Հավելված

Հաստատված է

ՀՀ առողջապահության նախարարի

2025 թվականի \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-ի

N -Ն հրամանով

«ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ»

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱՊԱՀԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎ

ԳԼՈՒԽ 1. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

 1. **«**Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ»հանրային առողջապահական նորմատիվը (այսուհետ` նորմատիվ) սահմանում է նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում, ինչպես նաև այն ուսումնական հաստատություններում (կրթահամալիրներում), որոնք իրականացնում են նաև նախադպրոցական կրթական ծրագրեր` անկախ կազմակերպական-իրավական ձևից և գերատեսչական պատկանելությունից (այսուհետ՝ հաստատություն), երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները:

 2. Հաստատությունում սննդի կազմակերպումը պայմանավորվում է երեխաների գտնվելու տևողությամբ`

1) մինչև 3-3,5 ժամ` սնունդ չի կազմակերպվում,

2) 3,5-5 ժամ` կազմակերպվում է մեկից երկու անգամվա սնունդ` հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,

3) 5 ժամից ավելի` սնունդը կազմակերպվում է հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,

4) երեխաների սնուցման ռեժիմը` պայմանավորված հաստատությունում գտնվելու ժամանակահատվածով, ներկայացված է նորմատիվի աղյուսակ 1-ում:

ԳԼՈՒԽ 3. ԱՌՈՂՋ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿԻ ԿԱԶՄՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

3. Հաստատություններում երեխաների սնունդը կազմակերպվում է` ելնելով օրգանիզմը հիմնական սննդանյութերով և էներգիայով ֆիզիոլոգիական պահանջը բավարարելու սկզբունքից:

4. Հաստատություններում առանձին տարիքային խմբերի երեխաների համար անհրաժեշտ սննդանյութերի (սպիտակուցներ, ճարպեր, ածխաջրատներ) և էներգիայի օրական ֆիզիոլոգիական պահանջի նորմերը սահմանված են նորմատիվի աղյուսակ 2-ում:

5. Ճաշացուցակը կազմելու և կալորիականության հաշվարկը կատարելու ժամանակ պահպանվում է հաշվեկշռված սնուցման հիմնական սկզբունքը ըստ սննդային օրաբաժնի էներգետիկ հետևյալ արժեքների.

1. ածխաջրեր` ընդհանուր էներգիայի 45-65%-ը, որից ավելացված շաքարները` 10%-ից ոչ ավել,
2. ճարպեր` ընդհանուր էներգիայի 30-40%-ը` 1-ից 3 տարեկան երեխաների և 25-35%-ը` 3-ից 6 տարեկան երեխաների համար, որից հագեցած ճարպաթթուները` 10%-ից ոչ ավել,
3. սպիտակուցներ` 5-20%` 1-ից 3 տարեկան երեխաների, 10-30%` 3-ից 6 տարեկանների համար:

6. Ճաշացուցակը կազմվում է ձևավորված սննդի օրաբաժնի (ռացիոնի) հիման վրա` ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի (նախաճաշ, երկրորդ նախաճաշ, ճաշ, ետճաշիկ, ընթրիք, երկրորդ ընթրիք), հաշվի առնելով հաստատությունում երեխաների գտնվելու ժամանակահատվածը:

7. Օրինակելի ճաշացուցակում սննդի օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի (կալորիականության) ռացիոնալ բաշխումը` ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի, կատարվում է համաձայն նորմատիվի աղյուսակ 3-ի: 8-10,5-ժամյա տևողությամբ գործող հաստատություններում (կամ առանձին խմբերում) սննդի օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի հաշվարկի մեջ չի ներառվում ընթրիքը:

8. Նախաճաշի և ճաշի միջև ընկած ժամանակահատվածում կարելի է նախատեսել երկրորդ նախաճաշ, որը ներառում է թարմ մրգեր կամ հյութեր կամ այլ ըմպելիքներ:

9. Հաստատություններում մեկ երեխայի համար մեկ օրվա ընթացքում նախատեսված **սննդամթերքի և խոհարարական արտադրանքի** չափաբաժնի օրինակելի ծավալը ներկայացված է նորմատիվի աղյուսակ 4-ում:

10. Շուրջօրյա գործող հաստատությունների (խմբերի) երեխաների համար սնունդը կազմակերպվում է օրը 4-5 անգամ: Սննդի ընդունման միջև ընկած ժամանակահատվածը սահմանվում է ոչ ավելին, քան 3.5-4 ժամ՝ 3-6 տարեկան երեխաների համար և 2-3 ժամ՝ 1-2 տարեկան երեխաների համար։

11. Օրաբաժնի կալորիականության և սննդային նյութերի պարունակության շեղումները կարող են լինել ± 10%-ի սահմաններում` պահպանելով 9-րդ կետի պահանջները երկու շաբաթվա ընթացքում:

12. Հաստատություններում երեխաներին առողջ սննդով ապահովելու նպատակով օրինակելի ճաշացուցակը կազմվում է 10-12 օրվա համար:

13. Ճաշացուցակը կազմվում է հաշվի առնելով հաստատություններում երեք տարիքային խմբերի` 1-2, 2-3 և 3-6 տարեկան երեխաների համար նախատեսված սննդամթերքի միջին օրաբաժնի օրինակելի հավաքակազմը:

14. Հաստատություններում երեխաների համար սննդամթերքի միջին օրաբաժնի օրինակելի հավաքակազմը սահմանված է նորմատիվի աղյուսակ 5-ում:

15. Միևնույն խոհարարական արտադրանքը կրկնակի չի ներառվում նույն օրվա կամ հաջորդող 2 օրերի օրինակելի ճաշացուցակում:

16. Ճաշացուցակի կազմման օրինակելի ձևաչափը սահմանված է նորմատիվի ձև 1-ում:

17. Սննդի կազմակերպումը նախատեսում է՝ օրական առնվազն 2 անգամ տաք խոհարարական արտադրանքի օգտագործումը:

18. Ճաշացուցակում ներառվում են.

1. միրգ և բանջարեղեն.

ա․ առնվազն երկու չափաբաժին բանջարեղեն կամ աղցան, բացառությամբ օսլա պարունակող բանջարեղենից (կարտոֆիլ, կանաչ ոլոռ, եգիպտացորեն)` ամեն օր․

բ․ առնվազն երկու չափաբաժին միրգ` ամեն օր․

գ․ առնվազն երեք տարբեր մրգեր և երեք տարբեր բանջարեղեն` ամեն շաբաթ.

1. կաթ և կաթնամթերք.

ա․ անյուղ կամ ցածր` առավելագույնը 2,5% յուղայնությամբ (այսուհետ` ցածր յուղայնությամբ) չհամեմված կաթ՝ կամ անյուղ կամ ցածր յուղայնությամբ (բացառությամբ կաթնաշոռ) կաթնաթթվային սննդամթերք` առնվազն մեկ չափաբաժին` ամեն օր (մինչև 2 տարեկան երեխաներին տրամադրվում է ամբողջական կաթ կամ ամբողջական կաթից պատրաստված կաթնաթթվային սննդամթերք).

բ․ պանիր, կաթնաշոռ` շաբաթական 2-3 անգամ․

1. միս, ձուկ, ձու, լոբազգիներ (սպիտակուցի աղբյուրներ).

ա․ սննդի այս խմբի առնվազն մեկ սննդամթերքից առնվազն մեկ չափաբաժին` առնվազն մեկ չափաբաժին` ամեն օր․

բ․ մսի, թռչնամսի կամ ձկան մեկ չափաբաժին` շաբաթական 2-3 անգամ․

1. Ըմպելիքներ.

ա․ խմելու ջուր` մշտապես․

բ․ անյուղ կամ ցածր յուղայնությամբ կաթ` 3-6 տարեկան երեխաների համար և ամբողջական կաթ՝ 1-2 տարեկանների համար՝ ամեն օր․

գ․ 100% մրգային կամ բանջարեղենային հյութ, առանց ավելացված շաքարի կամ մեղրի (առավելագույնը 150 մլ)․

դ․ մրգային կամ բանջարեղենային հյութ (առանց շաքարի կամ մեղրի ավելացման).

ե․ պարզ ֆերմենտացված կաթով (օրինակ՝ ըմպելի յոգուրտ) ըմպելիքներ (ցածր յուղայնությամբ)․

զ․ կակաո (ոչ ավել քան 5 գրամ ավելացված շաքարի պարունակությամբ).

է․ չի թույլատրվում կոֆեին պարունակող ըմպելիքների (այդ թվում թեյի) տրամադրում.

1. օսլա պարունակող սննդամթերք (օրինակ` հաց, ձավարեղեն, կարտոֆիլ).

ա․ հաց` առանց ավելացված կենդանական կամ բուսական յուղի` ամեն օր․

 բ․ ամբողջահատիկից պատրաստված հաց` շաբաթական առնվազն մեկ օր․

գ․ ամբողջահատիկ պարունակող սնունդ (ամբողջահատիկ ցորենից հաց, ամբողջահատիկ ցորենից մակարոնեղեն, հնդկաձավար, վարսակ, բլղուր, հաճար և այլն․)` շաբաթական առնվազն 2 անգամ․

1. ճարպի, շաքարի և աղի բարձր պարունակությամբ սնունդ.

ա․ խմորեղեն (ոչ կրեմային)` առավելագույնը երկու չափաբաժին շաբաթական․

բ․ որպես խորտիկ թույլատրվում է օգտագործել բանջարեղեն և միրգ՝ առանց աղի, շաքարի կամ ճարպի ավելացման․

գ․ չի թույլատրվում կրեմային հրուշակեղեն, շոկոլադ և շոկոլադապատ արտադրանք կամ այլ աղանդեր (բացառությամբ յոգուրտի կամ մրգային հիմքով աղանդերի, որոնք պարունակում են առնվազն 50% միրգ)․

դ․ աղը չպետք է հասանելի լինի պատրաստի սննդին ավելացնելու համար․

ե․ ցանկացած համեմունք պետք է տրամադրվի սահմանափակ չափաբաժիններով.

19. Հաստատությունը երկու շաբաթվա ընթացքում ապահովում է նորմատիվով սահմանված սննդամթերքի լրակազմը` անհրաժեշտ ծավալով:

20. Ամեն օր յուրաքանչյուր խմբում ծնողների համար տեսանելի տեղերում փակցվում է հաստատության ղեկավարի կողմից հաստատված ճաշացուցակը, որի մեջ նշվում է խոհարարական արտադրանքի անվանումների և ծավալների մասին տեղեկատվությունը:

21. Սննդային գործոնով պայմանավորված զանգվածային վարակիչ հիվանդությունների ու սննդային թունավորումների առաջացման և տարածման կանխարգելման նպատակով, հաստատություններում չի օգտագործվում ստորև նշված սննդամթերքը և չի պատրաստվում նշված խոհարարական արտադրանքը`

1) առանց որակն ու անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի պարենային հումք և սննդամթերք,

2) թռչուն՝ չմաքրած փորոտիքով,

3) ձու` անլվա կճեպով,

4) ջրլող թռչունների (բադի, սագի և այլն) միս, ձու,

5) պահածոներ` տարայի հերմետիկության խախտումով, բոմբաժված, ժանգոտված կամ դեֆորմացված տարայով, առանց պիտակի,

6) ամբարային վնասատուներով վարակված ձավարեղեն, ալյուր, չրեր և այլ մթերքներ,

7) բորբոսի և փչացման հատկանիշներով բանջարեղեն ու միրգ, կանաչած կարտոֆիլ,

8) պիտանիության ժամկետն անց և վատորակության հատկանիշներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ) սննդամթերք,

9) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված պահածոներ,

10) նախորդ օրվա պատրաստած կերակրատեսակներ կամ օգտագործած կերակրատեսակների մնացորդներ,

11) կրեմային հրուշակեղեն` տորթեր, հրուշակներ և այլն,

12) դոնդողածածկ խոհարարական արտադրանք (մսի և ձկան), խաշ, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված մսատրորվածքներ (պաշտետներ),

13) մսի կտորների եզրերից, ստոծանուց, գլխի փափկամսից պատրաստած ռուլետներ և այլն,

14) կաթ՝ առանց ջերմային մշակման (եռացման),

15) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաթթվային մթերք, թթված կաթ, այդ թվում նաև կաթնաշոռի պատրաստման համար,

16) կաթնաշոռ` չպաստերիզացված կաթից, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաշոռ,

17) հաստատության խոհանոցում պատրաստված սառը (առանց ջերմային մշակման) ըմպելիքներ, օշարակ, կվաս և այլն,

18) մակարոն աղացած մսով,

19) սունկ և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներ, սնկի արգանակ,

20) տարբեր սննդային խտանյութեր, այդ թվում արգանակներ, և դրանց հիմքի վրա պատրաստված կերակրատեսակներ,

21) հում ապխտած մսից պատրաստված ուտեստներ (բաստուրմա, սուջուխ և նմանատիպ այլ արտադրանք),

22) երշիկեղեն,

23) թերխաշ և հում ձու,

24) պաղպաղակ, ժելե,

25) կարամել,

26) քաղցրացուցիչներ պարունակող սննդամթերք։

22. Զանգվածային ոչ վարակիչ հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով, ելնելով առողջ և ռացիոնալ սննդի սկզբունքից, հաստատություններում չի օգտագործվում`

1) տապակած կերակրատեսակներ, այդ թվում ֆրիտյուրի մեջ (ճարպով, յուղով)` կարկանդակներ, փքաբլիթներ, կարտոֆիլ, մսով կամ կաթնաշոռով պատրաստված բարակաբլիթներ (բլինչիկներ), չիպս և այլն,

2) մասամբ հիդրոգենացված ճարպ կամ յուղ, մարգարին, խոհարարական ճարպ և տրանսճարպեր, սպրեդ,

3) քացախ, մանանեխ, ծովաբողկ գյուղական (սովորական), կծու պղպեղ (կարմիր, սև) և այլ կծու համեմունքներ,

4) սուրճ, ինչպես նաև կոֆեին պարունակող ըմպելիքներ (այդ թվում թեյ), էներգետիկ ըմպելիքներ, ալկոհոլային խմիչքներ, այլ խթանիչներ,

5) օրգանիզմի տոնուսը բարձրացնող և հյուսվածքների աճի վրա ազդող կենսաբանական ակտիվ հավելումներ, նաև դրանց օգտագործմամբ արտադրանք և հյութեր,

6) գազավորված ըմպելիքներ` ավելացված շաքարով,

7) գետնանուշ և ծիրանի կորիզի միջուկ,

8) մաստակ,

9) շաքարի և աղի բարձր պարունակությամբ սննդամթերք:

23. Հաստատություններում ալերգիկ և քրոնիկ հիվանդություններ ունեցող երեխաների համար սննդի տրամադրումը կազմակերպվում է ելնելով առկա ախտաբանությունից` համաձայն տվյալ երեխային վարող բժշկի կողմից, տվյալ երեխայի համար մշակված բժշկական հստակ հրահանգների կամ սննդակարգի` համաձայնացնելով օրինական ներկայացուցչի հետ:

24. Փաստացի օրաբաժինը համապատասխանում է հաստատված օրինակելի ճաշացուցակին: Թույլատրվում է որոշ սննդամթերքի, կամ խոհարարական արտադրանքի փոխարինումը մեկ այլով` դրանց սննդային արժեքի համապատասխանության պայմանով: Սննդամթերքի փոխարինումը ըստ սպիտակուցների և ածխաջրատների սահմանված են նորմատիվի աղյուսակ 6-ում:

ԳԼՈՒԽ 4. ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

25. Խոհարարական արտադրանքի պատրաստման ժամանակ օգտագործում են եփման, շոգեխաշման, ջեռեփման եղանակները և թխվածքաճաշերի տեսքով պատրաստված կերակրատեսակները:

26. Կերակրատեսակների մեջ վիտամինների պահպանումն ապահովելու նպատակով թերմիկ մշակման ենթակա բանջարեղենը մաքրում են եփելուց անմիջապես առաջ և եփում աղաջրի մեջ (բացի բազուկից):

27. Եփած բանջարեղենից աղցաններ պատրաստելու համար օգտագործվող բանջարեղենը (բազուկ, գազար և այլն) նախքան եփելը լվանում են, եփում կեղևով, այնուհետև սառելուց հետո մաքրում են կեղևից և կտրատում:

28. Բանջարեղենը տեսակավորում են, լվանում, մաքրում, այնուհետև քիչ քանակներով կրկնակի լվանում 5 րոպեից ոչ պակաս տևողությամբ հոսող ջրի տակ, որից հետո մշակում են:

29. Մաքրած կարտոֆիլը և այլ բանջարեղենը չորացումից և սևանալուց պահպանելու նպատակով պահում են ջրում 2 ժամից ոչ ավելի:

30. Կաղամբի մշակման ժամանակ հեռացնում են արտաքին թերթիկները, որից հետո լվանում են հոսող ջրի տակ:

31. Նախորդ տարվա բերքը (կաղամբ, սոխ, գազար և այլն) մարտի 1-ից հետո ընկած ժամանակահատվածում օգտագործվում է միայն թերմիկ մշակումից հետո:

32. Հում կանաչին, որը նախատեսված է առանց հետագա թերմիկ մշակման սառը նախուտեստներ և աղցաններ պատրաստելու համար, 10 րոպե տևողությամբ պահում են 3% քացախաթթվի կամ 10% աղաջրի մեջ, որից հետո պարզաջրում են հոսող ջրով:

33. Խոհարարական արտադրանքի պատրաստման ժամանակ պահպանվում են հետևյալ պահանջները`

1) եփած մսից, հավից, ձկից պատրաստված երկրորդ կերակրատեսակների բաշխման ժամանակ չափաբաժնով մասնատված միսը կրկնակի եռացնում են արգանակում 5-7 րոպե,

2) չափաբաժնով մասնատված միսը մինչև բաշխումը պահվում է արգանակի մեջ տաք սալիկի կամ մարմիտի վրա` 1 ժամից ոչ ավելի,

3) կոտլետները առանց նախապես տապակման եփում են ջեռոցում 250-2800C ջերմաստիճանում` 20-25 րոպե,

4) կերակրատեսակների մեջ մտնող բաղադրամասերը խառնում են խոհանոցային պարագաներով` չդիպչելով սննդամթերքին ձեռքերով,

5) կարտոֆիլային խյուս պատրաստելուց օգտվում են մեխանիկական սարքավորումներից,

6) ճաշալրացների (գարնիրներ) համար օգտագործվող սերուցքային կարագը նախապես ենթարկում են թերմիկ մշակման (հալեցվում և հասցվում է մինչև եռման ջերմաստիճանը),

7) ձուն` նախքան եփելը լվանում են, այնուհետև եփում են ջուրը եռալուց հետո ևս 10 րոպե,

8) օմլետները և ձու պարունակող ջեռեփուկները պատրաստում են ջեռոցում. օմլետները` 8-10 րոպե 180-2000 C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավելի շերտով, ջեռեփուկները` 20-30 րոպե 220-2800 C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավելի շերտով, իսկ ձվի զանգվածը պահվում է մինչև 30 րոպե ժամանակով` 4±20 C ջերմաստիճանի պայմաններում,

9) երկրորդ կերակրատեսակներ պատրաստելիս բրինձն ու մակարոնեղենը եփում են մեծ ծավալի ջրում (1:6 հարաբերությունից ոչ պակաս), որից հետո չեն լվանում,

10) պատրաստի առաջին և երկրորդ կերակրատեսակները կարող են գտնվել մարմիտի կամ տաք սալիկի վրա պատրաստելու պահից ոչ ավելի, քան 2 ժամ, կամ իզոթերմիկ թերմոսներում, որոնք պահպանում են բաշխման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանը, բայց ոչ ավելի, քան 2 ժամ: Պատրաստի կերակրատեսակները սառելուց հետո կրկնակի չեն տաքացվում,

11) տաք կերակրատեսակները (ապուրներ, սոուսներ), ըմպելիքները, երկրորդ կերակրատեսակները բաժանվում են 600C-650 C ջերմաստիճանի, իսկ սառը ապուրները և ըմպելիքները` 150 C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում,

12) կաթնաշոռը օգտագործում են ջերմային մշակումից հետո` թխվածքաճաշերի և թխվածքների տեսքով,

13) հում բանջարեղենից պատրաստված կերակրատեսակները պահպանվում են սառնարանում 30 րոպեից ոչ ավելի` 4±20 C ջերմաստիճանի պայմաններում,

14) չհամեմած աղցանները պահպանում են սառնարանում 4±20 C ջերմաստիճանի պայմաններում` 2 ժամից ոչ ավելի,

15) աղցանները համեմելու համար թթվասեր և մայոնեզ չի օգտագործվում,

16) օգտագործվում է միայն յոդացված աղ:

34. Սննդամթերքի խոհարարական սառը մշակման արդյունքում թափոնի ելքի հաշվարկը կատարվում է համաձայն նորմատիվի աղյուսակ 7-ի:

ԳԼՈՒԽ 5. ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

35. Հաստատություններում սննդի կազմակերպման և կիրառման, օրինակելի ճաշացուցակի մշակման պատասխանատուն հաստատության ղեկավարն է և իր կողմից իրավական ակտով նշանակված անձը:

36. Յուրաքանչյուր օր լրացվում է «ճաշացուցակ-բաշխում» ձևաչափը, ինչի մեջ նշվում է մեկ երեխայի համար դուրս գրվող սննդամթերքի անվանումը և քաշը/քանակը:

37. «Ճաշացուցակ- բաշխում» ձևաչափը ներկայացված է նորմատիվի ձև 2-ում:

38. Սննդի կազմակերպման, այդ թվում սննդի օրաբաժնի որակական և քանակական կազմի, նրա սննդային և էներգետիկ արժեքի, ձեռքբերվող սննդամթերքի տեսականու և որակի, ինչպես նաև կերակրատեսակների պատրաստման, խոհարարական մշակման եղանակի նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է հաստատության բուժաշխատողը:

39. Տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանման նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու նպատակով յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակից կատարվում է նմուշառում: Նմուշառումը կատարում է խոհարարը:

40. Նմուշառումը կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի ներկայությամբ, որի կազմում ընդգրկվում են բուժաշխատողը, խոհարարը և տնօրենի կողմից նշանակված պատասխանատու անձը:

41. Կերակրատեսակի նմուշառումը կատարվում է անմիջապես այն կաթսայից, որի մեջ պատրաստվել է:

42. Նմուշառած կերակրատեսակները պահում են մակնշված և մանրէազերծված (կամ ախտահանված` կերակրի սոդայի 2% լուծույթի մեջ 15 րոպե եռացնելու եղանակով) ապակյա տարայի մեջ, որը ամուր փակվում է ապակյա կամ մետաղական կափարիչով:

43. Չափաբաժնով պատրաստված կերակրատեսակները նմուշառվում են ամբողջ ծավալով, իսկ աղցանները, առաջին, երրորդ կերակրատեսակները և ճաշալրացները 100 գրամից ոչ պակաս:

44. Վերցված նմուշները պահպանում են 48 ժամից ոչ պակաս (չհաշված հանգստյան և տոն օրերը) հատուկ սառնարանում կամ սառնարանի հատուկ առանձնացված տեղում 4±20 C ջերմաստիճանի պայմաններում, նշելով նմուշառման ժամը, օրը, ամիսը:

45. Նմուշառման կարգի և օրվա նմուշների պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է բուժաշխատողը:

46. Նմուշառված կերակրատեսակների գնահատումը զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի կողմից:

47. Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի գնահատումը իրականացվում է ըստ զգայորոշման ցուցանիշների, ինչի արդյունքները լրացվում են «Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի խոտանորոշման մատյան»-ում` համաձայն նորմատիվի ձև 3-ի:

48. Յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակի բացթողումը իրականացվում է նմուշառումից և զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ գնահատումից հետո:

49. Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի խախտումների, ինչպես նաև անբավարար թերմիկ մշակման դեպքերի ժամանակ խոտանորոշման հանձնաժողովի կողմից չի թույլատրվում կերակրատեսակների բաշխումը` մինչև հայտնաբերված թերությունները վերացնելը:

50. Հաստատության բուժաշխատողը սննդի օրաբաժնի որակական և քանակական կազմի, նրա սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկը և գնահատումը կատարում է 2 շաբաթը օրը մեկ, ինչի տվյալները գրանցում են «Սննդի օրաբաժնի հսկողության, սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկի մատյան»-ում` համաձայն նորմատիվի ձև 4-ում: Գնահատման արդյունքների հիման վրա, անհրաժեշտության դեպքում, հաջորդ 10 օրվա համար նախատեսված ճաշացուցակում կատարվում են ուղղումներ և լրացումներ:

51. Սննդամթերքի հիմնական սննդային նյութերի և էներգետիկ արժեքի տվյալները ներկայացված են նորմատիվի աղյուսակ 8-ում:

52. Ամեն օր, աշխատանքները սկսելուց առաջ, բուժաշխատողի կողմից կատարվում է հաստատության խոհանոցի աշխատողների ձեռքերի և մարմնի բաց հատվածների մաշկի զննում` թարախային վերքերի առկայության, ինչպես նաև վերին շնչուղիների կատարալ երևույթների և անգինաների նկատմամբ:

53. Զննումների արդյունքները գրանցվում են «Առողջության մատյան»-ում համաձայն նորմատվի ձև 5-ի:

54. Մատյանը լրացնելիս օգտագործվում են հետևյալ պայմանական նշանները` Առ-առողջ է, Մ-մեկուսացված է, Արձ- գտնվում է արձակուրդում, Հ-հանգստյան օր, Ան/թ- անաշխատունակության թերթիկ: Մատյանում նշվում են տվյալ օրը ներկա բոլոր աշխատողների անուն-ազգանունները:

ԳԼՈՒԽ 6. ՆՈՐՄԱՏԻՎԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

55. Հաստատությունում երեխաների առողջության պահպանմանն ուղղված կանխարգելիչ միջոցառումներ իրականացնելու նպատակով հաստատության ղեկավարի կողմից ապահովվում են`

1) նորմատիվի թղթային տարբերակի առկայությունը հաստատությունում,

2) սույն նորմատիվի պահանջների կատարումը,

3) հիգիենիկ ուսուցման դասընթացների կազմակերպումը երեք տարին մեկ անգամ, որի մասին տեղեկատվությունը լրացվում է «Աշխատողների հիգիենիկ ուսուցման մատյան»-ում` համաձայն նորմատիվի ձև 6-ի,

4) նորմատիվի հաստատված անհրաժեշտ փաստաթղթերի ամենօրյա վարումը:

Աղյուսակ 1

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՈՒՑՄԱՆ ՌԵԺԻՄԸ` ՊԱՅՄԱՆԱՎՈՐՎԱԾ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԳՏՆՎԵԼՈՒ ԺԱՄԱՆԱԿԱՀԱՏՎԱԾՈՎ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Հ/հ | Սննդի ընդունման ժամը | Սննդի ընդունումը` կապված հաստատությունում գտնվելու ժամանակահատվածից |
| 8-10,5 ժամ | 11-12 ժամ | 24 ժամ |
|  | 9.00-9.30 | նախաճաշ | նախաճաշ | նախաճաշ |
|  | 10.30-11.00 | երկրորդ նախաճաշ | երկրորդ նախաճաշ | երկրորդ նախաճաշ |
|  | 12.00-13.00 | ճաշ | ճաշ | ճաշ |
|  | 15.30 | ետճաշիկ | ետճաշիկ | ետճաշիկ |
|  | 18.30 | - | ընթրիք | ընթրիք |

Աղյուսակ 2

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԱՐԻՔԱՅԻՆ ԽՄԲԵՐԻ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՍՆՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՕՐԱԿԱՆ ՖԻԶԻՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋԻ ՆՈՐՄԵՐԸ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Հ/հ |  | 1-2 տարեկան | 2-3 տարեկան | 3-6\* տարեկան տղաներ | 3-6\* տարեկան աղջիկներ |
| 1. | Էներգիա (կկալ)  | 950 | 1150 | 1400 | 1250 |
| 2. | Սպիտակուցներ(գ) | 11.8 | 12.5 | 17.1 | 16.2 |
| 3. | Ածխաջրեր(գ) | 130  | 130-182 | 153-221 | 140-201 |
| 4. | Ճարպեր (գ)   | 32-42 | 37.5-50  | 38-53 | 34-48 |
| 5. | Այդ թվում՝հագեցած (գ)` ոչավել քան | - | 12.5  | 15.5 | 13.8 |
| 6. | Բջջանք (գ) (առնվազն)  | - | 15 |  15 | 15 |
| 7.  | Վիտամիններ` |
| 1) | Վիտամին Բ1 (մգ) | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 |
| 2) | Վիտամին Բ2 (մգ) | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 |
| 3) | Վիտամին Բ6 (մգ) | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 |
| 4) | Վիտամին Բ12 (մկգ) | 0.9 | 0.9 | 1.2 | 1.2 |
| 5) | Վիտամին Ա (մկգ ռետինոլի էկվ.) | 400 | 400 | 450 | 450 |
| 6) | Վիտամին Ց (մգ) | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 7) | Վիտամին Ե (մգ տոկոֆ. էկվ.) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 8. | Հանքային նյութեր` |
| 1) | Կալցիում (մգ) | 500 | 500 | 600 | 600 |
| 2) | Ֆոսֆոր (մգ) | 460 | 460 | 500 | 500 |
| 3) | Մագնեզիում (մգ) | 60  | 60 | 76 | 76 |
| 4) | Երկաթ (մգ) | 7 | 7 | 10 | 10 |
| 5) | Ցինկ (մգ) | 3 | 3 | 5 | 5 |
| 6) | Յոդ (մկգ) | 90 | 90 | 90 | 90 |

\*3-6 տարիքային խմբերի երեխաների էներգիայի և սննդանյութերի կարիքները, որոնք բաժանված են ըստ սեռի, պետք է ավելի մեծ արժեքով հաշվարկվեն:

Աղյուսակ 3

**ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿՈՒՄ ՍՆՆԴԻ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ (ԿԱԼՈՐԻԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ) ՌԱՑԻՈՆԱԼ ԲԱՇԽՈՒՄԸ ԸՍՏ ՍՆՆԴԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ԱՌԱՆՁԻՆ ՓՈՒԼԵՐԻ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Հ/հ | Սննդի ընդունում | % | 1-2 տարեկան 950 կկալ | 2-3 տարեկան 1150 կկալ | 3-6 տարեկան 1400 տղաներ կկա | 3-6 տարեկան աղջիկներ 1250 կկալ |
| 1. | նախաճաշ | 20-25 | 190-240 | 230-290 | 280-350 | 250-315 |
| 2. | երկրորդ նախաճաշ | 5-10 | 50-95 |  |  |  |
| 0-5 |  | 0-60 | 0-70 | 0-65 |
| 3. | ճաշ | 30-35 | 285-350 | 345-400 | 420-490 | 375-440 |
| 4. | ետճաշիկ | 5-10 | 50-95 | 60-115 | 70-140 | 65-125 |
| 5. | ընթրիք | 25-30 | 240-285 | 290-345 | 350-420 | 315-375 |
| 6. | երկրորդ ընթրիք | 0-5 | 50-95 | 0-60 | 0-70 | 0-65 |

\*3-6 տարիքային խմբերի երեխաների էներգիայի և սննդանյութերի կարիքները, որոնք բաժանված են ըստ սեռի, պետք է ավելի մեծ արժեքով հաշվարկվեն:»:

Աղյուսակ 4

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՄԵԿ ԵՐԵԽԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ՄԵԿ ՕՐՎԱ ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԵՎ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՉԱՓԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԾԱՎԱԼԸ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Հ/Հ | Կերակրատեսակի անվանումը | Չափաբաժնի ծավալը ըստտարիքի (գ) |
| 1-ից մինչև 3տարեկան | 3-ից մինչև 6տարեկան |
| **1.** | **Նախաճաշ** |
| 1) | Շիլա, բանջարեղենային կերակրատեսակ | 120 – 200 | 200 – 250 |
| 2) | Ձվից պատրաստված կերակրատեսակ | 40 – 80 | 80 – 100 |
| 3) | Կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 70 – 120 | 120 – 150 |
| 4) | Մսից, ձկից պատրաստված կերակրատեսակ | 50 – 70 | 70 – 80 |
| 5) | Բանջարեղենային աղցան | 30 – 45 | 60 |
| 6) | Ըմպելիքներ (կաթ, կակաո և այլ) | 150 – 180 | 180 – 200 |
| **2.** | **Ճաշ** |
| 1) | Աղցան, նախուտեստ | 30 – 45 | 60 |
| 2) | Առաջին կերակրատեսակներ | 150 – 200 | 250 |
| 3) | Մսից, ձկից, թռչնից պատրաստված կերակրատեսակ | 50 – 70 | 70 – 80 |
| 4) | Ճաշալրաց (գարնիր) | 100 – 150 | 150 – 180 |
|  | Այդ թվում լոբազգիներից |  |  |
| 5) | Ըմպելիք | 150 – 180 | 180 – 200 |
| **3.** | **Ետճաշիկ** |
| 1) | Կաթ, կեֆիր, մածուն, յոգուրտ | 150 – 180 | 180 – 200 |
| 2) | Բուլկի, թխվածքաբլիթ, քաղցրաբլիթ և այլ նմանատիպ ալրային հրուշակեղեն | 50 – 70 | 70 – 80 |
| 3) | Բանջարեղենից, ձավարեղենից և կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 80 – 150 | 150 – 180 |
| 4) | Թարմ մրգեր | 40-75 | 75 – 100 |
| **4.**  | **Ընթրիք** |
| 1) | Շիլա, բանջարեղենային կերակրատեսակ | 120 – 200 | 200 – 250 |
| 2) | Կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 70 – 120 | 120 – 150 |
| 3) | Ըմպելիք | 150 – 180 | 180 – 200 |
| 4) | Թարմ մրգեր | 40 – 75 | 75 – 100 |
| **5** | **Հաց ամբողջ օրվա համար, այդ թվում`** |
| 1) | ցորենի, այդ թվում ամբողջահատիկից | 70 | 100 |
| 2) | տարեկանի | 30 -40 | 50 |

Աղյուսակ 5

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՄԻՋԻՆ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՀԱՎԱՔԱԿԱԶՄԸ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Հ/հ** | **Սննդամթերքի անվանումը** | 1-3 տարեկաններ զտաքաշ (գ, մլ) | 3-6 տարեկաններզտաքաշ (գ, մլ) |
| 1․ | Հաց տարեկանի  | 30 | 50 |
| 2․ | Հաց ցորենի, այդ թվում՝ ամբողջահատիկից |  60 |  90 |
| 3․ | Ալյուր ցորենի, այդ թվում՝ ամբողջահատիկից | 7 | 11 |
| 4․ | Ձավարեղեն  | 30 | 40 |
| 5․ | Լոբազգիներ | 18 | 24 |
| 6․ | Մակարոնեղեն  | 8 | 10 |
| 7․ | Կարտոֆիլ  | 50 | 80 |
| 8․ | Բանջարեղեն և բոստանային մշակաբույսեր, կանաչի (այդ թվում նաև պահածոյացված ոլոռ և եգիպտացորեն)  | 240 (+8)  | 315 (+12)  |
| 9․ | Թարմ միրգ, հատապտուղ  | 120 | 170 |
| 10․ | Չրեղեն, չոր հատապտուղ, այդ թվում` մասուր  | 8 | 12 |
| 11․ | Մրգահյութ | 30 | 40 |
| 12․ | 100% մրգային կամ բանջարեղենային հյութ, առանց ավելացված շաքարի կամ մեղրի | 30 | 40 |
| 13․ | Միս տավարի | 25 | 35 |
| 14․ | Միս ոսկորոտ  |  25 |  35 |
| 15․ | Թռչնամիս  | 20 | 30 |
| 16․ | Ձուկ (փափկամիս)  | 15 | 25 |
| 17․ | Կաթ Ա  | մինչև 2 տ (3,2% յուղայնության)100 | (0-2,5% յուղայնության)100 |
| 2-3տ (0-2,5% յուղայնության)100 |
| 18․ | Մածուն (0-2,5% յուղայնության) |  35 |  50 |
| 19․ | Կաթնաշոռ (յուղի քանակը 9%-ից ոչ ավելի)  | 20 | 30 |
| 20․ | Յոգուրտ մրգային 2% | 15 | 15 |
| 21․ | Պանիր | 10 | 14 |
| 22․ | Թթվասեր |  3 |  5 |
| 23․ | Կարագ սերուցքային  | 8 | 10 |
| 24․ | Բուսական յուղ  | 10 | 15 |
| 25․ | Ձու | 0,4 հատ | 0,5 հատ |
| 26․ | Շաքար | մինչև 2 տ0  |  10 |
| 2-3տ 10 |
| 27․ | Հրուշակեղեն (ոչ կրեմային)  | մինչև 2 տ 0 |  10 |
| 2-3տ10 |
| 28․ | Կակաո | 0,8 | 0,8 |
| 29․ | Թթխմոր | 0,5 | 0,5 |
| 30․ | Աղ` յոդացված   | մինչև 2տ 0 | 2 |
| 2-3տ  1,2 |
| 31․ | Կարտոֆիլի ալյուր | 3 | 3 |
| 32․ | Սոդա | 0,1 | 0,1 |
| 33․ | Համեմունքներ (կարմիր պղպեղ, վանիլին, դարչին) | 1,5 | 2 |
| 34․ | Տոմատի մածուկ  | 3 | 4,4 |
| 35․ | Հյութ կիտրոնի (աղցանների համար) | 0,5 | 0.5 |
| 36․ | Չոր խմորիչ | 0,1 | 0,1 |
| 37․ | Փխրեցուցիչ | 0,1 | 0,1 |
| 38․ | Մեղր | 1,0 | 1,5 |

Աղյուսակ 6

**ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈԽԱՐԻՆՈՒՄԸ ԸՍՏ ՍՊԻՏԱԿՈՒՑՆԵՐԻ ԵՎ ԱԾԽԱՋՐԱՏՆԵՐԻ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Հ/հ | Սննդամթերքի անվանումը | Քանակը (զտաքաշ, գ) | Սննդային նյութեր (գ) | Ավելացնել օրվա սննդակարգում կամ բացառել |
| Սպիտակուցներ(գ) | Ճարպեր(գ) | Ածխաջրատներ(գ) |
|  | Հացի փոխարինումը (ըստ սպիտակուցների և ածխաջրատներ) |
|  | Ցորենի հաց | 100 | 7,7 | 2,4 | 53,4 |   |
|  | Աշորայի (տարեկանի) հաց | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |   |
|  | Ալյուր ցորենի առաջին կարգի | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |   |
|  | Մակարոն, վերմիշել | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |   |
|  | Սպիտակաձավար | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |   |
|  | Կարտոֆիլի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրատների) |
|  | Կարտոֆիլ | 100 | 2,0 | 0,4 | 16,3 |   |
|  | Բազուկ | 190 | 2,9 | - | 17,3 |   |
|  | Գազար | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |   |
|  | Կաղամբ | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |   |
|  | Մակարոն, վերմիշել՝ առաջին կարգի | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |   |
|  | Սպիտակաձավար | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |   |
|  | Ցորենի հաց, առաջին կարգի | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |   |
|  | Աշորայի (տարեկանի) հաց | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |   |
|  | Թարմ խնձորի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրատներ) |
|  | Թարմ խնձոր | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 |   |
|  | Չորացրած խնձոր | 15 | 0,5 | - | 9,7 |   |
|  | Ծիրանաչիր (առանց կորիզի) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |   |
|  | Սև սալորաչիր | 15 | 0,3 | - | 8,7 |   |
|  | Կաթի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) |
|  | Կաթ | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |   |
|  | Կաթնաշոռ՝ ցածր յուղայնության | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |   |
|  | Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |   |
|  | Պանիր | 10 | 2,7 | 2,7 | - |   |
|  | Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 15 | 2,8 | 2,1 | - |   |
|  | Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 15 | 3,0 | 1,2 | - |   |
|  | Ձուկ (փափկամիս) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |   |
|  | Մսի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) |
|  | Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 100 | 18,6 | 16,0 |   |   |
|  | Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 90 | 18,0 | 7,5 |   | կարագ+ 6 գ |
|  | Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | կարագ – 9 գ |
|  | Ձուկ | 120 | 19,2 | 0,7 | - | կարագ + 13 գ |
|  | Ձու | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |   |
|  | Ձկան փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) |
|  | Ձուկ | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |   |
|  | Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 85 | 15,8 | 11,9 | - | կարագ – 11 գ |
|  | Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 80 | 16,0 | 6,6 | - | կարագ – 6 գ |
|  | Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | կարագ – 20 գ |
|  | Ձու | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | կարագ – 13 գ |
|  | Կաթնաշոռի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) |
|  | Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության | 100 | 14,0 | 18,0 | 2,8 |   |
|  | Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 90 | 16,7 | 12,6 | - | կարագ – 3 գ |
|  | Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 85 | 17,0 | 7,5 | - |   |
|  | Ձուկ | 100 | 16,0 | 0,6 | - | կարագ + 9 գ |
|  | Ձու | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | կարագ – 5 գ |
|  | Ձվի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) |
|  | Ձու՝ 1 հատ | 40 | 12,5 | 11,5 | 0,7 |   |
|  | Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |   |
|  | Պանիր | 20 | 5,4 | 5,5 | - |   |
|  | Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 30 | 5,6 | 4,2 | - |   |
|  | Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 25 | 5,0 | 2,1 | - |   |
|  | Ձուկ | 35 | 5,6 | 0,7 | - |   |

Աղյուսակ 7

**ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ՍԱՌԸ ՄՇԱԿՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԹԱՓՈՆԻ ԵԼՔԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Սննդամթերքի անվանումը | Թափոնի (մթերքի ընդհանուր ուտելու ոչ ենթակա մասի) % |
| 1 | Ձավարեղեն | 1 |
| 2 | Ընդեղեն | 0,5 |
| 3 | Կարտոֆիլ`մինչև հունվարի 1-ըհունվարի 1-ից մինչև մարտի 1-ըմարտի 1-իցթարմ կարտոֆիլ | 24304010 |
| 4 | Սմբուկ | 10 |
| 5 | Դդմիկ | 7 |
| 6 | Կաղամբ | 20 |
| 7 | Ծաղկակաղամբ | 25 |
| 8 | Կանաչ սոխ | 20 |
| 9 | Սոխ | 16 |
| 10 | Գազար`մինչև հունվարի 1-ըհունվարի 1-ից հետո | 2330 |
| 11 | Վարունգ | 7 |
| 12 | Պղպեղ քաղցր | 25 |
| 13 | Կանաչի | 20 |
| 14 | Բողկ | 20 |
| 15 | Ճակնդեղ | 20 |
| 16 | Մարոլի տերևներ | 20 |
| 17 | Բազուկ | 20 |
| 18 | Լոլիկ | 5 |
| 19 | Սպանախ | 26 |
| 20 | Կանաչ լոբի | 10 |
| 21 | Դդում | 36 |
| 22 | Ձմերուկ | 40 |
| 23 | Սեխ | 36 |
| 24 | Մրգեր թարմ | 10 |
| 25 | Ձու | 10 |
| 26 | Միս տավարի`1-ին կարգի2-րդ կարգի | 2529 |
| 27 | Հավ | 26 |
| 28 | Ձուկ | 30 |

Աղյուսակ 8

**ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Սննդամթերքի անվանումը | Սպիտակուցներ (գ) | Ճարպեր (գ) | Ածխաջրատներ (գ) | Էներգետիկ արժեք (կկալ) |
|  | Բանջարեղեն |
|  | Սմբուկ | 1,2 | 0,1 | 5,1 | 24 |
|  | Դդմիկ | 0,6 | 0,3 | 4,9 | 23 |
|  | Կաղամբ (թարմ) | 1,8 | 0,1 | 4,7 | 27 |
|  | Կաղամբ (աղադրած) | 1,8 | 0 | 2,2 | 19 |
|  | Ծաղկակաղամբ | 2,5 | 0,3 | 4,5 | 30 |
|  | Կարտոֆիլ | 2,0 | 0,4 | 16,3 | 80 |
|  | Սոխ կանաչ | 1,3 | 0 | 3,5 | 19 |
|  | Սոխ գլուխ | 1,4 | 0 | 9,1 | 41 |
|  | Գազար | 1,3 | 0,1 | 7,2 | 30 |
|  | Վարունգ | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 14 |
|  | Վարունգ ջերմոցի | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 11 |
|  | Պղպեղ կանաչ քաղցր | 1,3 | 0 | 5,3 | 26 |
|  | Պղպեղ կարմիր քաղցր | 1,3 | 0 | 5,7 | 27 |
|  | Մաղադանոս | 3,7 | 0,4 | 8,0 | 49 |
|  | Բողկ | 1,2 | 0,1 | 3,8 | 21 |
|  | Մարոլ | 1,5 | 0,2 | 2,3 | 17 |
|  | Բազուկ | 1,5 | 0,1 | 9,1 | 42 |
|  | Լոլիկ | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 23 |
|  | Լոլիկ ջերմոցի | 0,6 | 0 | 2,9 | 14 |
|  | Կանաչ լոբի | 4,0 | 0 | 4,3 | 32 |
|  | Սխտոր | 6,5 | 0 | 5,2 | 46 |
|  | Սպանախ | 2,9 | 0,3 | 2,0 | 22 |
|  | Թրթնջուկ | 1,5 | 0 | 3,0 | 19 |
|  | Բրոկոլի | 2,8 | 0,4 | 7,0 | 34 |
|  |  Միս |
|  | Տավարի 1-ին կարգի | 18,6 | 16,0 | 0 | 218 |
|  | Տավարի 2-րդ կարգի | 20,0 | 9,8 | 0 | 168 |
|  | Հավի 1-ին կարգի | 18,2 | 18,4 | 0,7 | 241 |
|  | Հավի 2-րդ կարգի | 21,2 | 8,2 | 0,6 | 161 |
|  | Հնդկահավի | 19,5 | 22,0 | 0 | 276 |
|  | Հորթի միս 1-ին կարգի | 19,7 | 2,0 | 0 | 97 |
|  | Ձուկ, ձկնամթերք, ծովամթերք |
|  | Սիգ | 19 | 7,5 | 0 | 144 |
|  | Ծովային կաղամբ | 0,9 | 0,2 | 3,0 | 16 |
|  | Պերկես (օկուն) ծովային | 18,2 | 3,3 | 0 | 103 |
|  | Թառափազգիներ (իշխան) | 16,4 | 10,9 | 0 | 164 |
|  | Ձողաձուկ (տրեսկա) | 16,0 | 0,6 | 0 | 69 |
|  | Ձու |
|  | Ձու | 12,5 | 11,5 | 0,7 | 157 |
|  | Մրգեր, հատապտուղներ և բոստանային մշակաբույսեր |
|  | Ծիրան | 0,9 | 0,1 | 9,0 | 41 |
|  | Սերկևիլ | 0,6 | 0,5 | 7,9 | 40 |
|  | Ադամաթուզ | 1,5 | 0 | 22,4 | 91 |
|  | Բալ | 0,8 | 0,5 | 10,3 | 52 |
|  | Տանձ | 0,4 | 0,3 | 9,5 | 42 |
|  | Թուզ | 0,7 | 0,2 | 11,2 | 49 |
|  | Հոն | 1,0 | 0 | 9,7 | 45 |
|  | Դեղձ | 0,9 | 0,1 | 9,5 | 43 |
|  | Սալոր | 0,08 | 0 | 9,6 | 43 |
|  | Խուրմա | 0,5 | 0, | 13,3 | 53 |
|  | Կեռաս | 1,1 | 0,4 | 10,6 | 50 |
|  | Թութ | 0,7 | 0 | 12,0 | 52 |
|  | Խնձոր | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |
|  | Նարինջ | 0,9 | 0,2 | 8,1 | 40 |
|  | Թուրինջ | 0,9 | 0,2 | 6,5 | 35 |
|  | Կիտրոն | 0,9 | 0,1 | 3,0 | 33 |
|  | Մանդարին | 0,8 | 0,3 | 8,1 | 40 |
|  | Խաղող | 0,6 | 0,2 | 15,0 | 65 |
|  | Մորի | 0,8 | 0,3 | 8,3 | 42 |
|  | Կարմիր հաղարջ | 0,6 | 0,2 | 7,3 | 39 |
|  | Սև հաղարջ | 1,0 | 0,2 | 7,3 | 38 |
|  | Մասուր թարմ | 1,6 | 0 | 10,0 | 51 |
|  | Մասուր չորացրած | 3,4 | 0 | 21,5 | 110 |
|  | Ձմերուկ | 0,7 | 0,2 | 8,8 | 38 |
|  | Սեխ | 0,6 | 0 | 9,1 | 38 |
|  | Դդում | 1,0 | 0,1 | 4,2 | 25 |
|  | Չրեղեն |
|  | Ծիրանի չիր | 5,2 | 0 | 55,0 | 234 |
|  | Չամիչ քիշմիշի | 1,8 | 0 | 66,0 | 262 |
|  | Սև սալորի չիր | 2,3 | 0 | 58,4 | 242 |
|  | Խնձորի չիր | 3,2 | 0 | 68,0 | 273 |
|  | Բալի չիր | 1,5 | 0 | 73,0 | 292 |
|  | Տանձի չիր | 2,3 | 0 | 62,1 | 246 |
|  | Դեղձի չիր | 3,0 | 0 | 68,5 | 275 |
|  | Կաթ և կաթնամթերք |
|  | Կաթ պաստերիզացված | 2,8 | 3,2 | 4,7 | 58 |
|  | Կաթի փոշի | 26,0 | 25,0 | 37,5 | 476 |
|  | Սերուցք 10% | 3,0 | 10,0 | 4,0 | 118 |
|  | Սերուցք 20% | 2,8 | 20,0 | 3,6 | 205 |
|  | Թթվասեր 10% | 3,0 | 10,0 | 2,9 | 116 |
|  | Թթվասեր 20% | 2,8 | 20,0 | 3,2 | 206 |
|  | Կեֆիր ցածր յուղայնության | 3,0 | 0,05 | 3,8 | 30 |
|  | Կեֆիր բարձր յուղայնության | 2,8 | 3,2 | 4,1 | 56 |
|  | Յոգուրտ 1,5 % յուղայնության (քաղցր) | 5,0 | 1,5 | 8,5 | 70 |
|  | Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության | 14,0 | 18,0 | 2,8 | 232 |
|  | Կաթնաշոռ ցածր յուղայնության | 18,0 | 0,6 | 1,8 | 88 |
|  | Պանիր «Բռինզա» | 17,9 | 20,1 | 0,0 | 260 |
|  | Պանիր հալած (փաթեթավորած) | 24,0 | 13,5 | 0,0 | 226 |
|  | Պանիր «Չանախ» | 65 | 24 | 4,1 | 510 |
|  | Պանիր «Լոռի» | 23 | 27,5 | 0 | 339 |
|  | Ճարպեր |
|  | Կարագ սերուցքային | 0,5 | 82,5 | 0,8 | 748 |
|  | Յուղ հալած | 0,3 | 98 | 0,6 | 887 |
|  | Յուղ բուսական | 0 | 99,9 | 0 | 899 |
|  |  Ձավարեղեն |
|  | Հնդկաձավար | 9,5 | 2,3 | 65,9 | 329 |
|  | Վարսակաձավար | 11,0 | 6,1 | 49,7 | 303 |
|  | Գարեձավար | 10,0 | 1,3 | 66,3 | 324 |
|  | Կորկոտ | 11,5 | 3,3 | 66,5 | 348 |
|  | Բրինձ | 7,0 | 1,0 | 71,4 | 330 |
|  | Բլղուր | 10,0 | 1,4 | 67 | 321 |
|  | Հաճար | 10,0 | 1,4 | 67 | 321 |
|  | Ընդեղեն |
|  | Լոբի հատիկ | 21,0 | 2,0 | 46,6 | 292 |
|  | Ոլոռ | 23,0 | 1,6 | 50,8 | 314 |
|  | Սիսեռ | 23,0 | 1,2 | 53,3 | 303 |
|  | Ոլոռ կանաչ | 5,0 | 0,2 | 12,8 | 73 |
|  | Ոսպ | 24,8 | 1,1 | 53,7 | 310 |
|  |  Հաց, հացամթերք, ալյուր |
|  | Հաց տարեկանի | 6,9 | 1,2 | 42,4 | 214 |
|  | Հաց ցորենի` բարձր տեսակի ալյուրից | 7,7 | 2,4 | 53,4 | 254 |
|  | Հաց ցորենի 1-ին տեսակի ալյուրից | 7,9 | 1 | 48,1 | 239 |
|  | Հաց ցորենի 2-րդ տեսակի ալյուրից | 8,1 | 1,2 | 46,6 | 220 |
|  | Հաց ցորենի` թեփով | 8,8 | 3,4 | 43,8 | 248 |
|  | Հաց ամբողջահատիկի | 12,2 | 2,5 | 72 | 340 |
|  | Ալյուր ցորենի` բարձր տեսակի | 10,3 | 1,1 | 68,9 | 334 |
|  | Ալյուր ցորենի` 1-ին տեսակի | 10,6 | 1,3 | 67,6 | 331 |
|  | Ալյուր ցորենի` 2-րդ տեսակի | 11,7 | 1,8 | 63,7 | 324 |
|  | Ալյուր տարեկանի | 6,9 | 1,1 | 76,9 | 326 |
|  | Ալյուր ամբողջահատիկ ցորենից | 12.2 | 2.5 | 72 | 340  |
|  | Ալյուր եգիպտացորենի | 7,2 | 1,5 | 72,1 | 331 |
|  | Ալյուր կարտոֆիլի | 0,1 | 0 | 79,6 | 327 |
|  | Մակարոնեղեն` | 10,4 | 1,1 | 69,7 | 337 |
|  | Բուլկի | 7,8 | 2,5 | 50,5 | 261 |
|  | Չորաբլիթ | 11,0 | 1,3 | 73,0 | 330 |
|  | Չորահաց | 8,5 | 10,8 | 66,0 | 398 |
|  |  Շաքար, հրուշակեղեն քաղցրավենիք |
|  | Շաքարավազ | 0 | 0 | 99,8 | 379 |
|  | Մեղր | 0,8 | 0 | 80,3 | 314 |
|  | Զեֆիր | 0,8 | 0 | 78,3 | 304 |
|  | Իրիս | 3,3 | 7,5 | 81,8 | 387 |
|  | Մարմելադ | 0,4 | 0 | 76,0 | 293 |
|  | Կարամել մրգային միջուկով | 0 | 0,1 | 92,1 | 357 |
|  | Շոկոլադապատ կոնֆետներ | 2,9 | 10,7 | 76,6 | 396 |
|  | Հալվա | 11,6 | 29,7 | 54 | 516 |
|  | Շոկոլադ կաթնային | 6,9 | 35,7 | 52,4 | 550 |
|  | Վաֆլի մրգային միջուկով | 3,2 | 2,8 | 80,1 | 350 |
|  | Վաֆլի յուղ պարունակող միջուկով | 3,4 | 30,2 | 64,7 | 530 |
|  | Շերտային խմորեղեն խնձորով | 5,7 | 25,6 | 52,7 | 454 |
|  | Բիսկվիտային խմորեղեն մրգային | 4,7 | 9,3 | 64,2 | 351 |
|  | Քաղցրաբլիթ | 4,8 | 2,8 | 77,7 | 350 |
|  | Ջեմեր և մուրաբաներ |
|  | Մուրաբա տանձի | 0,3 | 0,2 | 70,8 | 273 |
|  | Մուրաբա ելակի | 0,3 | 0 | 70,9 | 271 |
|  | Մուրաբա արքայամորու | 0,6 | 0,2 | 70,4 | 273 |
|  | Մուրաբա դեղձի | 0,5 | 0 | 66,8 | 258 |
|  | Մուրաբա սալորի | 0,4 | 0,3 | 74,2 | 288 |
|  | Ջեմ խնձորի | 0,4 | 0,3 | 65,3 | 250 |
|  | Ջեմ ծիրանի | 0,5 | 0 | 68,8 | 265 |
|  | Ջեմ խնձորի | 0,4 | 0 | 65 | 250 |
|  |  Հյութեր և ըմպելիքներ |
|  | Գազարի հյութ | 1,1 | 0,1 | 12,6 | 56 |
|  | Տոմատի հյութ | 1 | 0,1 | 2,9 | 18 |
|  | Ծիրանի հյութ | 0,5 | 0 | 13,7 | 56 |
|  | Արքայախնձորի հյութ | 0,3 | 0,1 | 11,8 | 52 |
|  | Նարնջի հյութ | 0,7 | 0,1 | 13,2 | 60 |
|  | Խաղողի հյութ | 0,3 | 0 | 13,8 | 54 |
|  | Բալի հյութ | 0,7 | 0,2 | 11,4 | 51 |
|  | Նռան հյութ | 0,3 | 0 | 14,5 | 64 |
|  | Թուրինջի հյութ | 0,3 | 0,1 | 7,9 | 38 |
|  | Կիտրոնի հյութ | 0,6 | 0 | 3,9 | 33 |
|  | Մանդարինի հյութ | 0,8 | 0 | 9,8 | 45 |
|  | Դեղձի հյութ | 0,3 | 0 | 16,5 | 68 |
|  | Սալորի հյութ | 0,3 | 0,1 | 15,2 | 68 |
|  | Սև հաղարջի հյութ | 0,5 | 0 | 7,3 | 41 |
|  | Մասուրի հյութ | 0,1 | 0,2 | 16,1 | 67 |
|  | Խնձորի հյութ | 0,5 | 0,1 | 9,1 | 38 |
|  | Տանձի հյութ | 0 | 0 | 14,4 | 59 |
|  |  Սննդային հավելումներ |
|  | Թթխմոր չոր | 12,7 | 8,5 | 2,7 | 109 |
|  | Ժելատին | 87,2 | 0,7 | 0,4 | 355 |
|  | Ցորենի թեփ | 16 | 16,6 | 3,8 | 165 |
|  | Կակաո փոշի | 24,2 | 17,5 | 27,9 | 380 |

**Ձև 1**

**ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՁԵՎԱՉԱՓ**

Օր.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Շաբաթ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Տարվա եղանակ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Տարիքային խումբ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ՀՀ | Կերակրատեսակի անվանումը | Չափաբաժնի քաշը | Սննդային նյութեր (գ) | Էներգետիկ արժեք(կկալ) | Վիտամիններ (մգ) | Միկրոտարրեր (մգ) |
| Սպիտա-կուցներ | Ճարպեր | Ածխա-ջրատներ | B1 | B2 | C | Ca | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Ձև 2**

**«ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿ- ԲԱՇԽՈՒՄ» ՁԵՎԱՉԱՓ**

Տարածաշրջանի անվանումը \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(մարզ, համայնք)

Գտնվելու վայրը \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Հիմնադրի անվանումը \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության համարը, անվանումը \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Կազմակերպության անվանումը \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Հ Ա Ս Տ Ա Տ ՈՒ Մ Ե Մ

Տնօրեն` \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(անուն, ազգանուն)

Կ.Տ. ստորագրություն\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿ-ԲԱՇԽՈՒՄ

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 թ.

Երեխաների թիվը\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ճաշացուցակ | Մեկ երեխայի համար դուրս գրվող սննդամթերքի անվանումը և քաշը/ քանակը |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |
|  | Նախաճաշ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | 2-րդ նախաճաշ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Ճաշ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Ետճաշիկ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Ընթրիք |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |   |
|  | Մեկ երեխայի համար` |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Ընդամենը տրվել է` |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Մեկ կգ-ի արժեքը` |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Ընդամենը գումարը` |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

Լրացվում է ամեն օր դուրս գրված սննդամթերքի համար

Ստորագրություններ`

Ընդունող`\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(խոհարար) Հանձնող`\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(տնտեսվար) Բուժաշխատող/դիետոլոգ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ձև 3**

**ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿԻ, ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԽՈՏԱՆՈՐՈՇՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Կերակրա-տեսակի պատրաստման ամսաթիվը, ժամը | Խոտանորոշ-ման ժամը | Պատրաստի կերակրատե-սակի, արտադրանքի անվանումը | Չափա-բաժնիքաշը | Կերակրատե-սակի պատրաստ-ման համար դուրս գրված սննդամթերքի անվանումը | Դուրս գրված սննդամթերքի համաքաշը | Դուրս գրված սննդամթերքի զտաքաշը | Պատրաստի կերակրատեսակի, արտադրանքիպատրաստ-վածության նկարագիրը և զգայորոշմանգնահատման արդյունքները | Պատրաստի կերակրատե-սակի,արտադրան-քի իրացմանթույլտվություն | Նշումպատրաստի կերակրա-տեսակի, արտա-դրանքի բաշխման արգելման փաստի մասին |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

Ստորագրություններ`

Տնօրեն\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Բուժ.աշխատող\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Խոհարար\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ձև 4**

**ՍՆՆԴԻ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ, ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԵՎ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ ՀԱՇՎԱՐԿԻ ՄԱՏՅԱՆ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Հ/Հ | Մթերքի անվանումը | Փաստացի դուրս գրվածսննդամթերքի քանակը (զտաքաշ, գ) մեկսնվող անձի հաշվարկովըստ օրերի | Ընդամենը 14օրվաընթացքումդուրս գրվածսննդամթերքի քանակը | Միջինում 1 օրվա ընթացքումդուրս գրվածսննդամթերքի քանակը | Սպիտա-կուցներ | Ճարպեր | Ածխա-ջրատներ | Կկալ | Մթերքի նորմը գրամներով(զտաքաշ) | Նորմից շեղում%(+/-) |
|   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | … | 14 |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Ձև 5**

**ԱՌՈՂՋՈՒԹՅԱՆ ՄԱՏՅԱՆ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| հ/հ | Աշխատողի անուն ազգանուն | Պաշտոն | Ամիս/օր |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6. | … | 30 |
| 1. |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2. |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 3. |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Ձև 6**

**ԱՇԽԱՏՈՂՆԵՐԻ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԳՐԱՆՑՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Հ/Հ | Ամսաթիվ | ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՈՒՍՈՒՑՈՒՄ |
| Մասնակիցների անուն, ազգանունը | Ուսուցում անցկացնող կազմակերպության անվանումը | Ուսուցում անցկացնողի անուն, ազգանունը | Ուսուցման թեման | Ստորագրություն |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |