**N 1 հավելված**

**ՀՀ կառավարության 2018 թվականի**

**-ի N -Ն որոշման**

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՆՈՐՄԵՐԸ ԵՎ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

1. **ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԸ**

1.Սույն պահանջները տարածվում են նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպման գործընթացների վրա:

**II. ՍՆՆԴԻ ԿԱՌՈՒՅՑԱՀԱՏՎԱԾԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

2. Սննդի կառույցահատվածը ունի հետևյալ տարածքային դասավորվածությունը՝ տաք և սառը սննդի պատրաստման, մսա-ձկնային, բանջարեղենի առաջնային մշակման, սնունդը բաժանելու հատվածներ, խոհանոցային պարագաների լվացման, չոր ապրանքների պահման և բանջարեղենի պահոց, արագ փչացող սննդամթերքի պահեստավորման համար սառնարանային և պարենային հումքի ընդունման տարածքներ, սանիտարակենցաղային բաժին՝ անձնակազմի համար նախատեսված սենքով, սանհանգույցով, ինչպես նաև առանձին տարածք՝ լվացող և ախտահանիչ նյութերի պահման ու դրանց լուծույթների պատրաստման համար:

3. Տաք սննդի պատրաստման տարածքը թույլատրվում է ֆունկցիոնալ տարանջատում հետևյալ գոտիների տեղաբաշխմամբ՝ բանջարեղենի մշակման, մսա-ձկնային մթերքի և սառը նախուտեստների գոտիների, տեխնոլոգիական և սառնարանային սարքավորումների տեղադրմամբ, որը ապահովում է տեխնոլոգիական գործընթացների հոսքայնությունը ու հաջորդականությունը՝ բացառելու համար հումքի, կիսապատրաստվածքի և պատրաստի արտադրանքի, օգտագործված ու մաքուր սպասքեղենի հանդիպակաց հոսքերը:

4.Կիսաֆաբրիկատների պատրաստման տարածքն ունի հետևյալ դասավորվածությունը՝ ընդունման հատված, կիսաֆաբրիկատների պատրաստման հատված, սնունդը բաժանելու հատված, ձավարեղենի պահպանման հատված, արագ փչացող սննդամթերքի պահեստավորման համար սառնարանային հատված, խոհանոցային պարագաների լվացման հատված:

5.Երեխաների սնուցման գործընթացը կազմակերպվում է խմբերում: Սննդի տեղափոխումը սննդի պատրաստման բաժնից դեպի խմբասենյակ, իրականացվում է հատուկ առանձնացված, մակնշված փակ տարաներով: Մակնշումը ներառում է խմբային պատկանելիությունը և ճաշատեսակը (առաջին, երկրորդ, երրորդ):

6. Խմբասենյակները ունենում են բուֆետային մաս, որտեղ պահվում է յուրաքանչյուր խմբի համար անհատական օգտագործման սպասքը, պարագանները և իրականցվում է սպասքի լվացում:

7. Սպասքի լվացման համար անհրաժեշտ է երկու տեղանոց լվացարանակոնք՝ ապահովված տաք և սառը ջրով: Ապակենտրոնացված ջրամատակարարման պարագայում խմբասենյակի սպասքը լվացվում է սննդի պատրաստման բաժնում նախատեսված երեխաների սպասքի լվացման հատվածում:

**III. ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԲԱԺՆԻ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻՆ, ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻՆ ԵՎ ՍՊԱՍՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

8.Սննդի կառույցահատվածը հագեցված է անհրաժեշտ տեխնոլոգիական, սառնարանային և լվացարանային սարքավորումներով:

9.Տեխնոլոգիական սարքավորումները, գործիքները, սպասքը, տարաները պատրաստված են այնպիսի նյութերից, որոնք թույլատրելի են սննդամթերքի հետ շփման համար: Խոհանոցային բոլոր գործիքները և սպասքը ունեն հում և պատրաստի սննդի համար նախատեսված մակնշում:

10.Արտադրական սարքավորումները, կտրող գործիքները և սպասքը պետք է բավարարեն հետևյալ պահանջներին՝

1. սննդի մշակման համար նախատեսված սեղանների մակերեսները պատված են սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրվող նյութերից, համաձայն ՀՀ կառավարության 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի N 1282-Ն որոշման.
2. հում և պատրաստի սննդամթերքի կտրատման համար նախատեսված են առանձին կտրատման սեղաններ, դանակներ և տախտակներ: Օգտագործվում է պինդ փայտանյութից տախտակներ կամ այլ նյութերից, որոնք թույլատրվում են սննդամթերքի հետ շփման և ենթակա են դյուրին մաքրման և ախտահանման համար, առանց ճաքերի.
3. տախտակներն ու դանակները մակնշված են՝ «ՀՄ» - հում միս, «ՀՀ» - հում հավ, «ՀՁ» - հում ձուկ, «ՀԲ» - հում բանջարեղեն, «ԵՄ» - եփած միս, «ԵՁ» - եփած ձուկ, «ԵԲ» - եփած բանջարեղեն, «Հ» - հաց, «Կ» - կանաչի և այլն.
4. սննդամթերքի պատրաստման և պահպանման համար օգտագործվող սպասքը (տարաները) պատրաստված է սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրվող նյութից.
5. կոմպոտները և կիսելները պատրաստվում են չժանգոտվող պողպատե տարաների մեջ: Կաթի եռացման համար օգտագործվում է առանձին տարա.
6. խոհանոցային սպասքը, սեղանները, սարքավորումները, գույքը մակնշված են և օգտագործվում են միայն այդ նպատակի համար.
7. օգտագործվող սպասքի քանակը համապատասխանում է խմբում եղած երեխաների թվին: Անձնակազմի համար հատկացվում է առանձին սպասք: Սպասքը պահվում է պահարանի կամ դարակի մեջ:

11.Սննդի կառույցահատվածը՝ պատրաստման, պահեստավորման, սանիտարական և կենցաղային տարածքները բացի բնական օդափոխությունից, հագեցած է արհեստական օդափոխության համակարգով:

12.Լվացարանակոնքերը, որոնք նախատեսված են խոհանոցային պարագաների և արտադրական սարքավորումների լվացման և ախտահանման համար, ապահովված են սառը և տաք ջրով, որոնք միացված են տաք ու սառը ջուրը միախառնող ծորակով: Սպասքի ողողման համար (ներառյալ խմբասենյակի սպասքի) օգտագործվում են ցնցուղի գլխիկով ճկուն խողովակներ:

13.Տարածքը (վայր), որը նախատեսված է բեռնարկղերի փոխանակման համար հագեցած է լվացարանով կամ կերամիկական սալիկով պատված լվացարանով մեծ տարաների լվացման համար:

14. Սննդի պատրաստման բաժնում տեղադրված են ձեռքերը լվանալու համար նախատեսված լվացարաններ՝ ապահովված տաք և սառը ջրով:

15. Խոհանոցային սպասքի լվանացումը կատարվում է երկկողմանի լվացարանում՝ հետևյալ կերպ՝ առաջին կողմում պետք է կատարել լվացում խոզանակներով, ոչ պակաս, քան 40°C ջրով՝ լվացող միջոցներով, երկրորդ կողմում ողողում են նույնպես տաք ջրով՝ ցնցուղի գլխիկով ճկուն խողովակով և չորացնում են գլխիվայր՝ վանդակավոր պահարանի, դարակաշարերի վրա: Մաքուր խոհանոցային սպասքը պահվում է դարակաշարերի վրա՝ գետնից ոչ պակաս, քան 30 սմ բարձրության վրա:

16. Կտրատման տախտակները և մանր փայտյա գույքը (շեղբեր, գդալներ, հարիչներ և այլն) լվացարանի առաջին մասում՝ լվացող միջոցներով լվանալուց հետո (ոչ ցածր, քան 40°C), ողողում են տաք ջրով` երկրորդ լվացարանում, ավելացնում են եռացրած ջուր, ապա չորացնում վանդակավոր պահարանում կամ դարակաշարերում: Տախտակներն ու դանակները պահվում են աշխատավայրում՝ առանձին տուփերում կամ կախված:

17.Լվանալուց հետո մետաղական գույքը չորացվում է ջեռոցում, իսկ մսաղացները օգտագործումից հետո լվացվում է, ողողվում եռացրած ջրով և հավաքվում մանրակրկիտ չորացնելուց հետո:

18. Ճաշի և թեյի սպասքը հատկացվում է յուրաքանչյուր երեխայի համար ոչ պակաս, քան մեկ փաթեթ՝ համապատասխանաբար խմբում եղած երեխաների քանակով: Ճաշի և թեյի սպասքը (ափսեներ, պնակներ, բաժակներ) կարող է պատրաստված լինեն հախճապակուց, ճենապակուց, իսկ սպասքը (գդալներ, դանակ-պատառաքաղներ)՝ չժանգոտվող պողպատից: Չի թույլատրվում օգտագործել վնասված կողքերով, ճաքերով, դեֆորմացված, վնասված էմալով, պլաստմասից կամ ալյումինից պատրաստված սպասք:

19. Սննդի պատրաստման բաժնի լվացման հատվածում փակցվում են սպասքի և գույքի լվացման հրահանգները՝ ջրի ջեմաստիճանի, լվացող և ախտահանող միջոցների օգտագործման քանակներով:

20. Երեխաների համար նախատեսված սպասքը և պարագաները լվացվում են երկկողմանի լվացարանակոնքում, որոնք դրված են յուրաքանչյուր խմբասենյակի բուֆետային մասում:

21. Երեխաների համար նախատեսված սպասքի և պարագաների լվացումն իրականացվում է հետևյալ կերպ.

1. սննդի մնացորդների մեխանիկական մաքրումից հետո, սպասքը լվացվում է ջրի մեջ ընկղմամբ՝ ավելացնելով մաքրող միջոց (առաջին լվացարան) ոչ ցածր, քան 40°C, ողողվում է տաք հոսող ջրով (երկրորդ լվացարան)՝ ցնցուղի գլխիկով ճկուն խողովակի օգնությամբ և չորացվում հատուկ վանդակաշարերում.
2. բաժակները լվացվում են տաք ջրով և մաքրող միջոցով՝ առաջին լվացարանում, ողողվում է տաք հոսող ջրով՝ երկրորդ լվացարանում և չորացվում.
3. դանակ-պատառաքաղ սպասքը մեխանիկական մաքրումից և մաքրող միջոցով լվացումից հետո լվացվում է տաք ջրով՝ առաջին լվացարանում, ողողվում է տաք հոսող ջրով երկրորդ լվացարանում: Մաքուր սպասքը պահվում է նախապես լվացված տուփերում հակառակ դիրքով՝ բռնակները վերև.
4. երեխաների սնման համար նախատեսված սպասքը լվացվում և պահվում է խմբերում, սպասքի համար հատուկ նախատեսված դարակաշարերում, մյուս սպասքից առանձին:

22.Յուրաքանչյուր խմբի համար նախատեսված սպասքի ախտահանման համար առկա է կափարիչով մակնշված տարա՝ սպասքը վարակազերծելու համար, թույլատրվում է նաև տաք չորացնող պահարանի օգտագործումը:

23.Մանուկների կամ ավելի վաղ տարիքի երեխաների համար կաթնային խառնուրդների օգտագործումից հետո, շշերը լվացվում են տաք ջրով՝ խոզանակով և մաքրող միջոցներով, մանրամասն ողողվում են հոսող ջրով, եռացող ջրում՝ 15 րոպե և պահվում է մակնշված փակ էմալե տարայում: Խոզանակը օգտագործումից հետո, լվացվում է հոսող ջրով և եռացվում 30 րոպե, չորացվում և պահվում է չոր վիճակում:

24.Ծծակները օգտագործումից հետո լվանում են ջրով, թրջում են 2%-անոց սոդայի լուծույթում, թողնում 15-20 րոպե, ապա կրկնակի լվանում ջրով և եռացնում 3 րոպե, պահում մակնշված փակ տարայում:

25. Սննդի պատրաստման բաժնի աշխատանքային սեղանները և խմբակային սեղանները ամեն սնվելուց հետո, լվացվում են տաք ջրով՝ օգտագործելով մաքրման միջոցներ (մաքրող միջոց, մաքրող բարձիկներ, խոզանակներ և այլն): Աշխատանքային օրվա ավարտին, հում սննդի համար նախատեսված սեղանները լվացվում են ախտահանիչ միջոցներով:

26.Սպասք լվանալու ու սեղանները մաքրելու լաթերը ու սպունգները, խոզանակները լվացվում են մաքրող միջոցներով, չորացվում և պահվում են հատուկ մակնշված տարաներում:

27.Ակնհայտ վնասվածքներով և կեղտոտվածությամբ խոզանակներ, ինչպես նաև մետաղական բարձիկներ չեն օգտագործվում:

28.Սննդի պատրաստաման բաժնի և խմբասենյակների սննդային մնացորդները հավաքվում են մակնշված դույլի մեջ կամ հատուկ կափարիչով տարայի մեջ, որոնց հեռացումը կատարվում է 2/3-ից ոչ ավելի լցվելուց հետո: Ամեն օրվա վերջում դույլերը կամ հատուկ տարաները, անկախ դրանց լցվածության չափից, դատարկվում և լվացվում են հոսող ջրով ու 2%-անոց կալցիումի սոդայի լուծույթով, ապա ողողվում տաք ջրով և չորացվում:

29.Սննդի պատրաստման բաժնում յուրաքանչյուր օր կատարվում է մաքրություն՝ հատակի լվացում, ամեն շաբաթ մաքրող միջոցներով մաքրվում են պատշգամբները, ապակիները, լուսատու սարքերը, պատերը, հեռացվում է փոշին, սարդոստայնը և այլն: Ամիսը մեկ անգամ պարտադիր անցկացվում է ընդհանուր հիմնավոր մաքրություն, գույքի ու սարքավորումների ախտահանմամբ:

30.Սննդի պատրաստման բաժնի վարակազերծումն իրականացվում է մասնագիտացված կազմակերպությունների կողմից:

**IV. ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

31.Ամեն օր, յուրաքանչյուր խմբում ծնողների համար տեսանելի տեղում փակցվում է նախադպրոցական ուսումնական հաստատության ղեկավարի կողմից հաստատված ճաշացուցակը, որի մեջ նշվում է խոհարարական արտադրանքի անվանումների և ծավալների մասին տեղեկատվություն:

32.Սննդային գործոնով պայմանավորված զանգվածային վարակիչ հիվանդությունների ու սննդային թունավորումների առաջացման և տարածման կանխարգելման նպատակով չի թույլատրվում օգտագործել նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում ստորև նշված սննդամթերքը և պատրաստել նշված ճաշատեսակներն ու խոհարարական կերակրատեսակները`

1. գյուղատնտեսական կենդանիների միս, թռչուն ու ենթամթերք` առանց դրոշմի (խարանի) և համապատասխան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության եզրակացության.
2. ձուկ` առանց անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության եզրակացության.
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 մթերք.
7. բորբոսի և փչացման նշաներով բանջարեղեն ու միրգ, կանաչած կարտոֆիլ.
8. պիտանիության ժամկետն անց և վատորակության նշաներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ) սննդամթերք.
9. տնային պայմաններում և նախադպրոցական ուսումնական հաստատության խոհանոցում պատրաստված պահածոներ.
10. նախորդ օրվա պատրաստած կերակրատեսակներ կամ օգտագործած կերակրատեսակների մնացորդներ.
11. կրեմային հրուշակեղեն` տորթեր և այլն.
12. դոնդողածածկ ճաշատեսակներ (մսի և ձկան), խաշ, տնային պայմաններում և նախադպրոցական ուսումնական հաստատության խոհանոցում պատրաստված մսատրորվածքներ (պաշտետներ).
13. ստոծանուց, գլխի փափկամսից պատրաստած ռուլետներ և այլն.
14. առանց ջերմային մշակման (եռացման), տնային պայմաններում և նախադպրոցական ուսումնական հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաթթվային մթերք, թթված կաթ, այդ թվում նաև կաթնաշոռի պատրաստման համար.
15. հաստատության խոհանոցում պատրաստված սառը՝ առանց ջերմային մշակման ըմպելիքներ, օշարակ, կվաս և այլն.
16. մակարոն կտրատած ձվով` առանց կրկնակի թերմիկ մշակման,
17. ակնիկ-ձվածեղ.
18. սունկ և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներ, սնկի արգանակ.
19. տարբեր սննդային խտանյութեր, այդ թվում արգանակներ և դրանց հիմքի վրա պատրաստված կերակրատեսակներ.
20. հում ապխտած մսից պատրաստված ուտեստներ (բաստուրմա, սուջուխ և նմանատիպ այլ արտադրանք).
21. երշիկեղեն.
22. թերխաշ և հում ձու.
23. պաղպաղակ, ժելե չիպս.
24. առանց մրգային միջուկի կարամել.

25) տապակած կերակրատեսակներ` ճարպով.

26) մարգարին, խոհարարական և տրանսճարպեր, սպրեդ, 72% -ից ցածր յուղայնությամբ կարագ.

27) քացախ, մանանեխ, ծովաբողկ, կծու պղպեղ (կարմիր, սև) և այլ կծու համեմունքներ և դրանք պարունակող սննդամթերք, ներառյալ կծու սոուսներ, կետչուպներ.

28) սուրճ, ինչպես նաև կոֆեին պարունակող ընպելիքներ, էներգետիկ ըմպելիքներ, ալկոհոլային խմիչքներ, այլ խթանիչներ.

29) օրգանիզմի տոնուսը բարձրացնող և հյուսվածքների աճի վրա ազդող կենսաբանական ակտիվ հավելումներ (ԿԱՀ), նաև դրանց օգտագործմամբ արտադրանք և հյութեր.

30) գազավորված ըմպելիքներ.

31) պիստակ, գետնանուշ և այլն.

32) մաստակ.

33) ջերմային մշակում չանցած ուտեստներ, բացի աղադրած ձկից (ծովատառեխ, սաղմոն կարմրախայտ).

34) խոզի կամ ոչխարի ճարպ (մարգարինը թույլատրվում է միայն թխելու համար) և այլ հիդրոգենացված ճարպեր.

35) ալկոհոլ (սպիրտ) պարունակող հրուշակեղեն, կումիս և էթանոլի պարունակությամբ (ավելի քան 0,5%) այլ կաթնաթթվային մթերքներ:

**VI. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԵՎ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆԸ, ՊԱՀՊԱՆՄԱՆԸ ԵՎ ԻՐԱՑՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

33.Սննդամթերքի և սննդամթերքի հումքի ընդունումը նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում իրականացվում է դրանց որակը և անվտանգությունը հաստատող փաստաթղթերի առկայությամբ:

34.Ապրանքը բաց է թողնվում արտադրողի (մատակարարի) փաթեթավորմամբ:

35.Ապրանքի որակի հաստատման և անվտանգության փաստաթղթերը (կամ դրանց պատճենը), պիտակի մակնշումը պահպանվում են մինչև ապրանքի սպառումը:

36.Ապրանքների ընդունումը հսկվում է պատասխանատու անձի կողմից: Հսկման արդյունքները գրանցվում են արագ փչացող ապրանքների գրանցման գրքույկում, որը պահվում է մեկ տարի:

37.Չի թույլատրվում վատ որակի, ինչպես նաև առանց մակնշման, որակը և անվտանգությունը հաստատող ուղեկցող փաստաթղթերի սննդամթերքի մուտքը:

38.Սննդամթերքը պահվում է պահպանման պայմաններին և ժամկետներին համապատասխան՝ սահմանված արտադրողի կողմից համապատասխան նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերով:

39.Սառնարանային սարքավորման ջերմաստիճանի համապատասխանության հսկողությունը կատարվում է ամեն օր, արդյունքը արձանագրվում է սառնարանային սարքավորման ջերմաստիճանի համապատասխանության մասին գրանցամատյանում, որի ձևը հաստատում է **նախադպրոցական** ուսումնական հաստատության ղեկավարը և պահվում է մեկ տարի:

40.Սառնարանային մեկ խցիկի առկայության դեպքում մսի, ձկան և կաթնամթերքի համար պետք է լինեն նախատեսված տարանջատում:

41.Չոր սննդի պահման համար նախատեսված պահեստը հագեցած է ջերմաստիճանի և օդի խոնավության չափման սարքով:

42.Սառնարանային և սառցարանային խցիկներում հումքի և սննդամթերքի պահպանումը կատարվում է դարակաշարերի և տակդիրների վրա արտադրողի կամ մատակարարի փաթեթավորումով կամ մակնշված տուփերով:

43. Կաթը պահպանվում է նույն տարայում, որում ստացվել է այն:

44.Սերուցքային կարագը պահպանվում է ապրանքային տարայում կամ սկուտեղի վրա փաթեթավորված:

45.Խոշոր չափի պանիրները պահվում են դարակների վրա, իսկ փոքրերը՝ սպառման տարաներում, դարակի վրա:

46. Թթվասերը, կաթնաշոռը պահվում են կափարիչով փակվող տարայում:

47. Չի թույլատրվում թթվասերի և կաթնաշոռի տարայի մեջ թողնել գդալ կամ շերեփ:

48. Ձուն պահվում է տուփերով՝ սառնարաններում կամ օդի ջերմաստիճանի 00-200C և 85% հարաբերական խոնավության պայմաններում՝ առանձին դարակաշարերի վրա՝ մինչ 25 օր պահպանման ժամկետով՝ համաձայն ՀՀ կառավարության 2011 թվականի սեպտեմբերի 29-ի N1438-Ն որոշման պահանջների:

49.Հատիկեղենը, մակարոնեղենը, ալյուրը պահվում են արտադրական փաթեթավորմամբ՝ չոր վայրում, մթերքի տակդիրների կամ դարակների վրա, հատակից և պատից առնվազն 15 սմ հեռավորության վրա:

50.Տարեկանի կամ ցորենի հացը պահվում է առանձին պահարանում՝ դարակների վրա, հատակից առնվազն 35 սմ բարձրության վրա: Պահարանի դռներն ունեն օդափոխության անցքեր: Հացի պահման վայրի մաքրման ժամանակ հացի մնացորդները հավաքվում են հատուկ խոզանակի օգնությամբ, դարակները մաքրվում են լաթով՝ թրջված 1%-անոց քացախի լուծույթում:

51.Կարտոֆիլը և արմատապտուղները (գազար, բազուկ, սոխ, բողկ, կաղամբ և այլն) պահվում են չոր, մութ պայմաններում, կաղամբը՝ առանձին դարակներում, թթու, աղադրած բանջարեղենը՝ +10°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում:

52. Սննդի պատրաստման մեջ կանաչող կարտոֆիլը չի օգտագործվում:

53.Հատուկ, սուր հոտ ունեցող մթերքը (համեմունքներ, ծովատառեխ), պահվում են մյուս մթերքներից առանձին:

54. Կաթնամթերքը և այլ պատրաստի արագ փչացող մթերքը մինչև երեխաներին տալը, պահվում են փակ, սպառման համար նախատեսված տուփերում՝ սենյակային ջերմաստիճանում՝ մինչև մթերքի իրացման ջերմաստիճանը հասնի 15 °C +/- 2 °C, մեկ ժամից ոչ ավել:

55.Ոչ գործարանային փաթեթավորման կաթը նախակրթական հաստատություն հասնելուն պես, մինչ օգտագործումը ենթարկվում է պարտադիր եռացման՝ 2-3 րոպեից ոչ ավել:

56.Հում և եփած արտադրանքի վերամշակումը իրականացվում է տարբեր սեղանների վրա՝ օգտագործելով համապատասխան մակնշված դանակներ և տախտակներ:

57. Տեխնոլոգիական սարքավորումների ցանկը ներառում է առնվազն 2 մսաղաց՝ մեկը՝ հումքի, իսկ մյուսը՝ պատրաստի արտադրանքի համար:

58.Սննդամթերքի պատրաստման ժամանակ պահպանվում են սննդի պատրաստման տեխնոլոգիաները, ինչպես նաև սննդի պատրաստման պատշաճ արտադրական հիգիենայի պահանջները:

59.Ուտեստի մեջ ներառվող տարբեր բաղադրիչներից խառնուրդ պատրաստելիս, օգտագործվում են խոհանոցային պարագաներ:

60.Ձվի մշակումն իրականացվում է մսի և ձկան մշակման հատվածից առանձնացված մասում՝ դրա համար օգտագործելով մակնշված տարաներ: Ձուն կարելի է լվանալ ծակոտիներով տարաներում, եթե հնարավորություն կա այն ամբողջությամբ ընկղմել լուծույթի մեջ: Ձուն լվացվում է հետևյալ հերթականությամբ. առաջին մշակումը կատարվում է 1 - 2% սոդայի լուծույթով, երկրորդ մշակում՝ դրա համար թույլատրելի ախտահանիչ միջոցներով և վերջում ողողում հոսող ջրով առնվազն 5 րոպե, որից հետո ձուն տեղավորվում է մաքուր, պիտակավորված տարաներում:

61.Այլ մաքրող կամ ախտահանող նյութերն օգտագործվում են՝ համաձայն օգտագործման հրահանգների:

62.Հատիկեղենը վարակված չեն ամբարային վնասատուներով և չեն պարունակում օտար մարմիններ: Դրանց օգտագործումից առաջ այն լվացվում են հոսող ջրով:

63.Պահածոյացված սննդամթերքի օգտագործման ժամանակ, տուփը բացելուց առաջ լվացվում է հոսող ջրում և չորացվում:

64.Պատրաստման պահից մինչև մատուցման պահը, առաջին և երկրորդ ուտեստները կարող են մնալ տաք սալիկի վրա՝ 2 ժամից ոչ ավել: Ուտեստների կրկնակի տաքացում չի թույլատրվում:

65.Բանջարեղենի պատրաստման ընթացքում պահպանվում են հետևյալ պահանջները՝

1. բանջարեղենը տեսակավորվում և մաքրվում է, լվացվում հոսող ջրում ցանցերի օգնությամբ.
2. կաղամբի մշակման ընթացքում պարտադիր հեռացվում են արտաքին շերտերը.
3. մաքրված կարտոֆիլը և այլ արմատային բանջարեղենը պահվում են սառը ջրում 2 ժամից ոչ ավել՝ դրանց գույնի փոփոխությունից և չորացումից խուսափելու համար:

66.Նախորդ սեզոնի բերքահավաքի բանջարեղենը տվյալ տարվա մարտի 1-ից հետո օգտագործվում է միայն ջերմամշակումից հետո:

67. Չի թույլատրվում նախօրեին եփված բանջարեղենը օգտագործել հաջորդ օրվա ուտեստներ պատրաստելու համար:

68.Աղցանների համար նախատեսված բանջարեղենը պահվում է սառնարանում՝ մակնշված տարայում (եփած բանջարեղենը) ոչ ավել, քան 6 ժամ (+4) +/- (2) °C ջերմաստիճանում:

69.Աղցանները և դրանց միացնող բաղադրիչը (լցոնը) պատրաստվում են անմիջապես մատուցելուց առաջ: Չլցոնված աղցանները պահվում են 2 ժամից ոչ ավել (+4)+/-(+2)°C ջերմաստիճանում: Աղցանները լցոնվում են անմիջապես մատուցվելուց առաջ:

70. Որպես լցոնիչ օգտագործվում է բուսական յուղ: Մայոնեզի օգտագործում չի թույլատրվում:

71. Մրգերը, ներառյալ ցիտրուսային, մանրակրկիտ լվացվում են բանջարեղենի մշակման տարածքում:

72. Մածունը (կեֆիրը, յոգուրտ) և այլ կաթնամթերք, տուփերից բացվում են անմիջապես բաժակների կամ շշերի մեջ լցնելու պահին՝ սնման վայրում մատուցելուց առաջ:

73. Օգտագործվում է միայն յոդացված կերակրի աղ:

74.Պատրաստի սննդի մատակարարումը թույլատրվում է միայն խոտանորոշման հանձնաժողովի գնահատումից հետո, որը բաղկացած է 3 անձից:

75. Ուտեստի պատրաստման տեխնոլոգիայի խախտման դեպքում, ինպես նաև հում մնացած սննդի դեպքում, ուտեստը թույլատրվում է բաշխել միայն բացահայտված թերությունների վերացումից հետո:

76. Յուրաքանչյուր օրվա բոլոր պատրաստի կերակրատեսակներից վերցվում են նմուշներ: Չափաբաժնով պատրաստված կերակրատեսակները նմուշառվում են ամբողջ ծավալով, իսկ աղցանները, առաջին, երրորդ կերակրատեսակները և լցոները՝ 100 գրամից ոչ պակաս :

77. Նմուշը վերցնում են ջրում եռացված գդալներով, դրվում է ստերիլ տարայի մեջ (ապակե կամ այլ նյութից տարա), որն ունի փական: Բոլոր տեսակի ուտեստները վերցվում են առանձին տարայով և պահվում 48 ժամ՝ (+2) -ից (+6) °C ջերմաստիճանում: Փորձարկման տարան է մակնշվում է, որի վրա գրվում է ուտեստի անվանումը և այն վերցնելու ամսաթիվը: Ամենօրյա փորձարկման սնունդը վերցնելու և այն պահելու հսկողությունը կատարվում է պատասխանատու անձի կողմից:

78.Նախակրթական հաստատություններում խմելու ջրի ռեժիմը կանոնակարգված է: Խմելու ջուրը, այդ թվում փաթեթավորված բեռնարկղերով և շշալցված, որակապես և անվտանգության նկատառումներով համապատասխանում են խմելու ջրի որակին ներկայացվող պահանջներին:

79. Թույլատրվում է եռացված ջրի օգտագործումը՝ խմելու ջրի ընդհատումների (վթար) ժամանակ, այն պահպանելով ոչ ավել, քան 3 ժամ:

80. Ըմպելիքները, կաթնամթերային խառնուրդները (արագ լուծվող) և շիլաները վաղ տարիքի երեխաների համար պատրաստելիս, օգտագործվում են երեխաների համար նախատեսված շշալցված ջրով կամ ջրի ծորակից՝ եռացված:

**VII. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵՂԱՓՈԽՄԱՆԸ ԵՎ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

81. Սննդամթերքի տեղափոխումը կատարվում է դրանց անվտանգության ապահովման և աղտոտումը կանխող պայմաններում:

82. Սննդամթերքի առաքումը իրականացվում է սննդամթերքի տեղափոխման համար հատուկ տրանսպորտով:

83. Տարբեր տեսակի սննդամթերքի տեղափոխման համար կարող է օգտագործվել մեկ տրանսպորտային միջոց, հետևյալ պայմաններով՝ ոչ համատեղելի, որոշակի տեսակի սննդամթերքի տեղափոխման ավարտից հետո տրանսպորտի սանիտարական մշակում, ախտահանող միջոցների կիրառմամբ կամ բաժանված առանձին հատվածամասերի թափքով տրանսպորտային միջոցի օգտագործման պայմանով :

84.Արագ փչացող սննդամթերքը տեղափոխվում է սառեցված կամ իզոթերմիկ (հաստատուն ջերմություն ունեցող) տրանսպորտով, որն ապահովում է սահմանված ջերմաստիճանային ռեժիմների պահպանում և օրգանոլեպտիկ հատկությունների փոխումը բացառող պայմաններ:

85. Տրանսպորտային միջոցները ենթարկվում են կանոնավոր մաքրման, լվացման, ախտահանման ըստ անհրաժեշտության, որպեսզի տրանսպորտային միջոցների և բեռնախցիկների հատվածները սննդամթերքի աղտոտման աղբյուր չհանդիսանան:

86.Անձինք, ովքեր ուղեկցում են պարենային հումքը և սննդամթերքը, ճանապարհին և դրանց բեռնման և բեռնաթափման ժամանակ օգտագործում են արտահագուստ (խալաթ, ձեռնոց), ինչպես նաև ենթարկվում են նախնական և պարբերական բժշկական զննությունների և ունեն սանիտարական գրքույկ` համաձայն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2003 թվականի մարտի 27-ի N 347-Ն որոշման:

87.Տարան, որով տեղափոխում են սննդամթերքը, մակնշված է և օգտագործվում է միայն այդ նպատակի համար: Շրջանառու տարան օգտագործելուց հետո, անհրաժեշտ է մաքրել, լվանալ կալցումի սոդայի 2%-անոց լուծույթով, չորացնել և պահել աղտոտումից ապահով տեղում: Նախադպրոցական ուսումնական հաստատությունում շրջանառու տարայի մշակման համար հատուկ հատկացված տարածքի բացակայության դեպքում, այն իրականացվում է ապրանքի մատակարարի կողմից:

**N 2 հավելված**

**ՀՀ կառավարության 2018 թվականի**

**-ի N -Ն որոշման**

**ՀԱՆՐԱԿՐԹԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՆՈՐՄԵՐԸԵՎՍԱՆԻՏԱՐԱՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

**I. ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԸ**

1. Սույն պահանջները տարածվում են հանրակրթական ուսումնական հաստատություններում սննդի կազմակերպման (այսուհետ՝ սննդի կառույցահատվածը) գործընթացների վրա:

**II.** **Հանրակրթական ուսումնական հաստատություններՈՒՄ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ԵՎ ԿԱՌՈՒՅՑՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

2. Հանրակրթական ուսումնական հաստատություններում սովորողների սնունդը կազմակերպում են հանրային սննդի կազմակերպությունները, որոնք իրականացնում են պարենային հումքի վերամշակում, կիսաֆաբրիկատների, խոհարարական արտադրանքի, խմորեղենի և հացաբուլկեղենի արտադրություն և դրանց իրացում:

3. Սույն գլխի 2-րդ կետում նշված հանրակրթական ուսումնական հաստատություններում սննդի ապահովման կազմակերպություններ (այսուհետ՝ հանրային սնունդ) համարվում են.

1. դպրոցների սննդի հիմնական կազմակերպությունները, որոնք իրականացնում են պարենային հումքի գնումներ, խոհարարական արտադրանքի արտադրություն և մատակարարում են կրթական հաստատություններ.
2. հանրային սննդի նախապատրաստական կազմակերպություններ, որտեղ իրականացվում է ուտեստների, խմորեղենի ու հացաբուլկեղենի կիսաֆաբրիկատների պատրաստում և դրանց իրացում.
3. բուֆետ-բախշիչներ, որոնք իրականացնում են պատրաստի ճաշատեսակների, խմորեղենի և հացաբուլկեղենի իրացում:

4.Ուսումնական հաստատությունների սննդի հիմնական կազմակերպություններում, ճաշարաններում, որոնք աշխատում են պարենային հումքի և (կամ) կիսաֆաբրիկատների հետ, նախատեսվում են այնպիսի շինությունների և սարքավորումների ընտրություն, որը թույլ կտա պատրաստել և դրանք իրացնել անվտանգ և սննդային արժեքը պահպանող խոհարարական արտադրանք:

5. Բուֆետ-բախշիչները նախատեսվում են այնպիսի շինություններում և ապահովված են համապատասխան սարքավորումներով, որոնք թույլ կտան իրացնել սննդատեսակները, ինչպես նաև տաք ըմպելիքների և առանձին ճաշատեսակների պատրաստում (երշիկեղենի տեսակների և հավկիթների եփում, աղցանների պատրաստում, պատրաստի մթերքի կտրատում):

6.Շինությունները, որտեղ տեղաբաշխված են ուսումնական հաստատությունների հանրային սննդի կազմակերպությունը, համապատասխանում են հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջներին, որոնք բացառում են հումքի հանդիպող հոսքերը, կիսաֆաբրիկատների և պատրաստի արտադրանքի, օգտագործված և մաքուր ամանեղենի, ինչպես նաև այցելուների և աշխատակիցների հանդիպակաց ընթացքը:

7.Ուսումնական հաստատությունների հանրային սննդի կազմակերպությունների համար շինություն կառուցելիս կամ ընտրելիս հաշվի է առնվում ճաշարանի արտադրության հզորությունը, ըստ պատրաստված ուտեստների տեսականու, քանակի և ճաշասենյակում նստողների թվի, որպեսզի կրթական հաստատությունում սովորողները ապահովված լինեն ոչ ավել, քան 2 հերթափոխով սննդի ընդունման:

8. Փոքրածավալ կրթական հաստատություններում (մինչև 50 սովորողներ) թույլատրվում է մեկ շինության հատկացում, որը նախատեսված է սննդի ընդունման, պահպանման, կերակրի բացթողման և սպասք լվալու համար:

9. Պահեստները, որոնք տեղաբաշխված են գործող շենքի նկուղում և վերգետնյա հարկում, կարող են օգտագործվել, եթե ապահովված են սննդի պահեստավորման պայմաններին համապատասխան պահանջներ:

10. Ուսումնական հաստատություններն ապահովված են թափոնների կենտրոնացված հեռացման համակարգով, աղբարկղներն ենթարկվում են մաքրման ու մշակման: Աղբի այրում չի թույլատրվում:

11. Սառը և տաք, տնտեսական և խմելու ջրամատակարարման, կոյուղու, օդափոխության և ջեռուցման համակարգերը բավարարում են հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջներին:

12. Սառը և տաք ջուրը, որն օգտագործվում է սննդամթերքի և պատրաստի ուտեստների մշակման, խոհանոցային պարագաների և ճաշասենյակի լվացման, սարքավորումների, գույքի և տարածքների սանիտարական մշակման, անձնական հիգիենայի կանոնների պահպանման համար, համապատասխանում են խմելու ջրին ներկայացվող պահանջներին:

13. Արտադրական հատվածում տեղադրվում են տաք ու սառը ջուրը միախառնող ծորակներով լվացարաններ կամ լվացման վաննաներ:

14. Ճաշասենյակին կից տեղադրում են լվացարաններ՝ 20 նստատեղին մեկ ծորակի հաշվով: Լվացարանների կողքին նախատեսվում են էլեկտրական սրբիչի և (կամ) մեկանգամյա օգտագործման սրբիչների առկայություն:

15. Կենտրոնացված կոյուղու բացակայության դեպքում, կեղտաջրեր փակ համակարգով ուղղորդվում են տեղային մաքրման կայան:

16.Ուսումնական հաստատությունների հանրային սննդի կազմակերպությունների թխվածքի արտադրամասում, պահեստներում նախատեսվում է լրացուցիչ օդորակման համակարգերի տեղադրում:

17. Արհեստական լուսավորության համար կիրառվում են խոնավադիմացկուն և ցանցապատ լամպեր: Լուսատուները չեն տեղադրվում են սալօջախների, տեխնոլոգիական սարքավորումների, սեղանների ուղղությամբ դեպի վեր առաստաղների վրա:

**IV.** **ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ** **ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻՆ, ՏԱՐԱՆԵՐԻՆ, ՍՊԱՍՔԻՆ ԵՎԳՈՒՅՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

18. Սարքավորումները, գույքը, սպասքը, տարաները, որոնք հանդիսանում են արտադրական միջավայրի առարկաներ, համապատասխանում են հանրային սննդի կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջներին և պատրաստված են սննդամթերքի հետ շփման համար թուլատրելի նախատեսված նյութերից:

19. Արտադրական հատվածներում տեղադրված բոլոր սառնարանային և տեխնոլոգիական սարքավորումները պահվում են սարքին վիճակում:

20. Ճաշասենյակները կահավորված են սեղաններով, աթոռներով և այլ անհրաժեշտ կահույքով, որոնք պատված են այնպիսի ծածկույթով, որը թույլ կտա դրանց մաքրումն իրականացնել լվացող և ախտահանիչ միջոցների կիրառմամբ:

21. Սննդամթերքի մշակման համար նախատեսված արտադրական սեղանները պատված են այնպիսի ծածկույթով, որը թույլ կտա դրանց մշակումն իրականացնել լվացող և ախտահանիչ միջոցների կիրառմամբ:

22. Սննդամթերքի պահպանման դարակաշարերը, ապրանքները, գույքը հատակից առնվազն 15 սմ բարձր են և դրված են ապրանքատակդիրերի վրա:

23. Սննդի ընդունման համար կիրառում են ճենապակյա, հախճապակյա և ապակե սպասք (ափսեներ, բաժակապնակներ, բաժակներ, ըմպանակներ), որոնք համապատասխանում են սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի համար անվտանգության պահանջներին: Գդալները, պատառաքաղները, դանակները (ճաշասպասքը), ուտեստների պատրաստման և պահպանման սպասքը պատրաստված են չժանգոտվող պողպատից կամ համանման հատկություններով օժտված նյութերից:

24. Հումքի և պատրաստի սննդամթերքի առանձին պահելու, դրանց տեխնոլոգիական վերամշակման և պարտադիր կարգով բաշխման համար օգտագործվում են առանձին և հատուկ մակնշված սարքավորումներ, բաշխիչ գույք, խոհանոցային սպասք («խորտիկներ», «կաթնամթերք», «միս, թռչուն», «ձուկ», «մրգեր, բանջարեղեն», «ձու» և այլն):

25. Ծռված, ճաքած, ջարդված եզրերով, վնասված էմալով խոհանոցային և ճաշասենյակի սպասք, ալյումինից ճաշասպասք, պլաստմասե և մամլած փայտանյութից տախտակներ, մեխանիկական վնասվածքներով և ճաքերով մանր փայտե գույք չի օգտագործվում:

26. Տաք ուտեստների և սառը խորտիկների առաքման դեպքում օգտագործվում են հաստատուն ջերմություն պահպանող (իզոթերմիկ) տարաներ, որոնք պատրաստված են սննդամթերքի հետ թույլատրված շփվող նյութերից:

27. Մթերքի պահեստները համալրված են սառանարանի, օդի ջերմաստիճանի ու խոնավության չափման սարքավորումով:

**V. ՍՊԱՍՔԻ ԼՎԱՑՄԱՆԸ ԵՎ ՇԻՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՄԱՔՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

28.Ճաշասենյակները մաքրվում են յուրաքանչյուր ճաշից հետո: Ճաշասեղաններ լվացվում են տաք ջրով և մաքրող նյութերով՝ օգտագործելով մաքուր լաթ և պիտակավորված տարա մաքուր և օգտագործված լաթերի համար: Օգտագործված լաթը մաքրման աշխատանքների ավարտից հետո թողնում են 45 °C ջրի մեջ, ավելացնելով ախտահանիչ նյութեր կամ եռացնում են, պարզաջրում, չորացնում և պահում մաքուր շորի համար նախատեսված տեղում:

29. Ամիսը մեկ անգամ իրականացնում են ընդհանուր տարածքների, սարքավորումների և գույքի մաքրում, որին հաջորդում է ախտահանումը:

30. Լվացարանների սենյակի պատին փակցնում են սպասք և գույք լվանալու կանոնների մասին հրահանգ՝ նշելով լվացող նյութերի քանակը, համաձայն այդ նյութերի օգտագործման հրահանգի և ջրի ջերմաստիճանի:

31. Մաքրող և ախտահանիչ նյութերը պահվում են գործարանային տարաներում և առանձին վայրում, սննդամթերքից հեռու, սովորողների համար անհասանելի տեղում:

32. Երկտեղանոց սպասք լվալու վաննաներում պահպանվում են հետևյալ կանոները՝

1. սննդի մնացորդի մեխանիկական հեռացում.
2. սպասքը լվալ խոզանակով 45 °C ջերմաստիճան ջրի տակ, ավելացնելով մաքրող նյութ.
3. պարզաջրել տաք հոսող ջրի տակ, որի ջերմաստիճանը 65 ° C է.
4. չորացնում են ցանցին կամ դարակաշարերին շրջված վիճակում:

33. Հատուկ սպասք լվացող մեքենաներում ամանեղենը լվանում են համաձայն իրենց շահագործման հրահանգի:

34. Մաքուր խոհանոցային սպասքը և գույքը պահում են դարակաշարերի վրա առնվազն 50 սմ գետնից բարձր, ճաշի սպասքը՝ պահարաններում կամ ցանցի վրա, դանակ-պատառաքաղները՝ հատուկ տուփերում՝ բռնիչները վեր:

35. Տեխնոլոգիական սարքավորումների սանիտարական մշակումը իրականցվում են ամեն օր, հաճախականությունը կախված աղտոտումից և աշխատանքից հետո: Արտադրական սեղանները օրվա վերջում լվանում են ախտահանիչ նյութերով, պարզաջրում 45 °C տաքության ջրով և չորացնում:

36. Փայտյա գույքը լվացվում է տաք՝ 45°C ջերմաստիճան ջրի տակ, օգտագործելով մաքրող նյութ, պարզաջրում են տաք հոսող ջրի տակ, որի ջերմաստիճանը 65°C, վերջում չորացվում:

37. Սպասք լվալու խոզանակները օգտագործելուց հետո մաքրում են, թրջում են 45 °C տաք ջրում, ավելացնելով մաքրող նյութ, մաքրաջրում հոսող ջրի տակ, եռացնում 15 րոպե և պահվում հատուկ տարայի մեջ: Այն խոզանակները, որոնց վրա առկա է բորբոս կամ տեսանելի աղտոտվածություն, չի օգտագործվում:

38. Խոհանոցային սպասքը լվանում են ճաշի սպասքից առանձին:

39. Հացի պահարանները մաքրելու ժամանակ փշրանքները մաքրվում են ըստ անհրաժեշտության և շաբաթը մեկ անգամ սրբվում 1%-ոց քացախաթթվի լուծույթով:

40. Սննդի մնացորդները պահում են հատուկ վայրերում, կիպ փակվող տարաներում և դատարկում են, երբ լցված է դրանց ծավալի 2/3-ը և ախտահանվում լուծույթով:

41. Մաքրման համար օգտագործվող գույքը և հարմարանքները պահվում են առանձին սենյակում, հագեցած ցնցուղով և լվացարանով, որտեղ առկա է տաք և սառը ջուրը: Այդպիսի սենյակի բացակայության դեպքում դրանք պահվում են առանձին վայրում: Մաքրման համար օգտագործվող գույքը և հարմարանքները արտադրական տարածքներում չեն պահվում:

42. Միջատների և կրծողների դեմ պայքարի միջոցառումները իրականացնում են մասնագիտացված կազմակերպությունները:

43. Միջատների ճաշասենյակ ներթափանցելը կանխելու նպատակով պատուհաններ ցանցապատվում են:

**VI**. **ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ԵՎ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

44.Սննդի կառույցահատվածում սննդի հումքի վերամշակման և խոհարարական արտադրանքների արտադրական բոլոր գործընթացների իրականացումը համապատասխանում է սննդամթերքի հիգիենային ներկայացվող պահանջներին:

45.Պատրաստի ուտեստները և խոհարարական արտադրանքները համապատասխանում են հիգիենիկ անվտանգությանը և պարենային ապրանքների սննդային արժեքների պահանջներին:

46.Կիսաֆաբրիկատները, որոնք պատրաստվում են տարբեր սննդատեսակներից կամ դրանց համադրումից, մինչ պատրաստ վիճակին հասնելը, անցնում են մեկ կամ մի քանի մշակում, ենթարկվում են վերամշակման անհրաժեշտ քայլերի՝ սնունդ կամ խոհարարական արտադրանք ստանալու համար և որոնք համապատասխանում են անվտանգության և սննդային արժեքների պահանջներին:

47. Հում սննդամթերքը և սննդամթերք, որոնք անցել են ջերմամշակում, պետք է ապահովված լինեն առանձնացված սարքավորումներով և գործիքներով, որոնք մակնշված են իրենց նշանակությամբ: Արգելվում է մեխանիկական սարքավորումների՝ մսաղաց, հարիչ և արտադրական այլ սարքավորումների ու դրանց լվանալու պարագաների օգտագործումը այլ նպատակների համար:

48. Չմշակված հում սննդամթերքի (չլվացված բանջարեղեն, միս, ձկնեղեն և այլն) և կիսաֆաբրիկատների մշակման համար չի թուլատրվում օգտվել լվացարաններից, որոնք նախատեսված են խոհանոցային կամ սնման սպասքի, տարաների և ձեռքերը լվանալու համար:

49. Հում թռչնամսի մշակման համար նախատեսվում են առանձին սեղան և արտադրական գույք:

50. Ձուկը ապասառեցվում է արտադրական սեղանների վրա կամ +12 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի ջրում՝ ավելացվելով 1լ ջրին 7-10 գրամ աղ:

51. Միսը, կիսաֆաբրիկատները և այլ մթերքներ չեն կարող ենթարկվել երկրորդային սառեցման և առաջին մշակումից հետո ենթարկվում են տաք ջերմամշակման: Ապասառեցված մթերքի պահպանումը չի թույլատրվում:

52. Բանջարեղենի առաջին մշակումը ներառում է տեսակավորում, լվացում և չորացում: Մաքրված բանջարեղենը կրկին (երկրորդ մշակում) լվացվում է հոսող ջրում՝ 5 րոպեից ոչ պակաս, ցանցերի օգնությամբ: Մրգերը, ներառյալ ցիտրուսային մրգերը, լվացվում են բանջարեղենի մշակման տեղամասում, լվացարանների մեջ:

53. Ձվի մշակումը տեղի է ունենում առանձին հատվածում՝ մսաձկնային տարածքից առանձնացված: Այս նպատակով օգտագործվում են մակնշված տարաներ:

54. Ձվերի մշակումը իրականացվում է դրանք լուծույթի մեջ ընկղմնելով՝ հետևյալ հերթականությամբ՝

1. I – սոդայի 1 - 2% լուծույթում.
2. II – քլորամինային 0,5% լուծույթում կամ թույլատրված այլ ախտահանիչ միջոցներով.
3. III – հոսող ջրում առնվազն 5 րոպե լվացում, ապա տեղափոխում մաքուր մակնշված տարայի մեջ:

55. Պահածոյացված սննդի անհատական տարանները մինչ օգտագործելը, լվանում են հոսող ջրում և չորացվում լաթով:

56. Հում բանջարեղենը և կանաչեղենը, որոնք նախատեսվում են առանց ջերմամշակման նախուտեստներ պատրաստելու համար, խորհուրդ է տրվում մոտավորապես 10 րոպե պահել 3%-անոց քացախաթթվի կամ 10%-անոց կերակրի աղի լուծույթի մեջ, ապա պարզաջրել հոսող ջրում:

57. Կիսաֆաբրիկատների տապակման համար օգտագործվում են հատուկ կափարիչներով թավաներ, որոնք համապատասխանում են անվտանգության չափանիշներին, պատրաստված են անվտանգ նյութերից և չեն պահանջում յուղի շատ օգտագործում:

58. Սառը նախուտեստները պատրաստի մատուցման վիճակում պահվում են մինչև 1 ժամ: Հում բանջարեղենից պատրաստված ուտեստները կարող են պահվել սառնարանում 30 րոպե 4 +/- 2 °C ջերմաստիճանում:

59. Աղցանների պատրաստումը և դրանց լցոնումը (բուսայուղի, տարբեր սոուսների, համեմունքների, թթվասերի ավելացումը) տեղի է ունենում մատուցելուց անմիջապես առաջ: Չլցոնված աղցանները թույլատրվում է պահել առնվազն 3 ժամ՝ 4 +/- 2 °C ջերմաստիճանում: Լցոնված աղցանների պահպանումը արգելվում է: Աղցանների մեջ քացախի օգտագործումը փոխարինվում է կիտրոնով:

60. Ուսումնական հաստություններում չեն օգտագործվում.

1. ժամկետանց և վատ որակի սնունդ.
2. նախորդ ուտեստից մնացած սննդային մնացորդներ, նախօրեին պատրաստված սնունդ.
3. փչանալու նշաններ ունեցող միրգ և բաջարեղեն.
4. միս, բոլոր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների մսեղիք, ձուկ, ընտանի թռչնամիս, որոնք չեն անցել անասնաբուժական փորձաքննություն.
5. վայրի կենդանիների միս.
6. ջրային կենդանիների ձու և միս.
7. աղտոտված կեղևով, ճաքերով ձու,
8. հերմետիկությունը խախտված պահածոներ, վնասված կափարիչով, ժանգոտված, ծռմռված, առանց պիտակի.
9. ձավարեղենը, ալյուրը, չրերը և այլ սորուն չոր մթերք, ամբարային վնասատուներով ու այլ խառնուրդներով աղտոտված.
10. տնային պայմաններում (ոչ գործարանային) պատրաստված յուրաքանչյուր սնունդ.
11. չյոդացված աղ
12. կիսաապխտած մսային արտադրանք և երշիկեղեն, խոզապուխտ, մսային ռուլետներ, արյունեփ և լյարդութոքի երշիկեղեն.
13. կաթ և կաթնամթերք գյուղացիական տնտեսություններից, որոնք համարվում են անբարենպաստ գյուղատնտեսական կենդանիների հիվանդություններով պայմանավորված, ինչպես նաև առաջին մշակում և պաստերիազացիա չանցած.
14. տաք ջերմամշակում չանցած մսային, թռչնամսային, ձկնային մթերքներ.
15. քացախ, մանանեխ, ծովաբողկ, կծու պղպեղ (կարմիր, սև) և այլ կծու համեմունքներ, կծու սուսներ, կետչուպ.
16. բնական սուրճ, ակտիվացնող, այդ թվում էներգետիկ ըմպելիքներ, ալկոհոլ.
17. ծիրանի կորիզի միջուկ, գետնանուշ.
18. մարգարին, խոհարարական յուղեր, խոզի կամ ոչխարի և այլ հիդրոգենացված ճարպեր.
19. մաստակ.
20. դոնդողավոր ուտեստներ (մսային, ձկնային), մարմելադ, ծովատառեխ:

**VII**. **ՓՈՔՐ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

61. Փոքր ուսումնական հաստատություններում (մինչև 50 երեխա) սնման կազմակերպումը թույլատրվում է հարմարեցնել մեկ սենյակի տարածքում:

62.Սենյակը, որը նախատեսված է սնման համար, ապահովում է երկու գոտիներ՝ առաջինը՝ սննդամթերքի մշակման/պատրաստման գործողությունների, լվացման և սառնարանային սարքավորումների համար և երկրորդ՝ սովորողների սնման համար: Սարքավորումների ցանկն ընդգրկում է առնվազն էլեկտրական սալիկ՝ գազօջախով և օդաքարշիչ սարքով, սառնարան, ջուր տաքացնող էլեկտրական սարք, երկտեղանի սպասք լվանալու լվացարանակոնք: Սովորողների սնման վայրում նախատեսվում է ձեռքերը լվանալու համար լվացարան, տաք ու սառը ջրի ծորակով, օճառ, էլեկտրական սրբիչ կամ մեկանգամյա օգտագործման անձեռոցիկներ:

63. Օրինակելի սննդակարգը կազմվում է հաշվի առնելով, հանրակրթական հաստատությունում սննդի կազմակերպման համար առկա պայմանները (ուտեստների պատրաստումը և պատրաստի սննդի սպառումը):