиширилган озиқ-овқат маҳсулотлари	18
Бошсиз, тозаланган катта треска балиғи:		ишқаланиш	3
		пишириш	15
Терили лаҳм ва қовурға суяғи билан	23	Соусда пиширилган балиқ	18
Лаҳм терисиз ва суяксиз	27	соусда пишириш	10
Бошсиз, тозаланган кичик треска балиқ:		Маринадланган димланган балиқ	18
Лаҳм тери ва қовурға суяғи билан	25	димлаш	20
Сут ва сут маҳсулотлари			
Сут (қайнатиш ва куйиш)	5	қайнатилган сут	5
Ёғли кефир (тошиб кетиш)	3,5		
ферментланган сутли ичимлик 6 %	3	пишириш	10
Сметана (порциялаш)	1	творогли пишириқ	15
Творог	0	қовурилган творогли пишириқ	12
Майдаланган творог	2	ёғли творогли хамир ҳолатида пишириш, қайнатиш	9
Хамир қопламининг йўқолиши	3	ярим ёғли творогли хамир ҳолатида пишириш, қайнатиш	5
Тухум		пиширилган омлет	12
Сабзавотлар			
Картошкали таомлар			
Картошка:			
31.10 дан 31.12 гача	30	қовурилган картошка билан рағу:	
31.12 дан 28.02 гача	35	ўчириш	17
29.02 дан 01.09 гача	40	пиширилган картошка	20
		сутли соусда пиширилган картошка:	
		Пишириш	10
		қовурилган картошка	31
		Картошка пюреси:	
		пишириш	3
		димлаш	3-5
		Пиширилган картошка котлетлари:	
		пишириш	3
		димлаш	3-5
		пишириш	10
		Хом картошка қуймоқлари:	

		димлаш	3
		қовуриш	24
		Қовурилган картошка котлетлари:	
		пишириш	3
		димлаш	3-5
		қовуриш	11
		Пиширилган картошкали котлет	
		пишириш	3
		димлаш	3-5
		пишириш	10
		Картошкали қовурилган рулет:	
		пишириш	3
		димлаш	3-5
		пишириш	11
Янги картошка	20	қайнатилган янги картошка	6
Карамли таомлар			
Карам	20	катта бўлақларда қайнатилган карам	8
		қовурилган карам	10
		қийма учун қовурилган карам	25
		қовурилган карам	21
		Сутли соусда пиширилган қайнатилган карам:	
		қайнатиш	8
		пишириш	15
		Сутда пиширилган карам	13
		Қовурилган карам котлетлари:	
		маҳкамланган қопқоқ остида оз миқдордаги суюқликда ёки ўз шарбатида пиширилган озиқ-овқат маҳсулотлари	10
		қовуриш	17
		Пиширилган карам котлетлари:	
		маҳкамланган қопқоқ остида оз миқдордаги суюқликда ёки ўз шарбатида пиширилган озиқ-овқат маҳсулотлари	10
		пишириш	15
		Карамга ўралган қийма ва сабзавотлар:	
		қайнатиш	8
		пишириш	22
		димлаш	19
Гулкарам	48	Қовурилган гул карам:	
		қайнатиш	10
		қовуриш	10
		Сутли соусда пиширилган гул карам:	

		қайнатиш	10
		пишириш	16
Сабзидан тайёрланадиган таомлар			
Сабзи		қайнатилган сабзи	0,5
01.01 дан	20	қовурилган сабзи	8
01.01 гача	25	чала қовурилган сабзи	8
		чала пиширилган сабзи	32

Меҳрибонлик уйлари, болалар шаҳарчалари ҳамда давлат ихтисослаштирилган таълим муассасаларида тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этишга қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
5-ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

Камилова Р.Т.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти директори в.в.б., т.ф.д., профессор;
Худайберганов А.С.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти, Овқатланиш гигиенаси лаборатория мудирини, т.ф.д., профессор;
Шайхова Г.И.	— Тошкент тиббиёт академияси, Болалар, ўсмирлар ва овқатланиш гигиенаси кафедраси профессори, т.ф.д., профессор;
Саломова Ф.И.	— Тошкент тиббиёт академияси, Атроф-муҳит гигиенаси кафедраси мудирини, т.ф.д., профессор;
Азизова Ф.Л.	— Тошкент тиббиёт академияси, Илмий ишлар бўйича проректори, т.ф.д., доцент;
Исакова Л.И.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти, Болалар ва ўсмирлар гигиенаси лаборатория катта илмий ходими, PhD;
Шоюсупова Ҳ.Б.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти, таянч докторанти;
Махаматқулов Х.Э.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти, таянч докторанти.

Такризчилар рўйхати:

Исраилова Г.М.	— Тиббиёт ходимларининг касбий малакасини ривожлантириш маркази, Гигиена кафедраси доценти, т.ф.н.;
Хамракулова М.А.	— Санитария, гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти директори ўринбосари, т.ф.д., профессор;
Эрматов Н.Ж.	— Тошкент тиббиёт академияси, Болалар, ўсмирлар ва овқатланиш гигиенаси кафедраси мудирини, т.ф.д., профессор.