



**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI SOG‘LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI HUZURIDAGI
SANITARIYA-EPIDEMIOLOGIK OSOYISHTALIK VA JAMOAT SALOMATLIGI
QO‘MITASINING
QARORI**

**Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo‘yiladigan
gigiyenik talablarni (0054-23-son SanQvaN) tasdiqlash to‘g‘risida**

O‘zbekiston Respublikasining “Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to‘g‘risida”gi Qonuni va O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Koronavirus pandemiyasini yumshatish, aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi va salomatligini saqlash tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2020-yil 25-iyuldagi PF-6035-son Farmoniga muvofiq, O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi huzuridagi Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi qo‘mitasi **qaror qiladi**:

1. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo‘yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN) ilovaga muvofiq tasdiqlansin.

2. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati va saqlash shartlariga gigiyenik talablar (0265-09-son SanQvaN) o‘z kuchini yo‘qotgan deb topilsin.

3. Mazkur qaror O‘zbekiston Respublikasi Savdo-sanoat palatasi va O‘zbekiston Respublikasi Investitsiyalar, sanoat va savdo vazirligi huzuridagi O‘zbekiston texnik jihatdan tartibga solish agentligi bilan kelishilgan.

4. Mazkur qaror rasmiy e‘lon qilingan kundan e‘tiboran kuchga kiradi.

**Ўзбекистон Республикаси
Санитария-эпидемиологик
осойишталик ва жамоат саломатлиги
хизмати бошлиғи**



Б. Юсупалиев

2023 йил 9 август,
Тошкент ш.
19 сон

Келишилди:

**Ўзбекистон Савдо-саноат
палатаси Раиси**



Д. Вахабов

2023 йил 17 июль,
Тошкент ш.

Бош директор



Д. Саттаров

2023 йил 2 август,
Тошкент ш.

Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo‘yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN)

Mazkur sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari (bundan buyon matnda sanitariya qoidalari deb yuritiladi) oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo‘yiladigan gigiyenik talablarni belgilaydi.

Mazkur sanitariya qoidalari Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti va Birlashgan Millatlar Tashkiloti Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkilotining (FAO) Xalqaro komissiyasi tomonidan qabul qilingan Kodeks Alimentarius xalqaro oziq-ovqat standartlari to‘plami (bundan buyon matnda Kodeks Alimentarius deb yuritiladi) talablari asosida ishlab chiqilgan.

Ushbu sanitariya qoidalari idishlarda qadoqlangan ichimlik va mineral suvlar, bakterial achitqilar va biologik faol oziq-ovqat qo‘shimchalariga nisbatan tatbiq etilmaydi.

1-bob. Umumiy qoidalar

1. Mazkur sanitariya qoidalarida quyidagi tushunchalardan foydalaniladi:

oziq-ovqat mahsulotining yaroqlilik muddati (foydalanish muddati) - bu muddat davomida oziq-ovqat mahsulotini saqlash, tashish, realizatsiya qilish chog‘ida xavfsizlik normalari va qoidalari talablariga rioya etilgan taqdirda u foydalanishga yaroqli bo‘lib turadi, bu muddat tamom bo‘lganidan keyin esa mahsulot odamlar hayoti va salomatligi uchun xavfli bo‘lib qolishi mumkin;

oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash shart-sharoitlari - oziq-ovqat mahsulotlariga xos bo‘lgan organoleptik, fizik-kimyoviy xususiyatlar va xavfsizlik ko‘rsatkichlarini ta‘minlash uchun zarur bo‘lgan optimal atrof-muhit parametrlari (harorat, atrof-muhit namligi, yorug‘lik sharoitlari va boshqalar) va ishlov berish (zararkunandalar, hasharotlar, kemiruvchilar tomonidan zararlanishning oldini olish choralari, qadoqning butunligini saqlash choralari va boshqalar) qoidalari;

tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlari – sifati va xavfsizligini ta‘minlash uchun maxsus harorat va (yoki) boshqa tartib va qoidalar talab qiladigan, mazkur qoidalarga rioya etmaslik iste‘molchilarning sog‘lig‘iga jiddiy zarar yetkazadigan mahsulotlar bo‘lib, ularga:

qayta ishlangan go‘sht, parranda go‘shti, tuxum, sut, baliq va baliq hisoblanmaydigan dengiz mahsulotlari;

tarkibidagi namlikning umumiy ulushi 13 foizdan ortiq bo‘lgan qandolat mahsulotlari;

kremlar va yarim tayyor mahsulotlar, sabzavotlarni qayta ishlashdan olingan mahsulotlar;

yog‘li, shuningdek tarkibida yog‘ bo‘lgan mahsulotlar (mayonez, margarin);

tayyor taomlar, ichimliklar va barcha turdagi konservalar;

termik fermentlangan va sterillangan sut mahsulotlari;

xavf – oziq-ovqat mahsulotida mavjud bo‘lgan potensial xavf-xatarlarning (biologik, kimyoviy, fizikaviy va boshqa omillar) iste’molchilar hayoti va sog‘lig‘iga salbiy ta’sir ko‘rsatish ehtimoli.

3. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati va saqlash shart-sharoitlari kompleks sanitariya-epidemiologiya va laboratoriya tadqiqotlari bilan asoslantirilishi kerak.

4. Ishlab chiqaruvchilar tomonidan konserva mahsulotlari texnologik jarayon asosida sterilizatsiya (pasterizatsiya) qilinishi va yaroqlilik muddati asoslantirilishi kerak.

2-bob. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddatiga qo‘yiladigan gigiyenik talablar

5. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati uni ishlab chiqarilgan sanasidan boshlanadi va oziq-ovqat mahsulotlaridan foydalanish muddati tugagunga qadar amal qiladi.

6. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddatini o‘zgartirishga yo‘l qo‘yilmaydi.

7. Yaroqlilik muddati uzaytiriladigan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini (sexlar) quyidagi talablarga mos kelishi shart:

texnik jihatdan tartibga solish sohasidagi normativ hujjatlar talablariga javob beradigan jihozlarning to‘liq to‘plamiga ega bo‘lish;

texnologik jarayon davomida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta’minlash uchun zarur laboratoriya nazoratini tashkil qilish;

veterinariya, sanitariya-gigiyena talablariga javob beradigan xom ashyo bilan ta’minlanish;

oziq-ovqat mahsulotlarini tashish uchun muzlatgichlar, sovutish xonalari va yetarli hajmga ega bo‘lgan transport vositalariga (zarur haroratni saqlash sharoitlarini talab qiladigan mahsulotlar bo‘lsa) ega bo‘lishi.

8. Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddatini belgilashda ishlatilgan tarkibiy qismlarning yaroqlilik muddati va saqlash sharoitlarini hisobga olish kerak. Ko‘p tarkibli oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish undagi yakuniy tarkibiy qismning yaroqlilik muddatiga mos kelishi kerak.

9. Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati o‘tganda va qadog‘i buzilgan taqdirda iste’mol qilinmaydi.

10. Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati va saqlash harorati ushbu sanitariya qoidalarining 1-ilovasiga muvofiq belgilanadi.

11. Tez buziluvchi oziq-ovqat mahsulotlarini vakuum, bug‘-gaz o‘tkazmaydigan plyonkalar va modifikatsiyalangan atmosfera sharoitida qayta vakuumlashga yo‘l qo‘yilmaydi.

3-bob. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo‘yiladigan gigiyenik talablar

12. Ishlab chiqarish yoki savdo tashkilotining omborida saqlanadigan oziq-ovqat mahsulotlarining miqdori sovutish uskunalari (sovutishni talab qiladigan mahsulotlar uchun) bilan ta’minlanganlik darajasiga yoki mahsulotning butun yaroqlilik muddati davrida saqlash shart-sharoitlarini ta’minlash uchun mavjud saqlash maydoniga qarab aniqlanishi kerak.

13. Tayyor oziq-ovqat mahsulotlari bilan xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarni birgalikda saqlashga yo‘l qo‘yilmaydi.

14. Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash shart-sharoitlari ularning ozuqaviy qiymati va inson salomatligi uchun xavfsizligini ta'minlashi kerak.

4-bob. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashishga qo'yiladigan gigiyenik talablar

15. Oziq-ovqat mahsulotlarini nooziq-ovqat mahsulotlari bilan birgalikda tashishga yo'l qo'yilmaydi.

16. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashishda ularning yonma-yon qo'yilishi qoidalariga rioya etilishi lozim.

17. Sifati va xavfsizligini tasdiqlovchi hujjatlari mavjud bo'lmagan oziq-ovqat mahsulotlarini oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash omborlariga yoki savdo va umumiy ovqatlanish korxonalariga yetkazib berish mumkin emas.

18. Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlari o'z xususiyatlarini yo'qotmasligi uchun zarur haroratni ta'minlaydigan sovutgichli yoki izotermik transportlarda (muzlatgichli yuk mashinalari) tashilishi lozim.

19. Tayyor oziq-ovqat mahsulotlarini xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar bilan birgalikda tashishga yo'l qo'yilmaydi.

20. Mazkur sanitariya qoidalarini ishlab chiquvchilar ro'yxati ushbu sanitariya qoidalarining 2-ilovasida keltirilgan.

Oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati, ularni saqlash va tashishga qo'yiladigan gigiyenik talablar (0054-23-son SanQvaN)ga
1-ilova

Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarining yaroqlilik muddati va saqlash harorati

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
Go'sht va go'sht mahsulotlari, shuningdek ularga ishlov berish natijasida olingan mahsulotlar		
<i>yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari</i>		
1. Yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (bifshteks, langet, qo'zichoq hamda cho'chqa go'shtidan tayyorlangan tabiiy kotlet va boshqalar – non qo'shilmagan);	48 soat	+2 dan +4 gacha
2. Yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (qo'zichoq hamda cho'chqa go'shtidan tayyorlangan tabiiy kotlet va boshqalar -non qo'shilgan);	36 soat	+2 dan +4 gacha
3. Yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (mol go'shtidan befstrogan, dimlama, qovurilgan mol go'shti, kabob, go'sht assortisi – sous va ziravorlar qo'shilmagan);	36 soat	+2 dan +4 gacha
4. Yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (mol go'shtidan befstrogan, dimlama, qovurilgan mol go'shti, kabob, go'sht assortisi – marinadlangan, sousli va ziravorli);	24 soat	+2 dan +4 gacha
5. Maydalangan yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (karam do'lma, qovoqli go'shtli dimlama);	24 soat	+2 dan +4 gacha
6. Aralash - kombinatsiyalangan yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (go'sht-kartoshkali, go'sht-sabzavotli, go'shtli karam, soya oqsili qo'shilishgan kotletlar);	24 soat	+2 dan +4 gacha
7. Go'shtli - qiymali yarim tayyor suyaksiz go'sht mahsulotlari (kombinatsiyalangan go'sht);	24 soat	+2 dan +4 gacha
8. Savdo va umumiy ovqatlanish shahobchalaridagi qiyma;	12 soat	+2 dan +4 gacha
9. Yarim tayyor suyaksiz submahsulotlar (jigar, buyrak, til, yurak, miya).	24 soat	+2 dan +4 gacha
10. Go'shtni qaynatish yordamida tayyorlangan mahsulotlar (ruletlar, press qilingan cho'chqa va mol go'shti, qo'zi go'shti, qazi);	72 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Parranda go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar</i>		
11. Parranda go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar (tabaka, parrandaning son, boldir, qanot, ko'krak qismlari (qovurg'alari bilan qo'shilgan) - non qo'shilmagan, suyakli);	48 soat	+2 dan +4 gacha

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
12. Parranda go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar (file, parrandaning ko'krak qismi (qovurg'alari qo'shilmagan holda) - non qo'shilgan, suyaksiz, ziravorli, sousli, tuzlangan);	24 soat	+2 dan +4 gacha
13. Parranda go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar (maydalangan, suyaksiz);	18 soat	+2 dan +4 gacha
14. Parranda go'shtidan yarim tayyor mahsulot (qiyma);	12 soat	+2 dan +4 gacha
15. Parrandaning submahsulotlari (yurak, buyrak, jigar va oshqozon)	24 soat	+2 dan +4 gacha
Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar		
16. Qaynatilgan go'sht;	24 soat	+2 dan +4 gacha
17. Qovurilgan go'sht;	24 soat	+2 dan +4 gacha
18. Palov, chuchvara, manti, paramash, blinchik, piroglar (go'shtli);	24 soat.	+2 dan +4 gacha
19. Gamburger, chizburger, tayyor sendvich va tayyor pitsalar;	24 soat.	+2 dan +4 gacha
20. Jeledangan sho'rva, ragu va xolodes;	12 soat	+2 dan +4 gacha
21. Qaynatilgan va qovurilgan go'sht submahsulotlari (til, yurak, buyrak, miya);	24 soat	+2 dan +4 gacha
22. Jigar va go'sht pashtetlari;	12 soat	+2 dan +4 gacha
23. Ko'p komponentli mahsulotlar (solyanka, gazaklar);	24 soat	+2 dan +4 gacha
Parranda go'shtidan tayyorlangan taomlar		
24. Parranda go'shtini dudlab (qovurib-dudlab, qaynatib-dudlab) tayyorlangan taomlar;	72 soat	+2 dan +4 gacha
25. Parranda go'shtini qovurib, shuningdek, qaynatib yoki dimlab tayyorlangan taomlar;	6 soat	+2 dan +4 gacha
26. Parranda qiyma go'shtidan souslar yoki garnir qo'shib tayyorlangan taomlar	12 soat	+2 dan +4 gacha
27. Parranda go'shtidan tayyorlangan chuchvara va piroglar	24 soat	+2 dan +4 gacha
28. Parranda go'shtidan tayyorlangan xolodes, shu jumladan, assorti	12 soat	+2 dan +4 gacha
29. Parranda go'shti va submahsulotlaridan tayyorlangan pashtetlar	24 soat	+2 dan +4 gacha
Go'shtdan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari		
30. Kolbasa (oliy nav);	72 soat.	+2 dan +4 gacha
31. Kolbasa (birinchi va ikkinchi nav);	48 soat	+2 dan +4 gacha
32. Bug'-gaz o'tkazmaydigan qobiqli kolbasa (oliy navli);	10 kun	+2 dan +4 gacha
33. Bug'-gaz o'tkazmaydigan qobiqli kolbasa (birinchi navli)	8 kun	+2 dan +4 gacha
34. Bug'-gaz o'tkazmaydigan qobiqli kolbasa (ikkinchi navli)	7 kun	+2 dan +4 gacha
35. Sosiska, sardelka;	72 soat	+2 dan +4 gacha

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
36. Bug‘-gaz o‘tkazmaydigan qobiqli sosiska, sardelka;	7 kun	+2 dan +4 gacha
37. Modifikatsiyalangan atmosfera sharoitida, vakuum ostida qaynatilgan, dudlangan va qadoqlangan kolbasa, sosiska, sardelka;	5 kun	+2 dan +4 gacha
38. Liver kolbasa, qonli kolbasa (hasip);	48 soat	+2 dan +4 gacha
39. Qo‘shimcha mahsulotlari qo‘shilgan qaynatilgan kolbasa, sosiska, sardelka;	48 soat	+2 dan +4 gacha
40. Qaynatilgan parranda go‘shidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari (kolbasa, rulet, sosiska, sardelka va boshqalar - oliy nav);	72 soat	+2 dan +4 gacha
41. Qaynatilgan parranda go‘shidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari (kolbasa, rulet, sosiska, sardelka va boshqalar - birinchi nav);	48 soat	+2 dan +4 gacha
42. Modifikatsiyalangan atmosfera sharoitida, vakuum ostida qaynatilgan, dudlangan va qadoqlangan parranda go‘shidan tayyorlangan kolbasa mahsulotlari;	5 kun	+2 dan +4 gacha
Baliq va baliq hisoblanmaydigan dengiz mahsulotlari		
<i>Yarim tayyor baliq va baliq hisoblanmaydigan dengiz mahsulotlari</i>		
43. Barcha turdagi baliq mahsulotlari (muzlatilgan);	48 soat	0 – (-2)°C
44. Polimerli iste‘mol idishlaridagi baliq pastalari	48 soat	+2 dan +4 gacha
45. Baliq filesi;	24 soat	0 – (-2)°C
46. Bo‘laklangan baliq mahsulotlari;	24 soat	0 – (+2)°C
47. Qiymalangan baliq, un qo‘shib shakl berilgan baliq qiymasi mahsulotlari;	24 soat	0 – (-2)°C
48. Muzlatilgan tirik qisqichbaqasimonlar, ikki pallali mollyuskalar;	12 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Issiqlik bilan ishlov berilgan baliq mahsulotlari</i>		
49. Qaynatilgan, qisman qaynatilgan, qovurilgan, dimlangan, pishirilgan baliq;	36 soat.	+2 dan +4 gacha
50. Baliq kotletidan tayyorlangan taomlar (kotlet, zraza, shnitsel, frikadelka va chuchvara);	24 soat	+2 dan +4 gacha
51. Barcha turdagi baliqlar, baliq ikrasi va undan tayyorlangan mahsulotlar, issiq dudlangan ruletlar;	48 soat	+2 dan +4 gacha
52. Jeleslangan baliq;	24 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Issiqlik bilan ishlov berilmagan baliq va baliq hisoblanmaydigan dengiz mahsulotlari</i>		
53. Tuzlangan baliqdan tayyorlangan mahsulotlar (pashtet, pasta);	24 soat	+2 dan +4 gacha
54. Selyodka, ikra, krill yog‘i va boshqalar;	24 soat	+2 dan +4 gacha
55. Baliq ikrasidan tayyorlangan ko‘p komponentli mahsulotlar;	12 soat	-2 – (+2) °C

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
56. Qaynatilgan qisqichbaqalar;	12 soat	+2 dan +4 gacha
57. Qisqichbaqa tayoqchalari;	48 soat	+2 dan +4 gacha
Sut va sut mahsulotlari, pishloqlar		
58. Iste'mol idishlaridagi sut, qaymoq, sut zardoblari, pasterizatsiyalangan sut;	36 soat	+2 dan +4 gacha
59. Idishlar va sisternalardagi sut, qaymoq, sut zardoblari, pasterizatsiyalangan sut;	36 soat	+2 dan +4 gacha
60. Qaynatilgan sut;	5 kun	+2 dan +4 gacha
61. Bifidobakteriyalar bilan boyitilgan sut mahsulotlari;	72 soat	+2 dan +4 gacha
62. Qimiz (ot suti);	48 soat	+2 dan +4 gacha
63. Ryajenka;	72 soat	+2 dan +4 gacha
64. Smetana va tarkibida smetana mavjud bo'lgan mahsulotlar;	72 soat	+2 dan +4 gacha
65. Tvorog va tarkibida tvorog mavjud bo'lgan mahsulotlar;	72 soat	+2 dan +4 gacha
66. Issiqlik bilan ishlov berilgan tvorog va tarkibida tvorog mavjud bo'lgan mahsulotlar;	5 kun	+2 dan +4 gacha
67. Pastasimon sut oqsili mahsulotlari;	72 soat	+2 dan +4 gacha
68. Tvorogdan tayyorlangan pishloqli-tvorogli pishiriqlar, piroglar;	24 soat	+2 dan +4 gacha
69. Tvorog pudinglari;	48 soat	+2 dan +4 gacha
70. Uyda tayyorlanadigan pishloq;	72 soat	+2 dan +4 gacha
71. Kremli pishloqlar;	5 kun	+2 dan +4 gacha
72. Pishirilmagan yumshoq va tuzlangan pishloqlar;	5 kun	+2 dan +4 gacha
73. Pishloq yog'i;	48 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Bolalar uchun sut mahsulotlari</i>		
74. Iste'mol idishlardagi kefir va boshqa sut mahsulotlari;	36 soat	+2 dan +4 gacha
75. Polimer konteynerlaridagi kefir;	72 soat	+2 dan +4 gacha
76. Bolalar uchun tvorog;	36 soat	+2 dan +4 gacha
77. Tvorogli mahsulotlar;	24 soat	+2 dan +4 gacha
78. Shishalardagi sterilizatsiya qilingan sut mahsulotlari (moslashtirilgan sut aralashmalari);	48 soat.	+2 dan +4 gacha
79. Germetik idishlardagi sterilizatsiya qilingan sut mahsulotlari (moslashtirilgan sut aralashmalari);	10 soat	+2 dan +4 gacha
Sabzavot mahsulotlari		
80. Tozalangan va sulfitlangan xom kartoshka;	48 soat	+2 dan +4 gacha

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
81. Yangi tozalangan karam, rediska;	12 soat	+2 dan +4 gacha
82. Tozalangan xom sabzi, lavlagi, piyoz, petrushka, selderey;	24 soat	+2 dan +4 gacha
83. Tozalangan ukrop, ko'k piyoz;	18 soat	+2 dan +4 gacha
84. Pishirilgan, qaynatilgan yoki qovurilgan sabzavotlar	18 soat	+2 dan +4 gacha
Oziq-ovqat mahsulotlari		
85. Xom sabzavot va mevalardan tayyorlangan salatlar (qo'shimchalarsiz);	18 soat	+2 dan +4 gacha
86. Xom sabzavot va mevalardan tayyorlangan salatlar (qo'shimchalar bilan);	6 soat	+2 dan +4 gacha
87. Konservalangan sabzavotlar, tuxum va boshqa xom sabzavotlar qo'shilgan salatlar (qo'shimchalarsiz);	18 soat	+2 dan +4 gacha
88. Konservalangan sabzavotlar, tuxum va boshqa xom sabzavotlar qo'shilgan salatlar (qo'shimchalar bilan);	6 soat	+2 dan +4 gacha
89. Tuzlangan, marinadlangan sabzavotli salatlar;	36 soat	+2 dan +4 gacha
90. Qaynatilgan sabzavotlardan tayyorlangan salatlar va vinegretlar (qo'shimchalarsiz);	18 soat	+2 dan +4 gacha
91. Qaynatilgan sabzavotlardan tayyorlangan salatlar va vinegretlar (qo'shimchalar bilan);	6 soat	+2 dan +4 gacha
92. Qaynatilgan, qovurilgan sabzavotlardan tayyorlangan salatlar;	24 soat	+2 dan +4 gacha
93. Go'sht, parranda go'shti, baliq, dudlangan go'sht qo'shilgan salatlar (qo'shimchalarsiz);	18 soat	+2 dan +4 gacha
94. Go'sht, parranda go'shti, baliq, dudlangan go'sht qo'shilgan salatlar (qo'shimchalar bilan);	12 soat	+2 dan +4 gacha
95. Garnirlar (qaynatilgan guruch, qaynatilgan makaron, kartoshka pyuresi);	12 soat	+2 dan +4 gacha
96. Qaynatilgan tuxum;	36 soat	+2 dan +4 gacha
97. Ikkinchi taomlar uchun souslar va qo'shimchalar;	48 soat	+2 dan +4 gacha
Un, qandolat mahsulotlari va ichimliklar		
<i>Un mahsulotlari</i>		
98. Pishirilgan va qovurilgan pirojka, paramash, pirog va boshqa un mahsuloti uchun xamirlar;	9 soat	+2 dan +4 gacha
99. Tort, pirojniy va boshqa un mahsulotlari uchun qatlamali xamir;	24 soat	+2 dan +4 gacha
100. Tort va pirojniy uchun xamir;	36 soat	+2 dan +4 gacha
101. Xamirdan tayyorlangan pishiriqlar va piroglar (tvorogli, muraboli va mevali);	24 soat	+2 dan +4 gacha
102. Cheburek, belyashi, qovurilgan yoki pishirilgan pirojkalar, pirog (go'shtli, tuxumli, karamli, jigarli va boshqa qo'shimchalar bilan);	24 soat	+2 dan +4 gacha

Mahsulot nomi	Yaroqlilik muddati	Saqlash harorati (°C)
103. Dumaloq kotlet (manniy va tariq yormali);	18 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Qandolat mahsulotlari</i>		
104. Sufle, meva va rezavorli tort va pirojniylar;	72 soat	+2 dan +4 gacha
105. “Kartoshka” pirojniylari;	36 soat	+2 dan +4 gacha
106. Qaymoq, tvorog-qaymoqli kremli tort va pirojniylar;	18 soat	+2 dan +4 gacha
107. Qaymoq kremli, mevali, makli biskvit-ruletlar;	36 soat	+2 dan +4 gacha
108. Tvorogli biskvit-ruletlar;	18 soat	+2 dan +4 gacha
109. Jele, musslar, kremlar;	24 soat	+2 dan +4 gacha
110. Qaymoqli krem;	24 soat	+2 dan +4 gacha
<i>Ichimliklar</i>		
111. Sanoat korxonalarini tomonidan ishlab chiqarilgan kvas (pasterizatsiya qilinmagan);	48 soat	+2 dan +4 gacha
112. Sanoat korxonalarini tomonidan ishlab chiqarilgan kvas (pasterizatsiya qilingan);	72 soat	+2 dan +4 gacha
113. Meva-sabzavot sharbatlari.	48 soat	+2 dan +4 gacha

Ishlab chiquvchilar ro'yxati:

- A.S. Xudayberganov** - Sanitariya, gigiyena va kasbiy kasalliklar ilmiy-tadqiqot instituti, Ovqatlanish gigiyenasi laboratoriyasi mudiri, t.f.d., professor;
- E.B. Navruzov** - Sanitariya, gigiyena va kasbiy kasalliklar ilmiy-tadqiqot instituti, Ovqatlanish gigiyenasi laboratoriyasi katta ilmiy xodimi, t.f.n.;
- G.M. Israilova** - Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini oshirish markazi gigiyena kafedrasida dotsenti, t.f.n., dotsent;
- A.R. Nosirova** - Sanitariya, gigiyena va kasbiy kasalliklar ilmiy-tadqiqot instituti, Ovqatlanish gigiyenasi laboratoriyasi katta ilmiy xodimi;
- Shd.O. Tillayeva** - Sanitariya, gigiyena va kasbiy kasalliklar ilmiy-tadqiqot instituti, Bolalar va o'smirlar gigiyenasi laboratoriyasi kichik ilmi xodimi, tayanch doktoranti;
- B.R. Bobojonov** Sanitariya, gigiyena va kasbiy kasalliklar ilmiy-tadqiqot instituti, Ovqatlanish gigiyenasi laboratoriyasi laboranti, tayanch doktoranti.

Taqrizchilar:

- D.A. Zaredinov** - Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi gigiyena kafedrasida mudiri, t.f.d., professor;
- F.I. Salomova** - Toshkent tibbiyot akademiyasi atrof-muhit gigiyenasi kafedrasida mudiri, t.f.d., dotsenti;
- F.L. Azizova** - Toshkent tibbiyot akademiyasi bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasida dotsenti, t.f.d., dotsent.