

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**ПРЕЗИДЕНТ ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИ АГЕНТЛИГИ ТИЗИМИДАГИ
МАКТАБЛАРДА ТАРБИЯЛАНАЁТГАН БОЛАЛАРНИНГ ХАВФСИЗ ВА СИФАТЛИ
ОВҚАТЛАНИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИЛИШИГА ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-
ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИ (0024-22-СОН САНҚВАН)НИ ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 1 августда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 100]**

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 **Фармони**га мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН) **иллова**га мувофиқ тасдиқлансин.

2. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари агентлиги билан келишилган.

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

Бошлиқ Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 18 июнь,
11-сон

Келишилди:

**Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари агентлиги директори Х.
УМАРОВА**

2022 йил 16 июнь

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги
хизматининг 2022 йил 18 июндаги 11-сон **қарорига**
ИЛОВА

**Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган
болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган
санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)**

Мазкур санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён матнда санитария қоидалари деб юритилади) Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларда (бундан буён матнда Президент мактаблари деб юритилади) тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва соғлом овқатланишини ташкил этиш, юқумли ва юқумли бўлмаган касалликлар профилактикаси ҳамда овқатдан заҳарланишларнинг олдини олишга қаратилган санитария-гигиена талабларини белгилайди.

1-боб. Умумий қоидалар

1. Президент мактабларида рационал таомнома шакллантирилишида кунлик рационда ўқувчиларнинг асосий озиқ-овқат моддаларига эҳтиёжи ва ёшига мос энергия қуввати билан

тўлиқ таъминланиши, соғлиғи, шунингдек овқатланишнинг иқлим ва миллий хусусиятлари ҳисобга олинади.

2. Баъзи маҳсулотлар бўлмаганда уларни бошқа маҳсулот билан алмаштириш мумкин. Фақат алмаштирилувчи маҳсулот таркибидаги асосий озиқ-овқат моддалари ҳамда оқсил ва ёғнинг миқдори уларнинг ўрнини босувчи маҳсулот таркибидаги оқсил ва ёғнинг миқдорига тенг бўлиши лозим. Бунда маҳсулотларни алмаштириш мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасига** мувофиқ амалга оширилади.

3. Таомни тўғри тайёрлаш ва тайёр таомнинг ҳажми нормага мувофиқ чиқиши учун мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасида** келтирилган озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ва термик ишлов берилгандан кейин йўқотиладиган вазннинг миқдори инобатга олинади. Болаларга берилаётган таомлардаги маҳсулотларнинг ҳажми ва кимёвий таркиби мазкур санитария қоидаларининг **5** ва **6-иловаларида** келтирилган.

4. Ўқувчиларнинг овқатланиш рационини шакллантиришда маҳсулотлар кун давомида тўғри тақсимланиши зарур. Оқсилга бой маҳсулотлар ёғ билан берилса, бола ошқозонида узок вақт сақланиб туради ва кўпроқ миқдорда ҳазм қилдирувчи меъда ширасини талаб қилади, шунинг учун таркибида гўшт, балиқ, сутли бўтқалар ва бошқа сутли таомлар, тухум каби маҳсулотлари бор таомларни нонушта ва тушликка бериш тавсия қилинади. Кечки овқат учун болаларга гўшт, балиқ ва ўсимликлардан тайёрланган енгил ҳазм бўладиган таомлар берилиши лозим.

5. Қуйидаги маҳсулотлар қайта музлатилмайди:

иссиқлик ишловидан ўтган сабзавотлар;

фойдаланиш муддати бундан буён сақлашга имкон бермайдиган маҳсулотлар.

6. Таом тайёрлаш вақтида фойдаланилмай қолган тухум, томат пастаси, қандолат маҳсулотлари, сариг, ўсимлик ёғи, шакар, ёрма, макарон, мева ва тозаланмаган сабзавотлар омборхонага қайтарилади.

7. Ўқувчилар овқатланишини тўғри ташкил этишда овқатланиш хонасида гигиеник тоза ва қулай шарт-шароитларни яратиш, шу жумладан таомларни бериш кетма-кетлигига риоя қилиниши керак.

8. Болалар овқат рационига ишлатиладиган кўкатлар тоза оқар сувда, боғичи ечиلىб яхшилаб ювилиши ва 3 фоизли сирка кислотаси ёки 10 фоизли ош тузи эритмасига 10 дақиқа давомида солиб қўйилиши, сўнгра оқар сувда қайта ювиб қуритилиши лозим.

9. Ёз кунлари болаларнинг суяқликка бўлган эҳтиёжи ортишини ҳисобга олган ҳолда, ичиш учун янги қайнатилган сув, наъматак дамламаси ёки ҳўл мевалардан тайёрланган унча ширин бўлмаган шарбатлар берилиши мумкин. Қиш-баҳор мавсумида қуритилган мевалар (олма, наъматак, туршак)дан тайёрланган компотлар тавсия этилади.

10. Ёз мавсумида балиқдан тайёрланган таомларни таомномага киритиш мумкин эмас.

11. Президент мактабларида таълим олаётган ўқувчиларнинг кунлик овқатланишида тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг таркиби мазкур санитария қоидаларининг **2-иловасида** белгиланган.

2-боб. Озиқ-овқат маҳсулотларини ошхонага етказиб бериш, сақлаш ва тайёрлашга қўйиладиган гигиена талаблар

12. Технологик жиҳозлар, анжомлар, идишлар санитария-эпидемиология талабларига мос бўлган пўлат ва дюралюминийдан тайёрланган бўлиши, шунингдек хом ва пиширилган маҳсулотлар учун алоҳида белгиланиши лозим.

13. Ошхонадаги идишлар чиннидан (ликобча, коса, пиёла), қошиқ, санчки ва пичоқлар эса зангламайдиган пўлатдан тайёрланиши керак.

Ёрилган, чети учган, эмали кўчган, ўз шаклини ўзгартирган, алюмин, пластмассадан тайёрланган идишлардан фойдаланиш мумкин эмас.

14. Озиқ-овқат маҳсулотларига ишлов бериш столларининг қопламаси яхлит, зангламайдиган пўлат ёки гигиеник материал билан қопланади.

15. Хом ва пишган маҳсулотлар учун стол, пичоқ ва тахтакачлар алоҳида бўлади. Тахтакачларнинг юзаси текис, ёрилмаган бўлиб, қаттиқ дарахт навларидан ишланади.

Пластмасса, ёғоч қириндили плиталар ва прессланган фанерлардан ишланган тахтакачлардан фойдаланилмайди.

Гўшти майдалаш учун қаттиқ дарахт навидан тайёрланган ёғочли мослама ишлатилади. У металл тагликка ўрнатилиб, ташқариси икки маротаба мой бўёқ билан бўялади. Ишлатилгандан сўнг ёғочли мослама пичоқ билан тозаланиб, устига туз сепилади, ён атрофлари иссиқ сув билан ювилади ҳамда устки қисми нотекис бўлиб қолганда эса бир қатлами олиб ташланади.

16. Ишлатиш турига қараб стол, тахтакач ва пичоқларга (хом ва пишган маҳсулотлар учун алоҳида-алоҳида) ўчиб кетмайдиган, ишлов беришга чидамли бўёқ билан белги (ХГ — хом гўшт, ПГ — пишган гўшт, ХБ — хом балиқ, ПБ — пишган балиқ, ХС-хом сабзавот, ПС — пишган сабзавот, Г-гастроном маҳсулотлар — пишлоқ, сариёғ, термик ишловсиз берилаётган маҳсулотлар, Н-нон ва Х — хамир учун) қўйилади.

17. Таомларни пишириш ва сақлаш учун зангламайдиган пўлатдан ишлаб чиқилган идишлардан фойдаланилади. Алюмин ва дюралюминийдан тайёрланган идишлардан ҳам таомларни пишириш ва қисқа муддатда сақлаш учун фойдаланилади. Компот маҳсулотлари зангламайдиган пўлатдан қилинган идишда тайёрланади. Сутни қайнатиш учун зангламайдиган пўлатдан ёки алюминдан тайёрланган идишлар ажратилиши лозим.

18. Ўқувчилар сонига идишлар тўплами тўғри келиши ҳамда овқатланиш вақтида ҳар бир бола учун алоҳида идиш тўплами ишлатилиши лозим.

Овқатланиш вақтида фойдаланилган идишларни дарҳол ювган ҳолда бошқа болаларга таом беришга йўл қўйилмайди. Бунда, захирадаги идишлар тўпламидан фойдаланилиши керак.

19. Барча ходимлар ювиш ва зарарсизлантириш воситаларини ишлатиш қоидалари билан танишишлари, бунда ишлатилаётган воситанинг хусусиятлари инобатга олиниши лозим.

20. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари шамоллатиладиган ва қуруқ хоналарда махсус ёрлиқ ёпиштирилган идишларда сақланиши лозим. Тайёрланган эритмалар қорайтирилган шиша идишларда, оғзи маҳкамланган ҳолатда нам ва ёруғликдан ҳимояланган тартибда беш кундан ошмаган муддатда сақланади. Зарарсизлантириш воситаларини озик-овқат бўлинмасида сақлаш мумкин эмас.

21. Сабзавотлар, мевалар, гўшт ва бошқа маҳсулотларни ювиш учун камида иккита зангламайдиган пўлат, алюмин ёки дюралюминий металлдан ишлаб чиқилган ванналардан, ошхона идишларини ювиш учун ҳам худди шундай иккита ваннадан фойдаланилади. Ванналарга иссиқ ва совуқ сув уланган бўлиши керак. Иссиқ сувнинг ҳарорати 65°C дан паст бўлмаслиги ва сифати давлат стандарти талабларига мос келиши лозим.

22. Ваннанинг оқава сув тизимига уланиш жойида 20 см ли стаканли сифонлар ўрнатилади, у кичик озик-овқат зарраларини йиғиш ва ўз-ўзини тозалаш имкониятини таъминлайди.

23. Таом пишириладиган қозонлар овқат тарқатиб бўлингандан сўнг овқат қолдиқларидан тозаланади ва ҳарорати 40°C дан паст бўлмаган иссиқ сувда идиш ювиш воситалари солиб ювилади. Сўнгра қуритилиб, юқори қисми пастга қилиб ағдарилган ҳолатда панжаралар устига қўйилади ва ювилган тоза ошхона идишлари полдан 0,5 метр баландликда панжаралар (стеллаж)да сақланади.

24. Ишлов беришда ишлатиладиган тахта ва майда тахтадан тайёрланган ошхона анжомлари (куракча, аралаштиргич ва бошқалар) биринчи ваннада ювиш воситаси қўшилган иссиқ сувда (50 °C) ювилади. Кейин ҳарорати 65 °Cдан паст бўлмаган иссиқ сувли иккинчи ваннада чайиб олинади ва қуритилади.

25. Металлдан ишланган анжомлар ювилгандан сўнг, газ печида қиздирилиб қуритилади. Гўшт қиймалагич ишлатилгандан кейин қисмларга ажратилиб ювилади, қайнаб турган сувда чайилади ва яхшилаб қуритилади.

26. Истеъмол идишлари овқат қолдиқларидан механик усулда тозаланганидан сўнг, ювиш воситаси солинган ҳарорати 45°C дан паст бўлмаган сувда (биринчи ваннада) ювилади,

сўнгра ҳарорати 65°C даражадан паст бўлмаган иссиқ сувда (иккинчи ваннада) чайилади ва махсус панжаралар (стеллажлар)да қуригилади. Идишларни зарарсизлантирилиши (воситада ивйтиб қўйиш) эпидемиологик кўрсатмалар асосида амалга оширилади.

Идишлар махсус қуритгичда вертикал ҳолатда сақланади.

27. Чой идишлари қайноқ сувда зарарсизлантириш воситалари ёрдамида биринчи ваннада, сўнгра оқиб турган қайноқ сувда иккинчи ваннада чайиб қуригилади.

28. Идиш-товоқларни ювишда кир ювиш қукуни, кир ювишда ишлатиладиган ғовакли синтетик материалдан фойдаланилмайди. Ювиш учун қўпирувчи воситалар, металл ва пластмасса чўткалардан фойдаланиш мумкин. Идиш-товоқларни ювиш учун металлдан тайёрланган чўткалар, столларни артиш учун эса мато ўн беш дақиқа қайнатилади ёки 0,5 фоизли хлорли эритмада ўтгиз дақиқа бўктирилади, кейин тоза сувда чайилиб қуригилади ва махсус идишларда сақланади. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари махсус жойларда сақланади. Ювиш бўлимларида идиш-товоқ ва жиҳозларни ювиш йўриқномаси илиб қўйилади.

29. Ошхона жиҳозлари механик тозалашдан сўнг ювиш воситалари ёрдамида (биринчи ваннада) ювилади, оқиб турган иссиқ сув билан (иккинчи ваннада) чайилади. Тоза ошхона жиҳозлари вертикал ҳолда металл кассеталарда сақланади.

30. Ошхонадаги овқат қолдиқлари йиғиштирилиб, қопқоқли ёки педаль ёрдамида очиладиган металл челақларга солинади. Ҳар куни куннинг охирида челақ ва бочкаларнинг учдан икки қисми тўлиши билан улар тозаланиб, идиш ювиш хонасининг алоҳида жойида шланг ёрдамида 2 фоизли кальцийли сода эритмасида ювилади. Сўнгра иссиқ сувда чайилади ва қуригилади.

31. Озиқ-овқат бўлинмаси хоналарининг девори, пол, радиатор, дераза тоқчалари ҳар куни чанг ва доғлардан ювувчи воситалар ёрдамида тозаланади. Ҳафта охирида барча хона, жиҳоз, асбоб-ускуна ва анжомлар дезинфекция қилинади ва зарарсизлантирилади.

32. Ҳар чоракда ёки зарурият туғилганда озиқ-овқатлар бўлинмаларидаги пашша, суварак ва кемирувчиларга қарши профилактик дезинсекция ҳамда дератизация тадбирлари ўтказилади.

33. Озиқ-овқат маҳсулотларини махсус транспортларда ташиб келтириш уларнинг бутлиги сақланган ҳолда ҳамда зарарланмайдиган шароитда амалга оширилади.

34. Тез бузилувчи озиқ-овқат маҳсулотларини транспортларда ташиб келтириш маркировкаланган, усти беркитиладиган (қопқоқли) идишларда амалга оширилади. Ўйиннинг иссиқ фаслида сифати тез бузиладиган озиқ-овқат маҳсулотларини совутгич ўрнатилган, +2 — 6 °C ҳароратни тутиб туришга мўлжалланган транспорт воситаларида ташиб келтирилади.

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

35. Озиқ-овқат маҳсулотлари ва хом ашёларини етказиб берувчи шахснинг маҳсулотларни юклаш ва тушириш учун махсус кийимда бўлиши (халат, қўлқоп), шунингдек тиббий кўрикдан ўтган бўлиши ҳамда шахсий гигиена талабларига амал қилиши керак.

36. Озиқ-овқат ташиладиган транспорт тоза ҳолатда бўлиши лозим, ундан одамлар ёки бошқа юкларни ташишда фойдаланилмайди.

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

38. Озиқ-овқат маҳсулоти ташиладиган идишларга махсус белгилар қўйилиши лозим ва улардан бошқа мақсадларда фойдаланишга йўл қўйилмайди.

Полимер ва бошқа қоплар, металл ва ёғоч яшиқ, бидон ва қолбалар ишлатилгандан кейин, икки фоизли кальций сода эритмаси билан ювилади (1 литр сувда 20 грамм зарарсизлантирувчи воситалар эритилади), қайнатилган сувда буғланади, қуригилади ва ифлосланмайдиган жойларда сақланади. Хом ашёларни ташиш учун ошхона жиҳозларидан фойдаланиш мумкин эмас.

39. Президент мактабларининг ошхоналарига тавсия этиладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг рўйхати мазкур санитария қоидаларининг 11-иловасида келтириб ўтилган.

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

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

40. Келтирилган озиқ-овқат маҳсулотлари сифатининг мазкур санитария қоидаларининг 12 ва 13-иловаларига мувофиқлиги текширилиши ва текшириш ҳулосаси махсус журналига (бракераж дафтари) мазкур санитария қоидаларининг 7-иловасига мувофиқ қайд этилади.

Сифати бузилган, муддати ўтган озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилиш мумкин эмас.

41. Тез бузиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари санитария қоидаларига амал қилинган ҳолда, мазкур санитария қоидаларининг 9-иловасига мувофиқ совутгич камералари ва совутгичларда +2 °C дан + 6 °C гача ҳароратларда сақланади. Совутгич камералари ва совутгичларда ҳароратни назорат қилиш учун термометрлар ўрнатилади.

Совутгич камераси битта бўлган тақдирда, гўшт, балиқ ва сут маҳсулотлари сақлаш жойлари махсус ясалган полкалар билан ажратилади ва улар ювилиши учун қулай бўлиши керак.

Музлатилган товук ва музлатилган балиқ махсус идишларида белгиланган стеллажларда сақланади.

42. Сут қайнатилгунга қадар келтирилган идишида сақланади.

43. Сариёғ ишлаб чиқарувчи корхонанинг ўрамида ёки бўлинган ҳолда пергамент қоғозига ўраб, контейнер ва пластмасса идишларда сақланади. Йирик пишлоқлар тоза стеллажларда (пишлоқлар тахланаётганда картон ёки фанер билан ажратилади), кичик ҳажмдаги пишлоқлар тоқчаларда ёки истеъмол идишларида сақланади.

44. Сметана ва творог (қошиқ ёки куракчаларсиз) қопқоқли идишларда сақланади.

45. Тухумлар совутгичлар ёки алоҳида тоқчаларда пластик идишларга жойлаштирилган ҳолда ўн тўрт кундан ортиқ бўлмаган муддатда сақланади, қиш мавсумида эса улар куруқ салқин омборхоналарда махсус тагликлардаги қутиларда ёки кассеталарда, алоҳида тоқчаларда ёки расталарда +10°C дан ортиқ бўлмаган ҳароратда сақланади. Тухумлар ишлатилишидан олдин тозалаб ювилади. Тухумларга ишлов бериш махсус ванналар ва (ёки) идишларда амалга оширилади.

46. Тухумлар тешик контейнерлардан фойдаланилган ҳолда қуйидаги тартибда тўлиқ эритмага ботирилади:

1-2 фоизли илиқ сода эритмасига солинади;

зарарсизлантирувчи воситалар эритмасида зарарсизлантирилади;

камида беш дақиқа давомида оқар сувда чайилади ва белгиланган тоза идишларга терилади.

47. Ёрмалар, ун ва макарон маҳсулотлари куруқ хоналарда, қопларда ёки озиқ-овқат маҳсулотлари учун махсус таглик ёки панжаралар устида полдан 15 см баландликда, девор ва озиқ-овқат маҳсулотлари ораси 20 см дан кам бўлмаган масофада бўлиши лозим.

48. 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 увоклари махсус чўткалар билан супурилиб, тоқчалар 1 фоизли сирка билан намланган матода артилади.

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

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

51. Колбада келтирилган сут ишлатишдан олдин 2-3 дақиқа қайнатилади. Қайнатилгандан кейин сут совутилади ва қопқоқли идишларда сақланади.

52. Озиқ-овқат маҳсулотларининг озуқавий қийматини сақлаш ва улардан захарланишнинг олдини олиш учун таом тайёрлаш технологиясига амал қилиниши керак.

Доналаб бериладиган таомлар (котлет, пишлоқ, булочка ва бошқалар) тайёрланаётганда иссиқлик ишлови берилмасдан олдин оғирлиги тарозида ўлчанади. Пишириклар, омлет, рулет таомнома тақсимоотида кўрсатилган оғирлиги бўйича кесилади. Суюқ таомлар миқдориға қараб, гарнир эса оғирлигига қараб тарқатилади.

53. Таом пиширилишида қайнатиш, пишириш, тоблаб пишириш, жазлаш, димлаб пишириш, бугда пишириш, енгил қовуриш (аммо ҳафтада бир ёки икки маротаба) каби технологик жараёнларға амал қилинади.

54. Озиқ-овқат маҳсулотларига пазандачилик ишловини беришда таомнинг технологик харитасида ёритилган тайёрланиш технологиясига тўлиқ амал қилиниши лозим.

55. Таомларни тайёрлаш жараёнида ошпазлар маҳсулотларға бевосита қўлларини теккизмасликлари учун турли хил ошхона анжомларидан фойдаланиши (қисқич, катта санчки), шунингдек бир марталик қўлқоплар билан ишлов беришлари лозим.

56. Ёрмаларда бегона аралашмалар бўлмаслиги керак. Ёрмалар ишлатилишидан олдин кўздан кечирилади ва оқиб турган сувда ювилади.

57. Иссиқ таомларнинг (суюқ таомлар, соуслар, қайноқ ичимликлар, иккинчи таомлар ва гарнирлар) ҳарорати тарқатилиш пайтида 60 — 65°C, салатлар ва ичимликларнинг ҳарорати эса камида +15 °C бўлиши лозим.

58. Тайёр таомларнинг плитада сақланиш вақти (тарқатилгунига қадар) икки соатни ташкил этади. Таомлар қайта иситилган ҳолда тарқатилмайди.

59. Сабзавотларға ишлов беришда қуйидаги талабларға амал қилинади:

сабзавотлар сараланади, ювилади (олдиндан сувға солиб қўймаган ҳолда), тозаланади, тозаланган сабзавотлар кам миқдорда сузгич ва сеткаларда оқиб турган сувда беш дақиқа қайта ювилади;

оқ бошли карамларнинг ташқи япроқлари тозаланади;

картошка, илдизли сабзавотлар ва бошқа сабзавотлар қорайиб қолмаслиги учун совуқ сувда кўпи билан икки соат давомида сақлашға рухсат берилади.

60. Витаминлар манбаи бўлган япроқли сабзавотлар ва кўкатларға ишлатилишидан олдин қуйидаги ишловлар берилади:

сувда тозалаб ювилади;

3 фоизли сирка ёки 10 фоизли ош тузи эритмасида ўн дақиқа ушлаб турилади;

оқиб турган сувда чайилади;

куритилади;

биринчи таом пишишидан беш дақиқа аввал қозонға солинади.

61. Салатларни тайёрлаш ва аралаштириш уларни тарқатишдан аввал бажарилади. Салатлар 2°C — 6°C даражада 2 соатдан ошмаган муддатда сақланиши мумкин. Салат ёғи уни тарқатишдан олдин қўшилади.

62. Салатларни тайёрланишида ўсимлик ёғларидан фойдаланилиши лозим.

63. Салатлар сметана ва майонезлар солинмаган ҳолда тайёрланади.

64. Тайёрланган салатлар +2 °C дан +6 °C гача ҳароратда 30 дақиқадан ошмаган муддатда сақланиши лозим.

65. Мевалар сабзавотларға ишлов бериш цехларида тозалаб ювилади.

66. Кефир 1 литрли идиш ва шишалардан тўғридан-тўғри пиёлаларға солинган ҳолда гуруҳларни ўзида тақсимланади.

67. Болалар организмида микронутриентлар (витамин ва минерал моддалар) етишмовчилигини олдини олиш мақсадида, болаларнинг овқатланишида витамин ва

минералларга бой бўлган нон, витаминли ичимликлар, табиий қуритилган мева ва сабзавотлардан тайёрланган ичимликлар ишлатилади.

68. Нонушта иссиқ таомдан (бўтқа, пишириқлар, творог ва тухумли таомлар), бутербурод, какао ва сутли чойдан иборат бўлади.

Иккинчи нонушта сифатида мева, кефир ёки витаминлар билан бойитилган ичимликлар берилади.

Тушлик салат (салат ёки сабзавотлар ва бошқалар), биринчи таом (суяқ овқат), иккинчи таом (гарнир, гўшт, балиқ ёки товуқ гўшtidан тайёрланган таом) ва ичимликлардан (шарбат, кисел, қайнатилган, филтрланган ёки қадокланган сув) иборат бўлади.

Иккинчи тушликда сут, кефир, чой, кремсиз булочка, қандолат маҳсулотлари, творогли, ёрмали пишириқ ва бошқа таомлар берилади.

Кечки овқат таомномага киритилганда, у балиқли, гўштли, сабзавотли ва творогли таомлар, салатлар ва иссиқ ичимликлардан иборат бўлади:

Иккинчи кечки овқатга кефир ва мевалар берилиши лозим.

Хом ва пишган маҳсулотларга ишлов бериш алоҳида, махсус белгиланган стол ва тахтакачларда амалга оширилади.

69. Озиқ-овқат маҳсулотларига пазандалик ишловини беришда қуйидаги таом тайёрлаш технологиясига амал қилинади:

шўрва ва бульонлар мол, кўй, парранда ва балиқ гўшtidан тайёрланади;

гўшт, парранда, куён, балиқ қиймасидан тайёрланган таомнинг икки томони киздирилган ёғда 5 дақиқа давомида 150 — 160°C да қовурилиб, шундан сўнг 250 — 280°C ҳароратда 5 — 7 дақиқа давомида печ ёки қовуриш шкафида тайёр ҳолатга келтирилади;

қайнатилган гўшт (парранда, курка, куён, суяксиз балиқ гўшти)дан тайёрланган иккинчи таомлар, шунингдек биринчи таомларга қўшиб бериладиган майдаланган гўштни 5 — 7 дақиқа бульонда қайнатиб иккинчи термик ишлов берилади ҳамда 75 °C ҳароратда бульон тарқатилгунга қадар кўпи билан 1 соат сақланади;

қўймоқ 2,5 — 3 см қатламда тайёрланиб, 180 — 200 °C ҳароратда 8 — 10 дақиқа давомида қовуриш шкафида тайёр ҳолатга келтирилади. Тухум сув қайнаганидан сўнг 10 дақиқа қайнатилади;

гарнир учун макарон ва гуруч маҳсулотлари миқдори 6 баробар кўп бўлган миқдордаги сувда ювилиб қайнатилади (қайнатилган гарнир қайта ювилмайди);

творогли тобламалар қовуриш шкафида 220 — 280 °C ҳароратда 20 — 30 дақиқа давомида тайёрланади, тайёр таомнинг қалинлиги 3-4 см дан ортиқ бўлмаслиги лозим.

70. Сабзавотларга пазандалик ишлови беришда уларнинг таркибидаги витаминларни сақлаб қолиш учун қуйидаги қоидаларга амал қилинади:

сабзавотларнинг пўстлоғи бевосита таом тайёрлашдан олдин арчилади ва сабзавотлар қайнаб турган сувга солинади;

иерсиниоз ҳамда псевдотуберкулёз касалликларининг олдини олиш мақсадида сабзавотлар олдиндан ивитиб қўйилмаган ҳолда қозонга солинади;

биринчи таом учун сабзавотлар ювилиб тўғралгач, қайнаб турган қозонга солинади; кўкатлар таом пишишига 5 дақиқа қолганда қозонга солинади.

Мевалар истеъмом қилинишидан олдин яхшилаб ювилиб тарқатилади.

Иерсинеоз касаллигини олдини олиш учун салатлар истеъмомга тайёрланганда ўтган йилги экин сабзавотларидан фойдаланишга фақат март ойигача рухсат берилади. Март ойидан кейинги даврда ўтган йилги ҳосилдан олинган сабзавотлар (карам, пиёз, илдиз экинлари ва бошқалар) фақат иссиқлик билан ишлов берилгандан сўнг фойдаланилиши мумкин.

Салатларни тайёрлашга мўлжалланган сабзавотлар дастлаб ювилади, сўнггра пўстлоғи билан қайнатилиб совутилади, шундан сўнг пўстлоғи арчилиб, қайнатилган маҳсулотларга ишлов бериш столида тўғралади. Таом тайёрлаш учун сабзавотлар олдиндан қайнатилмаган ҳолда ишлатилади.

71. Таом тайёрлаш учун фақат йодланган ош тузидан фойдаланилади.

72. Ҳар куни тайёрланган таомлардан кунлик намуна қуйидаги миқдорда олинади:

порцияли таомлар тўлиқ ҳажмда;

биринчи таом, гарнирлар ва учинчи таомлардан 100 гр дан кам бўлмаган ҳолда.

Кунлик намуналар ноҳуш санитария-эпидемиологик вазиятларда (юкумли ва паразитар касалликларнинг пайдо бўлиши ҳамда тарқалиши) микробиологик текширув ўтказиш мақсадида стерил шиша идишларга олинади. Кунлик намуналар қопқоқли идишларга (гарнир ва салатлар алоҳида идишларга) олинади ва 24 соат давомида махсус совутгичларда ёки сут маҳсулотларини сақлашга мўлжалланган совутгичларнинг намуна сақлаш учун махсус ажратилган қисмида +2 °C дан +6 °C гача бўлган ҳароратда сақланади.

Жума ва шанба кунлари олинган суткалик намуналар душанба кунигача сақланади. Муқаддам олинган суткалик намуналар янги олинган намуналар (нонушта, тушлик, иккинчи тушлик, кечки овқат) билан алмаштирилади.

3-боб. Асосий назорат услублари

73. Президент мактабида ҳар куни таомнома тақсимоти тузилиши ҳамда ҳар ўн кунда бир марта бир нафар бола учун сарфланган озиқ-овқат маҳсулоти таркибидаги оқсил, ёғ, углеводларнинг калорияси санитария қоидаларида белгиланган кунлик нормаларга солиштириш орқали таҳлил қилиб борилиши лозим.

Таомларнинг энергетик қийматини ҳисоблаш учун озиқ-овқат маҳсулотларининг кимёвий таркибидан фойдаланилади. Таомларнинг энергетик қиймати ҳисобланаётганида, озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ва термик ишлов бериш жараёнида йўқотиладиган нормаси ҳисобга олинади, таомнома таркибидаги етишмаётган маҳсулотлар кейинги ҳафтадаги таомномага киритади.

74. Ҳар ойда сарфланган маҳсулотларнинг ойлик йиғма ҳисоботида киритилган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибидаги озуқа моддалари (оқсил, ёғ ва углеводлар, уларнинг энергетик қиймати) ҳисоблаб чиқилади ва мазкур санитария қоидаларининг **1-иловасида** белгиланган овқатланиш нормаларига мувофиқлиги таҳлил қилинади.

75. Тайёрланган таомларнинг органолептик (ҳиди, таъми ва мазаси) хусусиятлари ўрганиб чиқилиб, уларнинг мазкур санитария қоидаларининг **10-иловасида** кўрсатилган талаб даражасида эканлиги тўғрисида ёзув дафтарида қайд қилганидан сўнг тарқатишга рухсат берилади. Таомлар тақсимотида кўрсатилган бир нафар болага тўғри келадиган таомнинг ҳажми ва оғирлиги таомномада белгиланган миқдорга мувофиқ бўлиши лозим. Таомлар тайёрланишининг технологик жараёни бузилганда, шунингдек, таомлар сифатсиз тайёрланганда, унинг сабаби юзасидан бракераж дафтарида мазкур санитария қоидаларининг **8-иловасига** мувофиқ қайд этилиб, аниқланган камчиликлар бартараф этилганидан кейин тарқатишга рухсат берилади.

76. Таомномадаги оқсил, ёғ ва углеводлар ҳақидаги маълумотлар овқат миқдоридаги маҳсулотларнинг кимёвий таркиби билан солиштирилади. Бунда, болалар овқатидаги ҳайвон оқсилларининг улуши етарли миқдорида бўлишига эътибор берилади. Агарда, озиқ-овқат маҳсулотларининг миқдори гигиеник нормалардан камлиги аниқланса, таомнома таркиби ва тартибига ўзгартиришлар киритилади.

77. Тайёрланган таомнинг умумий миқдори болалар сонига мос келиши керак.

78. Ошхонада тайёрланган таомнинг соф оғирлигини назорат қилиш мақсадида, маҳсулотлар оғирлигини йўқотиш нормалари, бўтқаларнинг соф оғирлиги ва намлик нормаси, иссиқлик ишлови берилган гўшт, балиқ ва сабзаёт таомларнинг соф оғирлиги **4-иловада** келтирилган жадвалга мувофиқ, дастлабки ва термик ишлов берилади.

4-боб. Ошхона ходимларини тиббий кўрикдан ўтказиш ва уларнинг шахсий гигиенасига қўйиладиган талаблар

79. Президент мактаблари ошхонасининг барча ходимлари Ходимларни тиббий кўрикдан ўтказиш тартиби тўғрисидаги **низом** (рўйхат рақами 2387, 2012 йил 29 август) асосида тиббий кўрик ва текширувлардан ўтади.

80. Президент мактаблари ошхона ходимлари қуйидаги шахсий гигиена қоидаларига амал қилишлари шарт:

ишга тоза кийим ва пойабзалда келиши;
устки, бош кийими ва шахсий буюмларини кийим жавонида қолдирилиши, тирноқлар қисқа олинган ҳолатда бўлиши;

иш бошлашдан олдин қўлларни тозалаб ювиш, устига тоза халат ёки бошқа махсус кийим-бош кийиш, сочлари эса тартибли ҳолатда бўлиши;

ҳожатхонага киришдан олдин халатни ечиши, чиққандан сўнг қўлларни совунлаб ювиши.

Ходимлар фақат ўзлари учун мўлжалланган ҳожатхоналардан фойдаланади.

81. Озиқ-овқат бўлимининг ходимлари ҳар куни тиббиёт ходими томонидан назоратдан ўтказилиб, уларнинг танасида кесилган, йиринглаган, кўкариб қолган ҳолатлар ва юқори нафас йўлларидаги яллиғланиш ҳолатларининг бор йўқлиги текширилади ва журналга белгилаб қўйилади.

Ошхона ходимлари иш давомида узук, сирға тақмаган ҳолда иш жараёнини олиб боришади. Ходимлар учун овқатланиш ва чекиш жойлари иш жойидан алоҳида жойлаштирилади.

82. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати [14-иловада](#) келтирилган.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
1-ИЛОВА

Президент мактабларида овқатланиш нормалари, энергетик қуввати (оксил, ёғ, углеводлар)

Т/р	Маҳсулотларнинг тури	Озуқа моддалар ва энергия миқдори				
		кунлик нормаси, г	оксиллар, г	ёғлар, г	углеводлар, г	ккал
1.	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	30,4	3,6	199	904
2.	1-навли буғдой уни	35	3,71	0,45	25,55	114,63
3.	Крахмал	3	0,003		2,38	8,97
4.	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош — 5 гр	70	7,49	0,21	51, 94	233,1
5.	Шакар	40	-	-	39,9	159,6
6.	Қандолат маҳсулотлари	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7.	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	0,3	41,25	0,45	374
8.	Ўсимлик мойлари	20	-	19,97	-	179,8
9.	2,5 — 3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	8,4	9,6	14,1	174
10.	Қатик	200	5,6	6,4	8,2	112,8
11.	15 фоизли ёғли сметана	15	0,42	3	0,48	30,9
12.	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	8,35	4,5	0,65	78,0
13.	Қаттиқ турдаги пишлоқ	15	3,51	4,5	-	55,65
14.	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа,	160	21,24	13,38	-	211,2

	курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти					
15.	Балиқ	100	6,8	0,6	-	30,0
16.	тухум (дона)	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17.	Картошка	350	7,0	0,35	68,95	290,5
18.	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)	450	8,1	-	24,3	126
19.	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	1,2	-	33,9	138,0
20.	Курук мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	0,96	-	20,4	81,9
21.	Чой	0,5	0,1	-	0,03	0,545
22.	Какао	5	1,2	0,85	1,35	18,65
23.	Йодланган ош тузи	5	-	-	-	-
24.	Хамиртуруш	1	0,12	0,004	0,083	0,85
Жами:			121,753	116,684	419,193	3487,395

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 2-ИЛОВА

Президент мактабларида таълим олаётган ўқувчиларнинг кунлик овқатланишида тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг

ТАРКИБИ

Т/р	Маҳсулотларнинг тури	5 маҳал овқатланиш учун	2 маҳал овқатланиш учун
		Кунлик нормаси, гр	45 фоиз
1.	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	180
2.	1-навли буғдой уни	35	15,75
3.	Крахмал	3	1,35
4.	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош — 5 гр	70	31,5
5.	Шакар	40	18
6.	Қандолат маҳсулотлари (повидло, джем, мураббо)	25	11,25
7.	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	22,5
8.	Ўсимлик мойлари	20	9
9.	2,5-3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	135
10.	Қатиқ	200	90
11.	15 фоиз ёғли сметана	15	6,75
12.	9 фоиз ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	22,5
13.	Қаттиқ турдаги пишлоқ	15	6,75
14.	I категорияли мол, қўй, парранда, куён (сарпанжа, курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти	160	72
15.	Балиқ	100	45

16.	Тухум (дона)	1	0,45
17.	Картошка	350	157,5
18.	Сабзавотлар, шу жумладан помидор пастаси (3 гр)	450	202,5
19.	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	135
20.	Курук мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	13,5
21.	Чой	0,5	0,225
22.	Какао	5	2,25
23.	Йодланган ош тузи	5	2,25
24.	Хамиртуруш	1	0,45

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
3-ИЛОВА

Айрим озиқ-овқат маҳсулотларининг ўзаро алмаштириш

МЕЪЁРЛАРИ

Маҳсулот номи	Оғирлиги (г)	Алмаштириладиган маҳсулот	Оғирлиги (г)
1-навли буғдой ундан ёпилган оқ нон	100	1-навли буғдой уни	75
Гўшт: мол, қўй, парранда ёки қуён (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми)	100	қуён гўшти суяксиз	98
		1-тоифа суяксиз товук ва курка гўшти	110
		тозаланган балиқ	125
		творог	120
Ёғи олинмаган сут	100	герметик ўрамадаги курук сут	11
		творог	17
		пишлоқ	12,5
		товук гўшти	22
Творог	100	суяксиз мол гўшти	66
		балиқ тозаланган	105
Парранда тухуми (1 дона)		творог	31
		суяксиз мол гўшти	72
		тозаланган балиқ	30
		бедана тухуми (2 дона)	50
		пишлоқ	20
Балиқ	100	суяксиз мол гўшти	64
		творог	105
Картошка	100	оқ бошли карам	111
		гулкарам	80
		сабзи	154
		лавлаги	118
		дуккакли (ловия)	33
		кўк нўхат	409
		кўк нўхат (консерваси)	64
Олма	100	олма консерваси	200
		олма шарбати	90

	узум шарбати	133
	олхўри шарбати	133
	қуритилган мевалар:	
	олма	12
	кўк султон	17
	туршак	8
	майиз	22
	витаминли ичимлик (кукун, ичимлик)	5

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 4-ИЛОВА

Озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ишлов ва термик ишлов берилганда йўқотиладиган вазнининг нормаси (%)

Маҳсулотлар	Хом ашёга ишлов беришдаги оғирлик йўқотилиши, фоизда	Тайёрлаш усули	Термик ишлов беришдаги оғирлик йўқотилиши, фоизда
1	2	3	4
Гўшт ва гўшт маҳсулотлари			
1 категорияли мол гўшти (суяксиз, музлатилган бўлақлар)	2,8	Қайнатиш	38
		Буғланган котлет (биточки)	12
		Қовурилган котлет (биточки)	19
		Буғда пишган қийма гўштли коптокчалар	15
		Қайнатилган қийма гўштли коптокчалар	24
1 категорияли, тозаланган, суяксиз товук гўшти	1,7	Порциялашда	3
		Буғланган котлет (биточки)	12
		Парранда рагуси	25
1 категорияли қуён гўшти (суяксиз)	5	Қуён гўштининг қайнатилиши	20
		Қуён гўшти димланиши	27
		Қуён гўшtidан котлет	20
		Қуён гўшtidан рагу	25
Балиқ			
Сазан	41	Қайнатилган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	15
		Димланган балиқдан қиймали коптокчалар	15
Минтай	5	Қайнатилган балиқ	18

		Буғланган балиқдан котлет ва биточка	16
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	15
Толстолобик	45	Қайнати́лган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	15
		Димланган балиқдан фрикаделка	15
Судак	48	Қайнати́лган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	19
Сут ва сут маҳсулотлари			
Ёғли кефир (идишга куйилганда)	3,5		
Ряженка 6 фоиз (идишга куйилганда)	3	Тоблама (Запеканка)	10
Сметана (идишга куйилганда)	1		
Творог (ишлов бериш)	2	Творогли пиширик	9
Картошка			
1 сентябргача	20	Картошкали рагу:	
1 сентябрдан 31 октябргача	25	димланган	17
1 ноябрдан 31 декабргача	30	Газ пetchида пиширилган картошка	20
1 январдан 28 февралгача	35	Сутли соусда газ пetchида пиширилган картошка	10
1 мартдан янги ҳосилгача	40	Картошкали пюре:	
		қайнати́лган	3
		эзилган	3-5
		Картошкали котлет:	
		қайнати́лган	3
		эзилган	3-5
янги картошка	20	Қайнати́лган янги картошка	6
Карамли таомлар			
карам	20	Оқ бошли карамнинг йирик бўлақларини қайнатилиши	8
		Фарш учун қовурилган карам	25

		Димланган карам	21
		қайнатилиб, сутли соусда печда пиширилган:	
		Қайнатиш	8
		печда пишириш	15
гулкаррам	48	қовурилган гулкаррам:	
		қайнатилганда	10
		печда пиширилганда	16
Сабзили таомлар			
сабзи		Қайнатилган сабзи	0,5
01.01 гача	20	Димланган сабзи	8
01.01 дан сўнг	25	печда пиширилган сабзи	32
		Сабзили пиширик	16

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 5-ИЛОВА

Болаларга берилаётган таомларнинг ҳажми, граммда

Болаларнинг ёши	Нонушта	Иккинчи нонушта	Тушлик	Иккинчи тушлик	Кечки овқат
11 — 18 ёш	370 — 590	120 — 170	395 — 650	200 — 320	300 — 500

Таом номи	Порция миқдори (г, мл)
Нонушта	
Бўтқа (сутли, ёрмали, сабзавотли) ёки сабзавотли таом	180-250
Гўштли, балиқли таомлар ёки омлет гарнир билан	50/100-150
Қайноқ ичимликлар (какао сутли, сут, сутли чой)	100-250
Иккинчи нонушта	
Янги мевалар, шарбатлар кефир ёки витаминли ичимликлар	200-300
Тушлик	
Сабзавотлардан тайёрланган салат	100-150
1-таом (шўрва, бульон)	150-250
2-таом (гўштли, балиқли таом гарнир билан)	140-200
Соф шарбатлар, янги мевалардан кисель	130-180
Иккинчи тушлик	
Сут, кефир, сутли чой, соф шарбатлар	150-250
Булочка ёки хамирли қандолат маҳсулотлари	50-85
Кечки овқат	
Сабзавотли таом, бўтқа	200-300
Сут, кефир	200-250

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 6-ИЛОВА

100 грамм озиқ-овқат маҳсулотининг кимёвий

ТАРКИБИ

Маҳсулот номи	Нав	Оксил, г	Ёғ, г	Углеводлар, г	Энергетик қуввати, ккал
буғдой унли нон		7,7	3,0	49,8	262,0
буғдой уни	1 нав	10,6	1,3	67,7	331,0
крахмал		0,1	0	79,6	327,0
Ёрмалар					
манний ёрмаси		10,3	1,0	67,9	328,0
гречиха ёрмаси		12,6	3,3	62,1	335,0
гуруч		7,0	1,0	71,4	330,0
тариқ		11,5	3,33	66,5	348,0
сўли ёрмаси		11,0	6,2	50,1	305,0
арпа ёрмаси		10	1,3	65,5	313,0
мош ёрмаси		23,5	2	46	300
макарон ёрмаси	1 нав	10,7	1,3	68,4	335,0
ловия ёрмаси		21,0	1,6	52,7	310,0
нўхот		23,0	1,6	50,8	314,0
Қандолат маҳсулотлари					
Какао кукуни		24,2	17,5	27,9	380,0
гематоген		21	17	62	497,0
повидлю		0,37	0	68,9	278,0
олма джеми		0,12	0,18	59,8	238,5
ўрик джеми		0,6	0,1	41,6	164,6
мураббо		0,4	0,3	68,2	254,0
Шакар					
шакар		0	0	99,8	379,0
Сут ва сут маҳсулотлари					
сут	3,2 фоиз	2,8	3,2	4,7	58,0
сметана	30 фоиз	2,4	30,0	3,1	294,0
ёғли кефир	3,2 фоиз	2,8	3,2	4,1	56,0
творог	9 фоиз	16,7	9,0	2,0	159,0
табiiй сигир сариёғи		0,5	82,5	0,8	748,0
Пишлоқ (каттиқ)		25,0	25,0	0	331,5
ўсимлик мойи		0	99,9	0	899,0
Сабзавотлар					
бақлажон		1,2	0,1	5,1	24,0
кабачка		0,6	0,3	4,6	24,0
оқ бошли карам		1,8	0,1	4,7	27,0
бошпиёз		1,4	0,0	9,1	41,0
қизил сабзи		1,3	0,1	8,4	34,0
бодринг		0,8	0,1	3,4	14,0
ширин (булғор) қалампир		1,3	0,0	5,3	26,0
редиска		1,2	0,1	4,6	21,0
турп		2,0	0,2	6,5	32,0
кўкатлар		2,6	0,4	5,2	36,0
лавлаги		1,5	0,1	8,8	43,0
помидор		1,1	0,2	3,7	20,0
қовоқ		1,3	0,3	7,7	28,0

картошка		2,0	0,4	17,3	80,0
томат пастаси		4,8	0	19,0	99,0
Мевалар					
олхўри		0,8	0,3	9,6	42,0
олма		0,4	0,4	9,8	47,0
қуруқ наъматак		3,4	1,4	48,3	210,8
қуруқ мевалар		1,8	0	55,0	227,2
витаминли ичимликлар		3,8	0	95,1	379
Гўшт					
мол гўшти	I кат,	18,6	16,0	0	218,0
қўй гўшти	I кат,	15,6	16,3	0	209,0
қуён гўшти	I кат,	21,2	15,0	0	220,0
курка гўшти	I кат,	19,3	4,2	2,1	129,0
гўштли консерва		16,7	17,0	0	220,0
Парранда маҳсулоти					
товуқ гўшти	I кат,	18,2	18,4	0,7	241,0
товуқ тухуми	1 дона	12,7	11,5	0,7	157,0
Балиқ					
минтай		15	0,9	0	97
сазан		18,2	0,9	0	72
толстолобик		19,5	2,7	0	86
судак		18,4	1,1	0	84,4

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 7-ИЛОВА

Ошхонада юритилаётган назорат ҳужжатларининг шакллари келтирилган озиқ-овқат маҳсулотларининг бракераж

ЖУРНАЛИ

Маҳсулот келтирилган сана ва соат	Озиқ-овқат маҳсулотларининг номи	Озиқ-овқат маҳсулотларининг ҳажми (кг, л, дона), органолептик баҳолаш	Йўл-транспорт юк ҳужжати номери	Маҳсулотларни сақлаш шароити ва охириги муддати	Бир кунлик сарфланадиган маҳсулотларнинг миқдори
1	2	3	4	5	6

*Изоҳ. Келтирилган сифатсиз озиқ-овқатлар маҳсулотлари аниқланганлиги тўғрисида ёзилади.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 8-ИЛОВА

Таомларнинг сифатини назорат қилиш

ЖУРНАЛИ

Таомнинг тайёрланган куни ва соати	Намуна олинган вақти	Таом, маҳсулотнинг номи	Таомни пишиб етилганлиги ва унинг органолептик	Ошхона маҳсулотларини тарқатишга рухсат бериш	Ҳамширанинг имзоси	Изоҳ:
------------------------------------	----------------------	-------------------------	--	---	--------------------	-------

			текширилиши хулосаси			
1	2	3	4	5	6	7

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 9-ИЛОВА

Президент мактабига келтирилган тез бузилувчи маҳсулотларни сақлаш муддати

Т/р	Маҳсулотларнинг номи	Маҳсулотларни +2 °С дан +6 °С гача ҳароратда сақлашнинг муддати
1.	Гўштнинг катта бўлакли ярим фабрикатлари	48 соат
2.	Музлатилган мол, парранда, қуён гўшти (музлатгич бўлган ҳолатда)	5 кунгача
3.	Пастеризация қилинган сут	36 соат
4.	Ишлов берилмаган сигир сути	24 соат
5.	Кефир	36 соат
6.	Ёғли, ёғсизлантирилган, пархез творог	36 соат
7.	Сметана	72 соат
8.	Пишлоқ қаттиқ навлари	0 дан +4 °С да 30 кунгача
9.	Сигир сутидан тайёрланган сариеғ	
	совутгичларда	0 +2 °С да 48 соат
	музлатгичлар бўлган ҳолда	10 кундан ортиқ эмас
10.	Тозаланган, музлатилган балиқлар (минтай, толстолобик, сазан, судак, сом)	0 дан 2 °С гача 24 соат
11.	Тухум	олиб келингандан сўнг 14 кун

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 10-ИЛОВА

Таомларни органолептик баҳолаш

1. Таомнинг ранги, ҳиди, таъми, консистенцияси ва бошқа хусусиятларини ўрганиш органолептик баҳолаш ҳисобланади.

2. Таомларни баҳолаш уни ташқи кўринишини ўрганишдан бошланади. Ўрганишни куннинг табиий ёруғлигида ўтказиш лозим.

3. Таомнинг консистенцияси сезги аъзолари ёрдамида аниқланади. Одамнинг бармоқ учлари, тили, тиши жуда сезгир бўлади. Қаттиқ, серсув, нозик, ёпишқоқ, ёғли, уқаланувчанлиги ва бошқа кўрсаткичлари ўрганилади.

Таомнинг мазаси ҳам уни истеъмол қилинадиган ҳарорат даражасида ўрганилади.

Тилнинг учи ширин ва шўрга энг сезгир бўлиб, унинг илдизи аччиқни, ён томонлари эса нордон таъмини сезади.

4. Биринчи таомни органолептик баҳолаш учун ликопчага оз миқдорда намуна (қозонда яхшилаб аралаштирилгандан кейин) олинади. Ташқи кўринишига кўра сабзавотларнинг тозаланганлиги, шакли, пишириш давомида унинг сақланиши, рецептга асосан барча хом ашёларнинг мавжудлиги аниқланади. Шўрвалар ва бульонларнинг тиниқлиги, айниқса гўштли ва балиқли бульонларга эътибор берилади. Сифатсиз бульон тиниқ бўлмай, сиртида майда ёғ томчилари бўлмайди.

5. Таомнинг таъми ва ҳидини аниқлашда бегона ҳид, аччиқ, ортикча кислоталилик, туз мавжудлиги қайд этилади. Бунда пишмаган, куйган ёки ўткир кислоталик, шўр ва таъми айниган таомларни тарқатишга рухсат берилмайди.

Иккинчи таомни органолептик баҳолаш уларнинг таркибий қисмлари бўйича амалга оширилади. Умумий баҳолаш фақат соусли таомлар (рагу, гуляш)га берилади.

6. Таомларни текширишда унинг ташки кўриниши, гўштни бир хил катталиқда бўлиши, кесилганда унинг ранги, қайнатилган гўштни қуруқлиги бульондан ташқари ҳолатда узоқ муддат сақланганлиги тўғрисида, кесилган котлетларнинг қизил-пушти ранги эса кийманинг сақлаш қоидаси бузилганлиги ёки яхши қовурилмаганлиги тўғрисида маълумот беради.

Таомнинг консистенцияси унинг пишганлик даражасини, шунингдек рецептга риоя қилинганлигини билдиради (котлетнинг ёпишқоқлиги унга нонни ортикча қўшилганлигини билдиради). Гўшт юмшоқ, ширали, парранда гўштли суяклардан осон ажраладиган, балиқ филеси эса юмшоқ, ширали, майдаланмаган бўлиши керак.

7. Сабзавотли гарнирларни баҳолашда уларнинг сифатли тозаланганлиги, таомнинг консистенцияси, ташки кўриниши, рангига эътибор берилади. Ёрмаларни баҳолашда уларнинг консистенциясини таомномага мослиги (сочилувчан, ёпишқоқ) солиштирилади. Биточка ва котлетлар қовурилгандан кейин шаклини сақлаб қолиши керак. Макарон маҳсулотлари юмшоқ бўлиб, осонлик билан ажралиши керак.

8. Соуснинг консистенцияси уни қошиқдан оқизиб ўрганилади, ранги, таъми, ҳидига эътибор берилади. Сифатсиз соусда куйган пиёз зарралари кулранг бўлиб, аччиқ таъмли бўлади.

9. Таомларни органолептик баҳолашда қуйидаги эҳтиёт чораларини кўриш керак:

хом ҳолатда бериладиган маҳсулотлар текширилади;

айниган маҳсулотнинг ранги ва ҳиди ўзгарган тақдирда ҳамда овқатдан заҳарланиш ҳолати содир бўлганда таомнинг мазаси татиб кўрилмайди.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг ҳавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
11-ИЛОВА

Президент мактабларининг ошхоналарига тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг РЎЙХАТИ

1. Гўшт ва гўшт маҳсулотлари:

I категорияли суяксиз мол гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми);

I категорияли суяксиз бузоқ гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми);

I категорияли кам ёғли, суяксиз қўй гўшти;

I категорияли суяксиз парранда гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми), ҳафтасига 2 мартадан кўп берилмайди;

I категорияли суяксиз куён гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми).

2. Балиқ: толстолобик, сазан, минтай, судак, сом.

3. Тухум: I категорияли товуқ тухуми, оғирлиги 55 грамм — куймоқ ёки сувда пиширилган ҳолда.

4. Сут ва сут маҳсулотлари:

сут (ёғлилиги 2,5 — 3,2 фоиз), пастеризацияланган, стерилизация қилинган, қуруқ сут; творог (ёғлилиги 5 фоиз ва 2,5 фоиз; ёғлилиги 0,5 фоиз — ёғли товорог бўлмаган тақдирда) термик ишлов берилгандан сўнг;

ўткир таъмсиз каттиқ пишлоқ, сметана (ёғлилиги 10 фоиз, 15 фоиз, 20 фоиз) — термик ишлов берилгандан сўнг;

кичик идишдаги кефир (200, 250, 500 г., ҳажми 1 л. дан ошмаган).

5. Ёғлар:

сариёғ (сигир сутидан 82,5 фоиз);

ўсимлик ёғи (тозаланган, ҳидсизлантирилган кунгабоқар ва зайтун ёғлари) салатлар ва пишириқлар учун ишлатиш мумкин.

6. Қандолат маҳсулотлари:

джем, мураббо, повидло, гематоген (корхонада ишлаб чиқарилган).

7. Сабзавотлар:

картошка, барча турдаги карамлар, сабзи, лавлаги, бодринг, помидор, қовоқча (кабачка), бақлажон, патиссон, ошқовоқ, пиёз, петрушка, укроп, сельдер, томат пастаси, томат-пюре.

8. Мева ва резаворлар: олма, нок, банан, олхўри.

цитрус мевалар (апельсин, мандарин, лимон) — аллергия ҳолатни ҳисобга олган ҳолда; куруқ мевалар (туршак, қуритилган узум, кўк султон, қуритилган олма, наъматак).

9. Дуккакдилар: нўхат, ловия, мош.

10. Ичимликлар: компот, кисель, наъматак дамламаси, табиий мева шарбати ва пюре, витаминли ичимликлар, какао, чой.

11. Консервалар: мол гўштидан тушенка (истисно тариқасида гўшт бўлмаган вақтда);

12. Нон, ёрмалар, макарон маҳсулотлари: барча турлари.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
12-ИЛОВА

Президент мактабларида тавсия этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотларининг

РЎЙХАТИ

Президент мактабларида юқумли касалликлар ҳамда овқатдан заҳарланиш ҳолатларининг олдини олиш мақсадида қуйидаги озиқ-овқат маҳсулотларининг ишлатилиши мумкин эмас:

калла-пойча маҳсулотлари (буйрак, юрак, жигар, ўпка, елин);

барча ёввойи ҳайвонларнинг гўшти;

ичи тозаланмаган парранда гўшти;

II, III ва IV категорияли гўшт ёки парранда ва балиқ гўшти;

гўштининг ёғи ва шиллиқ пардаларининг миқдори 20 фоиздан кўп бўлиши;

холодец, гўштининг безли қисмлари, диафрагма, калла гўштидан рулет;

дудланган маҳсулотлар, барча турдаги колбасалар, сосиска, сарделька;

чарви ёғи, думба ёғи, маргарин ва бошқа гидрогенизацияланган ёғлар;

ёғлилик даражаси 82,5 фоиздан кам бўлган сариёғ (сигир ёғи);

ўсимлик ёғи ва сут ёғи қўшилган сариёғлар;

қаймоқ;

пишлоқ маҳсулотлари ва ўсимлик ёғи қўшиб тайёрланган музқаймоқ;

қимиз ва этанол сақловчи ачитилган сут маҳсулотлари (0,5 фоиздан юқори);

пастеризацияланмаган сутдан тайёрланган творог ва сметана, термик ишлов берилмаган, катта идишдаги творог ва сметана;

қатиқ — ошхона шароитида тайёрланган;

сув паррандалари гўшти ва тухумлари (сальмонеллез билан зарарланиш хавфи бўлгани сабабли);

пўстлоғи ифлосланган, ёрилган ва сальмонеллез учрайдиган хўжаликлардан келтирилган тухумлар;

барча турдаги уй шароитида тайёрланган консервалар;

бонкаси шишган (консерваларда микроорганизмларнинг кўпайиши натижасида газлар ҳосил бўлиши натижасида), идиши эзилган, қопқоғи занглаган, герметиклиги бузилган, ёрлиги бўлмаган консервалар;

омбор зараркунандалари ва майда чиқиндилар билан зарарланган ёрмалар, дуккакдилар, ун, макарон маҳсулотлари, қуруқ мевалар;

пестицид ва нитрат миқдори лабораторияда текширилмаган, моғорлаган, бузилган мева ва сабзавотлар;

уй шароитида тайёрланган ва ота-оналар томонидан уйдан олиб келинган, сифати ва хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжатлари бўлмаган таомлар ва озиқ-овқат маҳсулотлари;

кремли ва кремсиз қандолат маҳсулотлари (пирожнийлар, тортлар), кремлар;

турли қўзиқоринлар ва улардан тайёрланган маҳсулотлар;

газли ичимликлар, сунъий ранг, маза, ҳид берувчи воситалар қўшилган таом ҳамда ичимликлар,

ёғда қовурилган маҳсулотлар (гренка-қовурилган қуруқ нон бўлаклари, чипслар, фри-қовурилган картошка);

майонез, мурч, хантал, хрен, сирка, қаҳва;

барча турдаги карамеллар;

қуруқ концентратлар асосида тез тайёрланадиган 1 ва 2-таомлар;

бир кун олдинги ёки олдинги овқатдан қолган овқат қолдиқлари;

бўлинмаган ёки майдаланган тухум билан макарон;

макарон по-флотски-флотча макарон-»денгиз макарони»;

макаронли гарнир;

қовурилган тухум, омлетдан ташқари;

гўшти ва гуручли ўрама;

тухумбарак;

чучвара.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
13-ИЛОВА

Сифатли озиқ-овқат маҳсулотларининг хусусиятлари

1. Янги гўштниң ранги қизил, ёрқин, ёғи юмшоқ, илиги суякни тўлиқ тўлдириб туради. Гўшт кесилганда тўқималари зич, таранг бўлиб, бармоқ билан босилганда тезда ўз ҳолатига қайтади. Янги гўштниң ҳиди ушбу ҳайвонниң гўшт ҳидига мос бўлади.

Музлатилган гўшт усти текис ва шудрингга ўхшаш бўлиб, бармоқ билан босилганда қизил доғ пайдо бўлади. Кесилганда кулранг-пушти рангли. Ёғи оқ ёки сарғиш рангда, пайлари зич, оқ рангли баъзида кулранг бўлади.

Эритилган гўштниң кесилган юзаси нам (ёпишқоқ эмас), гўшtdан тиниқ қизил гўшт сели оқади. Консистенцияси эластик бўлмайди, бармоқ билан босиб кўрилганда чуқурча ҳосил бўлади. Ҳиди ҳар бир гўштниң турига хосдир. Музлатилган ва совутилган гўштниң сифати қиздирилган пўлат пичоқни гўштга тиқилганда, тортиб олинганда пичоқда қолган гўшт селиниң ҳиди орқали аниқланади. Гўштниң янги эканлигини қопқоқли идишда қайнатилгандан сўнг ҳидини аниқлаш орқали баҳоланади. Бунда бульон тиниқ, ёғ заррачалари ялтироқ бўлиши керак. Нордон ва ёқимсиз ҳид аниқланганда гўшт ишлатилмайди.

2. Янги балиқларниң тангачалари силлиқ, тиниқ, танага маҳкам ўрнашган бўлади, жабралари оч қизил ёки пушти рангли, кўзлари бўртиб ялтираб туради. Гўшти зич, таранг, суяклардан қийин ажралади, бармоқ билан босганда чуқурча ҳосил бўлмайди, агар ҳосил бўлса, у тез ва тўлиқ йўқолади. Сувга ташланган балиқ гўшти тезда чўкиб кетади. Янги балиқ ҳидланмаган ўзига хос бўлади. Музлатилган сифатли балиқниң тангачалари силлиқ, кўзлари бўртиқ ялтироқ, кўз косасида туради, эритилгандан кейин гўштниң таранглиги сақланган бўлади, суякдан қийин ажралади, балиққа хос ҳиди сақланиб, бегона ҳидлар бўлмайди.

Айниган балиқниң кўзлари ичига кирган, тангачалариниң ялтироқлиги йўқолган, танаси хира ёпишқоқ шиллиқ билан қопланган, қорни шишган, анал тешиги бўртган, жабраларидан ифлос, сариқ рангли, жигарранг қўланса ҳидли суюқлик ажралади. Гўшти титилиб, суяклардан осонгина ажралади. Тана юзасидаги ёғларниң оксидланиши натижасида

зангсимон доғлар пайдо бўлади. Иккиламчи музлатилган балиқларнинг танаси хиралашади, кўзлари ботиб кетади, кесилган гўштнинг ранги ўзгаради. Бундай балиқни озиқ-овқат учун ишлатиш мумкин эмас.

Балиқнинг сифатини аниқлаш учун (айниқса музлатилган балиқни) пичоқ қайноқ сувда қиздирилиб бошнинг орқасидаги гўшти ичига киритилади ва ҳиди аниқланади. Бундан ташқари, балиқни ёки унинг жабрасини сувда пишириш орқали ҳиди аниқланади.

3. Янги соғилган сут бироз сарғиш оқ рангли (ёғсиз сут оқ-кўкимтир рангда бўлади), ҳиди ва таъми ёқимли, бироз ширин бўлади. Сифатли сутда чўкма, бегона моддалар ва ҳидлар бўлмаслиги керак.

Творог оқ ёки бироз сарғиш рангга эга, кўриниши бир хил, нозик консистенцияли, нордон сутнинг таъми ва ҳидига эга, бегона таъм ва ҳидсиз бўлади. Президент мактабларида творогга фақат термик ишлов берилгандан сўнг рухсат берилади.

Сметана қуюқ, бир хил консистенцияли, оқсил ва ёғ заррачаларисиз, оқ ёки оқ-сарик рангли, ўзига хос таъм ва ҳидга эга, салгина нордон бўлади.

Президент мактабларида сметанага фақат термик ишлов берилгандан кейин ишлатилади.

Сариёғнинг ранги оқ ёки оқ-сарик бир текис, таъми ва ҳиди ўзига хос, бегона қўшимчаларсиз бўлади. Ёғ тарқатилишидан олдин оксидланиш маҳсулотлари бўлган сарик четидан тозаланади, тозаланган ёғнинг бу қатлами ишлатилмайди.

4. Президент мактабларида фақат I категорияли, оғирлиги 55 граммдан кам бўлмаган товук тухумидан фойдаланишга рухсат этилади. Бедана тухуми ҳам берилиши мумкин.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
15-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)