

**ՀՀ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ ՀՐԱՄԱՆԸ «ՆԱԽԱԴԴՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՄԱՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ԴԱՀԱՆՋՆԵՐ» ՀԱՆՐԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՀՀ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ 2013 ԹՎԱԿԱՆԻ ՕԳՈՍՏՈՍԻ 12-Ի N 42-Ն ՀՐԱՄԱՆՆ ՈՒԺԸ ԿՈՐՑՐԱԾ ՃԱՆԱԶԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ**

**Գլխավոր տեղեկություն**

Համար	N 41-Ն
Տիպ	Հրաման
Ակտի տիպ	Base act (01.01.2026-till now)
Կարգավիճակ	Գործում է
Սկզբնաղբյուր	Միասնական կայք 2025.05.12-2025.05.25 Պաշտոնական հրապարակման օրը 16.05.2025
Ընդունող մարմին	Առողջապահության նախարար
Ընդունման ամսաթիվ	05.05.2025
Ստորագրող մարմին	Առողջապահության նախարար
Ստորագրման ամսաթիվ	05.05.2025
Ուժի մեջ մտնելու ամսաթիվ	01.01.2026

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԱՌՈՂՋԱԴԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ

«05» մայիս 2025 թ.

N 41-Ն

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

«ՆԱԽԱՊԿՐՈՑՊԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ» ՀԱՆՐԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ 2013 ԹՎԱԿԱՆԻ ՕԳՈՍՏՈՍԻ 12-Ի N 42-Ն ՀՐԱՄԱՆՆ ՈՒԺ ԿՈՐՑՐԱԾ ՃԱՆԱԶԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Հիմք ընդունելով «Հանրային առողջապահության մասին» օրենքի 7-րդ հոդվածի 1-ին մասի 3-րդ կետը և «Նորմատիվ իրավական ակտերի մասին» օրենքի 37-րդ հոդվածը՝

Հրամայում եմ

1. Հաստատել՝ «Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» հանրային առողջապահական նորմատիվը՝ համաձայն հավելվածի:
2. Ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի 2013 թվականի օգոստոսի 12-ի «Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2.3.1-01-2013 սանիտարական կանոնները և նորմերը հաստատելու մասին» N 42-Ն հրամանը:
3. Սույն հրամանն ուժի մեջ է մտնում 2026 թվականի հունվարի 1-ից:

Ա. Ավանեսյան

05.05.2025

Հավելված  
ՀՀ առողջապահության նախարարի  
2025 թվականի մայիս «05»-ի  
N 41-Ն հրամանի

«ՆԱԽԱՊԿՐՈՑՊԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ» ՀԱՆՐԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱԴԱՀԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎ

ՉԼՈՒԽ 1. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏ ԵՎ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. «Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» հանրային առողջապահական նորմատիվը (այսուհետ՝ նորմատիվ) սահմանում է Հայաստանի Հանրապետության տարածքում գործող նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում, նախադպրոցական ծառայություններ մատուցող կազմակերպություններում (այսուհետ՝ հաստատություն), ինչպես նաև այն ուսումնական հաստատություններում (կրթահամալիրներում), որոնք իրականացնում են նաև նախադպրոցական կրթական ծրագրեր՝ անկախ սեփականության և կազմակերպական-իրավական ձևից և գերատեսչական պատկանելությունից, 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 անգամյա 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:

ՉԼՈՒԽ 2. ԱՌՈՂՋ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՃԱՇՏՈՒՑԱԿԻ ԿԱԶՄՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

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, ածխաջրեր) և էներգիայի օրական ֆիզիոլոգիական պահանջի նորմերը սահմանված են նորմատիվի աղյուսակ 2-ում:
5. Ճաշացուցակը կազմվում 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 ավելի,
  - 2) ճարպեր՝ ընդհանուր էներգիայի 30-40%-ը՝ 1-ից 3 տարեկան երեխաների և 25-35%-ը՝ 3-ից 6 տարեկան երեխաների համար, որից հազեցած ճարպաթթուները՝ 10%-ից ոչ ավելի,
  - 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  $\pm$  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 բանջարեղենի (կարտոֆիլ, կանաչ ոլոռ, եգիպտացորեն)՝ ամեն օր.

բ. առնվազն երկու չափաբաժին միրգ՝ ամեն օր.

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

2) կաթ և կաթնամթերք.

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

բ. պանիր՝ շաբաթական 2-3 անգամ.

գ. կաթնաշոռ՝ առավելագույնը 9% յուղայնության՝ շաբաթական 2-3 անգամ.

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

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

բ. մսի, թռչնամսի մեկ չափաբաժին՝ շաբաթական 2-3 անգամ.

գ. ձկան մեկ չափաբաժին՝ ոչ ավելի քան շաբաթական 2 անգամ.

4) ըմպելիքներ.

ա. խմելու ջուր՝ մշտապես.

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

գ. մրգային կամ բանջարեղենային հյութ կամ կոմպոտ՝ սեզոնային մրգերով, հատապտուղներով, չորամրգերով (ոչ ավելի քան 5 գրամ ավելացված շաքարի պարունակությամբ կամ մեղրի).

դ. պարզ ֆերմենտացված կաթով (օրինակ՝ ըմպելի յոգուրտ) ըմպելիքներ (ցածր յուղայնությամբ (ոչ ավելի քան 5 գրամ ավելացված շաքարի պարունակությամբ)).

ե. կակաո (ոչ ավելի քան 5 գրամ ավելացված շաքարի պարունակությամբ).

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

5) օսլա պարունակող սննդամթերք (օրինակ՝ հաց, ձավարեղեն, կարտոֆիլ).

ա. հաց, այդ թվում 2-րդ կարգի այլուրից՝ 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, բլրուր, հաճար և այլն)՝ շաբաթական առնվազն 2 անգամ.

6) 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 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 փոքրտիքով,

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, այլուր, չրեր և այլ մթերքներ,

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

8) պիտանիության ժամկետանց և վատորակության հատկանիշներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ)

սնդամբերը,

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 մատրոկվածքներ (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՝ չպատերիզացված 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

27) սառեցված և խորը սառեցված մսամթերք և ձկնամթերք:

22. Չանգվածային 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, ծովաբոդկ 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 հյուսվածք,

6) գազավորված ըմպելիքներ՝ ավելացված շաքարով,

7) գետնանուշ և ծիրանի կորիզի միջուկ,

8) մաստակ,

9) շաքարի և աղի բարձր պարունակությամբ սննդամթերք:

23. Հաստատություններում ավերգիկ 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 ածխաջրերի սահմանված են նորմատիվի աղյուսակ 6-ում:

### **ԳԼՈՒԽ 3. 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, ձկնից 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 250-280°C 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) ճաշալուրացների (զարկիրներ) համար օգտագործվող սերուլցքային 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 180-200° C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավելի շերտով, ջեռեփուկները՝ 20-30 րոպե 220-280° C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավելի շերտով, իսկ ձվի զանգվածը պահվում է մինչև 30 րոպե ժամանակով՝  $4\pm 2^\circ$  C ջերմաստիճանի պայմաններում,

9) երկրորդ կերակրատեսակներ պատրաստելիս բրինձ 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 մարմնի կամ տաք սալիկ 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  $60^\circ$  C- $65^\circ$  C ջերմաստիճանի, իսկ սառը ապուրները և ըմպելիքները՝  $15^\circ$  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՝  $4\pm 2^\circ$  C ջերմաստիճանի պայմաններում,

14) չհամեմած աղցանները պահպանվում են սառնարանում  $4\pm 2^\circ$  C ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 2 ժամից ոչ ավելի,

15) աղցանները համեմելու համար թթվասեր և մայրնեզ չի օգտագործվում,

16) օգտագործվում է միայն յոդացված աղ:

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

#### **ԳԼՈՒԽ 4. ԵՐԵՆԱԼՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ**

35. Հաստատություններում սննդի կազմակերպման և կիրառման պատասխանատուն հաստատության ղեկավարն է, իսկ օրինակելի ճաշացուցակի մշակման պատասխանատուն՝ հաստատության ղեկավարն է կամ 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. Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի զգայորոշման ցուցանիշների գնահատման, սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի հսկողության նպատակով հաստատության ղեկավարի կողմից ստեղծվում է խոտանորոշման հանձնաժողով, որի կազմում ընդգրկվում են բուժաշխատողը, խոհարարը, հաստատության ղեկավարը կամ նրա կողմից նշանակված պատասխանատու անձը:

40. Տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանման նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու նպատակով յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակից կատարվում է նմուշառում: Նմուշառումը կատարում է խոհարարը՝ խոտանորոշման հանձնաժողովի ներկայությամբ:

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

42. Նմուշառած կերակրատեսակները պահում են մակնշված և մանրեագրված (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 ճաշալուրացները 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  $4\pm 2^\circ$  C ջերմաստիճանի պայմաններում, նշելով նմուշառման ժամը, օրը, ամիսը:

45. Նմուշառման կարգի և օրվա նմուշների պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է հաստատության 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 վերաբերյալ 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 արդուսակ 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. Չննումների արդյունքները գրանցվում են «Առողջության մատյան»-ում համաձայն նորմատիվի 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:

**ԳՆՈՒՄ 5. ՆՈՐՄԱՏԻՎ ԴԱՀՊԱՆՄԱՆ ԴԱՀԱՆՁՆԵՐ**

55. Հաստատությունում երեխաների առողջության պահպանման ուղղված միջոցառումներ իրականացնելու նպատակով հաստատության ղեկավարի կողմից ապահովվում են՝  
 1) աշխատողների համար հիգիենիկ ուսուցման դասընթացների կազմակերպումը՝ աշխատանքի ընդունվելիս և երեք տարին մեկ անգամ, որի մասին տեղեկատվությունը լրացվում է «Աշխատողների հիգիենիկ ուսուցման մատյան»-ում՝ համաձայն նորմատիվի ձև 6-ի,  
 2) նորմատիվով հաստատված անհրաժեշտ փաստաթղթերի ամենօրյա վարումը:

**Աղյուսակ 1**

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆՆԵՐԻ ՍՆՈՒՑՄԱՆ ՈՇԺՄԱՆ ԴԱՅՄԱՆԱԿՈՐԿԱԾ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԳՏՆՎԵԼՈՒ ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԱՏՎԱԾՈՎ**

Հ/հ	Սննդի ընդունման ժամը	Սննդի ընդունումը՝ կապված հաստատությունում գտնվելու ժամանակահատվածից		
		8-10,5 ժամ	11-12 ժամ	24 ժամ
1.	9.00-9.30	Նախաճաշ	Նախաճաշ	Նախաճաշ
2.	10.30-11.00	Երկրորդ նախաճաշ	Երկրորդ նախաճաշ	Երկրորդ նախաճաշ
3.	12.00-13.00	ճաշ	ճաշ	ճաշ
4.	15.30	Ետճաշիկ	Ետճաշիկ	Ետճաշիկ
5.	18.30	-	ընթրիք	ընթրիք
6.	21.00	-	-	Երկրորդ ընթրիք

**Աղյուսակ 2**

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԱՐԻՔԱՅԻՆ ԽՄԲԵՐԻ ԵՐԵՒԱՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՑ ՍՆՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՕՐԱԿԱՆ ՖԻԶԻՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԴԱՀԱՆՁԻ 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 ՃԱՇՅՈՒՑԱԿՈՒՄ ՍՆՆԴԻ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ (ԿԱՆՈՐԻԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ) ՈԱՑԻՈՆԱԿ ԲԱՇԽՈՒՄԸ ԸՍՏ ՍՆՆԴԻ ԸՆԴՈՒՄԱՆ ԱՌԱՆՁԻՆ ՓՈՒԼԵՐԻ**

Հ/հ	Սննդի% ընդունում	1-2 տարեկան 950 կկալ	2-3 տարեկան 1150 կկալ	3-6 տարեկան 1400	3-6 տարեկան աղջիկներ
-----	------------------	----------------------	-----------------------	------------------	----------------------

					տղաներ	1250 կկալ
1.	Նախաճաշ	20-25	190-240	230-290	280-350	250-315
2.	Երկրորդ նախաճաշ	0-10 (բացառությամբ 1-2 տարեկան երեխաների համար` 5-10)	50-95	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 ՌԻՍԻՄԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՄԵՎ ԵՐԵՒԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ՄԵՎ ՕՐԿԱ ԸՆԹԱՑՁՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՍԱԿԱՆ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐԹԻ ԵՎ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆԹԻ ԶԱՓԱԲԱԾՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԾԱԿԱԼԸ**

Հ/Հ	Կերակրատեսակի անվանումը	Չափաբաժնի ծավալը ըստ տարիքի (գ)	
		1-ից մինչև 3 տարեկան	3-ից մինչև 6 տարեկան
<b>1. Նախաճաշ</b>			
1)	Շիլա, բանջարեղենային կերակրատեսակ	120 - 200	200 - 250
2)	Զվից պատրաստված կերակրատեսակ	40 - 80	80 - 100
3)	Կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ	70 - 120	120 - 150
4)	Մսից, ձկնից պատրաստված կերակրատեսակ	50 - 70	70 - 80
5)	Բանջարեղենային աղցան կամ թարմ բանջարեղեն	30 - 45	60
6)	Ըմպելիքներ (կաթ, կակաո և այլ)	150 - 180	180 - 200
<b>2. Ճաշ</b>			
1)	Աղցան, նախուտեստ	30 - 45	60
2)	Առաջին կերակրատեսակներ	150 - 200	250
3)	Մսից, ձկնից, թռչնից պատրաստված կերակրատեսակ	50 - 70	70 - 80
4)	Ճաշարագ (գարնիր)	100 - 150	150 - 180
	Այդ թվում յոբազգիներից		
5)	Ըմպելիք	150 - 180	180 - 200
<b>3. Ետճաշիկ</b>			
1)	Կաթ, կեֆիր, մածուկ, յոգուրտ	150 - 180	180 - 200
2)	Բուլկի, թխվածքաբլիթ, քաղցրաբլիթ և այլ սմանաստիպ ալրային հրուշակեղեն	50 - 70	70 - 80
3)	Բանջարեղենից, ծավարեղենից և կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ	80 - 150	150 - 180
4)	Թարմ մրգեր	40-75	75 - 100
<b>4. Ընթրիք</b>			
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
<b>5 Հաց ամբողջ օրվա համար, այդ թվում`</b>			
1)	ցորենի, այդ թվում ամբողջահատիկից	70	100
2)	տարեկանի	30 -40	50

**Աղյուսակ 5**

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՌԻՍԻՄԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐԹԻ ՄԻՋԻՆ ՕՐԱԲԱԾՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՀԱՎԱՔԱԿԱԶՄԸ**

Հ/հ	Սննդամթերքի անվանումը	1-3 տարեկաններ գտաքաշ (գ, մլ)	3-6 տարեկաններ գտաքաշ (գ, մլ)
1.	Հաց տարեկանի	30	50
2.	Հաց ցորենի, այդ թվում ամբողջահատիկից	60	90
3.	Այլուր ցորենի, այդ թվում ամբողջահատիկից	7	11
4.	Զավարեղեն	30	40
5.	Լոբազգիներ	18	24

Թ.	Սալարուստղես	Ճ	ԼՍ
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.	Զրեղեն, չոր հատապտուղ, այդ թվում՝ մասուր	8	12
11.	Մրգային կամ բանջարեղենային հյութ կամ կոմպոտ՝ սեզոնային մրգերով, հատապտուղներով, չորամրգերով	60	80
13.	Միս տավարի	40	60
15.	Թռչնամիս	20	30
16.	Ձուկ (փափկամիս)	15	25
17.	Կաթ	մինչև 2 տ (3,2% յուղայնության) 100 2-3տ (0-2,5% յուղայնության) 100	(0-2,5% յուղայնության) 100
18.	Մածուն (0-2,5% յուղայնության)	35	50
19.	Կաթնաչոր (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 տ 0 2-3տ 14	17
27.	Հրուշակեղեն (ոչ կրեմային)	մինչև 2 տ 0 2-3տ 10	10
28.	Կակաո	0,8	0,8
29.	Թթմոր	0,5	0,5
30.	Աղ՝ յոդացված	մինչև 2տ 0 2-3տ 1,2	2,5
31.	Կարտոֆիլի այուր	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.	Զոր խմորիչ	0,1	0,1
37.	Փխրեցուցիչ	0,1	0,1
38.	Մեղր	1,0	1,5

## Աղյուսակ 6

### ԱՆՆԱՄԹԵՐԻ ՓՈԽԱՐԻՆՈՒՄԸ ԸՍՏ ՄՊԻՏԱԿՈՒՅՆԵՐԻ ԵՎ ԱԾԽԱՋՐԵՐԻ

Հ/հ	Սննդամթերքի անվանումը	Քանակը (գտաքաշ, գ)	Սննդային կյուրներ (գ)			Ավելացնել օրվա սննդակարգում կամ բացառել
			Սպիտակուցներ (գ)	Ճարպեր (գ)	Ածխաջրեր (գ)	
1.	Հացի փոխարինումը (ըստ սպիտակուցների և ածխաջրեր)					
1)	Յորենի հաց	100	7,7	2,4	53,4	
2)	Աշորայի (տարեկանի) հաց	150	8,3	1,5	48,1	
3)	Այուր ցորենի առաջին կարգի	70	7,4	0,8	48,2	
4)	Մակարոն, վերմիշել	70	7,5	0,9	48,7	
5)	Սպիտակաձավար	70	7,9	0,5	50,1	
2.	Կարտոֆիլի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրերի)					
1)	Կարտոֆիլ	100	2,0	0,4	16,3	
2)	Բազուկ	190	2,9	-	17,3	

3)	Գազար	240	3,1	0,2	17,0	
4)	Կաղամբ	370	6,7	0,4	17,4	
5)	Մակարոն, վերմիշել՝ առաջին կարգի	25	2,7	0,3	17,4	
6)	Սպիտակաձավար	25	2,8	0,2	17,9	
7)	Ցորենի հաց, առաջին կարգի	35	2,7	0,3	17,4	
8)	Աշորայի (տարեկանի) հաց	55	3,1	0,6	17,6	
3. Թարմ խնձորի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրեր)						
1)	Թարմ խնձոր	100	0,4	0,4	9,8	
2)	Չորացրած խնձոր	15	0,5	-	9,7	
3)	Ծիրանաչիր (առանց կորիզի)	15	0,8	-	8,3	
4)	Սև սալորաչիր	15	0,3	-	8,7	
4. Կաթի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)						
1)	Կաթ	100	2,8	3,2	4,7	
2)	Կաթնաշոռ՝ ցածր յուղայնության	20	3,3	1,8	0,3	
3)	Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության	20	2,8	3,6	0,6	
4)	Պակիր	10	2,7	2,7	-	
5)	Տավարի միս՝ առաջին կարգի	15	2,8	2,1	-	
6)	Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	15	3,0	1,2	-	
7)	Ձուկ (փափկամիս)	20	3,2	0,1	-	
5. Մսի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)						
1)	Տավարի միս՝ առաջին կարգի	100	18,6	16,0		
2)	Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	90	18,0	7,5		կարագ + 6 գ
3)	Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության	130	18,2	23,4	3,7	կարագ - 9 գ
4)	Ձուկ	120	19,2	0,7	-	կարագ + 13 գ
5)	Ձուկ	145	18,4	16,7	1,0	
6. Ձկան փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)						
1)	Ձուկ	100	16,0	0,6	1,3	
2)	Տավարի միս՝ առաջին կարգի	85	15,8	11,9	-	կարագ - 11 գ
3)	Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	80	16,0	6,6	-	կարագ - 6 գ
4)	Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության	115	16,1	20,7	3,3	կարագ - 20 գ
5)	Ձուկ	125	15,9	14,4	0,9	կարագ - 13 գ
7. Կաթնաշոռի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)						
1)	Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության	100	14,0	18,0	2,8	
2)	Տավարի միս՝ առաջին կարգի	90	16,7	12,6	-	կարագ - 3 գ
3)	Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	85	17,0	7,5	-	
4)	Ձուկ	100	16,0	0,6	-	կարագ + 9 գ
5)	Ձուկ	130	16,5	15,0	0,9	կարագ - 5 գ
8. Ձվի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)						
1)	Ձուկ՝ 1 հատ	40	12,5	11,5	0,7	
2)	Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության	35	4,9	6,3	1,0	
3)	Պակիր	20	5,4	5,5	-	
4)	Տավարի միս՝ առաջին կարգի	30	5,6	4,2	-	
5)	Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	25	5,0	2,1	-	
6)	Ձուկ	35	5,6	0,7	-	

**ԱՆՆԱՄԹԵՐԻ ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ՍԱՌԸ ՄՇԱԿՄԱՆ ԱՐՅՈՒՆԸՈՒՄ ԹՓՈՆԻ ԵԼԵԻ ԱՐՅՈՒՄԱԿ**

	Սննդամթերքի անվանումը	Թափոնի (մթերքի ընդհանուր ուտելու ոչ ենթակա մասի) %
1	Զավարեղեն	1
2	Ընդեղեն	0,5
3	Կարտոֆիլ՝ մինչև հունվարի 1-ը հունվարի 1-ից մինչև մարտի 1-ը մարտի 1-ից թարմ կարտոֆիլ	24 30 40 10
4	Սմբուկ	10
5	Դոմիկ	7
6	Կաղամբ	20
7	Ծաղկակաղամբ	25
8	Կանաչ սոխ	20
9	Սոխ	16
10	Գազար՝ մինչև հունվարի 1-ը հունվարի 1-ից հետո	23 30
11	Վարունգ	7
12	Պղպեղ քաղցր	25
13	Կանաչի	20
14	Բողկ	20
15	Ճակնդեղ	20
16	Մարոլի տերևներ	20
17	Բազունկ	20
18	Լոլիկ	5
19	Սպանախ	26
20	Կանաչ լոբի	10
21	Դդում	36
22	Զմերուկ	40
23	Սեխ	36
24	Մրգեր թարմ	10
25	Զուլ	10
26	Միս տավարի՝ 1-ին կարգի 2-րդ կարգի	25 29
27	Հավ	26
28	Զուկ	30

**Աղյուսակ 8**

**ԱՆՆԱՄԹԵՐԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԱՆՆԱՅԻՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԾԵՐԻ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ**

	Սննդամթերքի անվանումը	Սպիտակուցներ (գ)	Ճարպեր (գ)	Ածխաջրեր (գ)	Էներգետիկ արժեք (կկալ)
1.	<b>Բանջարեղեն</b>				
1)	Սմբուկ	1,2	0,1	5,1	24
2)	Դոմիկ	0,6	0,3	4,9	23
3)	Կաղամբ (թարմ)	1,8	0,1	4,7	27
4)	Կաղամբ (աղադրած)	1,8	0	2,2	19
5)	Ծաղկակաղամբ	2,5	0,3	4,5	30
6)	Կարտոֆիլ	2,0	0,4	16,3	80
7)	Սոխ կանաչ	1,3	0	3,5	19
8)	Սոխ գլուխ	1,4	0	9,1	41
9)	Գազար	1,3	0,1	7,2	30
10)	Վարունգ	0,8	0,1	2,6	14
11)	Վարունգ ջերմոցի	0,7	0,1	1,9	11
12)	Պղպեղ կանաչ քաղցր	1,3	0	5,3	26
13)	Պղպեղ կարմիր քաղցր	1,3	0	5,7	27
14)	Մաղադանոս	3,7	0,4	8,0	49
15)	Բողկ	1,2	0,1	3,8	21
16)	Մարոլ	1,5	0,2	2,3	17
17)	Բազունկ	1,5	0,1	9,1	42
18)	Լոլիկ	1,1	0,2	3,8	23
19)	Լոլիկ ջերմոցի	0,6	0	2,9	14
20)	Կանաչ լոբի	4,0	0	4,3	32
21)	Սխտոր	6,5	0	5,2	46
22)	<b>ԸՆԴԵՂԵՆ</b>	<b>2,9</b>	<b>0,3</b>	<b>2,8</b>	<b>22</b>

24) Բրոկոլի	2,8	0,4	7,0	34
2.	Միս			
1) Տավարի 1-ին կարգի	18,6	16,0	0	218
2) Տավարի 2-րդ կարգի	20,0	9,8	0	168
3) Հավի 1-ին կարգի	18,2	18,4	0,7	241
4) Հավի 2-րդ կարգի	21,2	8,2	0,6	161
5) Հնդկահավի	19,5	22,0	0	276
6) Հորթի միս 1-ին կարգի	19,7	2,0	0	97
3.	Ձուկ, ձկնամթերք, ծովամթերք			
1) Սիգ	19	7,5	0	144
2) Ծովային կաղամբ	0,9	0,2	3,0	16
3) Պերկես (օկուն) ծովային	18,2	3,3	0	103
4) Թառափազգիներ (իշխան)	16,4	10,9	0	164
5) Ձողածուկ (տրեսկա)	16,0	0,6	0	69
4.	Ձուկ			
1) Ձուկ	12,5	11,5	0,7	157
5.	Մրգեր, հատապտուղներ և բոստանային մշակաբույսեր			
1) Ծիրան	0,9	0,1	9,0	41
2) Սերկևիլ	0,6	0,5	7,9	40
3) Ադամաթուզ	1,5	0	22,4	91
4) Բալ	0,8	0,5	10,3	52
5) Տանձ	0,4	0,3	9,5	42
6) Թուզ	0,7	0,2	11,2	49
7) Հոն	1,0	0	9,7	45
8) Դեղձ	0,9	0,1	9,5	43
9) Սալոր	0,08	0	9,6	43
10) Խուրմա	0,5	0,	13,3	53
11) Կեռաս	1,1	0,4	10,6	50
12) Թուխ	0,7	0	12,0	52
13) Խնձոր	0,4	0,4	9,8	45
14) Նարինջ	0,9	0,2	8,1	40
15) Թուրինջ	0,9	0,2	6,5	35
16) Կիտրոն	0,9	0,1	3,0	33
17) Մանդարին	0,8	0,3	8,1	40
18) Խաղող	0,6	0,2	15,0	65
19) Մորի	0,8	0,3	8,3	42
20) Կարմիր հաղարջ	0,6	0,2	7,3	39
21) Սև հաղարջ	1,0	0,2	7,3	38
22) Մասուր թարմ	1,6	0	10,0	51
23) Մասուր չորացրած	3,4	0	21,5	110
24) Ձմերուկ	0,7	0,2	8,8	38
25) Սեխ	0,6	0	9,1	38
26) Դդում	1,0	0,1	4,2	25
6.	Չրեղեն			
1) Ծիրանի չիր	5,2	0	55,0	234
2) Չամիչ քիչմիջի	1,8	0	66,0	262
3) Սև սալորի չիր	2,3	0	58,4	242
4) Խնձորի չիր	3,2	0	68,0	273
5) Բալի չիր	1,5	0	73,0	292
6) Տանձի չիր	2,3	0	62,1	246
7) Դեղձի չիր	3,0	0	68,5	275
7.	Կաթ և կաթնամթերք			
1) Կաթ պաստերիզացված	2,8	3,2	4,7	58
2) Կաթի փոշի	26,0	25,0	37,5	476
3) Սերուցք 10%	3,0	10,0	4,0	118
4) Սերուցք 20%	2,8	20,0	3,6	205
5) Թթվասեր 10%	3,0	10,0	2,9	116
6) Թթվասեր 20%	2,8	20,0	3,2	206
7) Կեֆիր ցածր յուղայնության	3,0	0,05	3,8	30
8) Կեֆիր բարձր յուղայնության	2,8	3,2	4,1	56
9) Յոգուրտ 1,5 % յուղայնության (քաղցր)	5,0	1,5	8,5	70
10) Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության	14,0	18,0	2,8	232
11) Կաթնաշոռ ցածր յուղայնության	18,0	0,6	1,8	88
12) Պանիր «Բռինգա»	17,9	20,1	0,0	260
13) Պանիր հալած	24,0	13,5	0,0	226

14)	(կաթնամուրս)				
	Պանիր «Չամար»	65	24	4,1	510
15)	Պանիր «Լոռի»	23	27,5	0	339
8.	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
9.	Ձավարեղեն				
1)	Հնդկաձավար	9,5	2,3	65,9	329
2)	Վարսակաձավար	11,0	6,1	49,7	303
3)	Գարեձավար	10,0	1,3	66,3	324
4)	Կորկոտ	11,5	3,3	66,5	348
5)	Բրինձ	7,0	1,0	71,4	330
6)	Բլղուր	10,0	1,4	67	321
7)	Հաճար	10,0	1,4	67	321
10.	Ընդեղեն				
1)	Լոբի հատիկ	21,0	2,0	46,6	292
2)	Ոլոռ	23,0	1,6	50,8	314
3)	Սիսեռ	23,0	1,2	53,3	303
4)	Ոլոռ կանաչ	5,0	0,2	12,8	73
5)	Ոսպ	24,8	1,1	53,7	310
11.	Հաց, հացամթերք, այլուր				
1)	Հաց տարեկանի	6,9	1,2	42,4	214
2)	Հաց ցորենի՝ բարձր տեսակի այլուրից	7,7	2,4	53,4	254
3)	Հաց ցորենի 1-ին տեսակի այլուրից	7,9	1	48,1	239
4)	Հաց ցորենի 2-րդ տեսակի այլուրից	8,1	1,2	46,6	220
5)	Հաց ցորենի՝ թեփով	8,8	3,4	43,8	248
6)	Հաց ամբողջահատիկի	12,2	2,5	72	340
7)	Այլուր ցորենի՝ բարձր տեսակի	10,3	1,1	68,9	334
8)	Այլուր ցորենի՝ 1-ին տեսակի	10,6	1,3	67,6	331
9)	Այլուր ցորենի՝ 2-րդ տեսակի	11,7	1,8	63,7	324
10)	Այլուր տարեկանի	6,9	1,1	76,9	326
11)	Այլուր ամբողջահատիկ ցորենից	12,2	2,5	72	340
12)	Այլուր եգիպտացորենի	7,2	1,5	72,1	331
13)	Այլուր կարտոֆիլի	0,1	0	79,6	327
14)	Մակարոնեղեն՝	10,4	1,1	69,7	337
15)	Բուլկի	7,8	2,5	50,5	261
16)	Չորաբլիթ	11,0	1,3	73,0	330
17)	Չորահաց	8,5	10,8	66,0	398
12.	Շաքար, հրուշակեղեն քաղցրավենիք				
1)	Շաքարավազ	0	0	99,8	379
2)	Մեղր	0,8	0	80,3	314
3)	Չեֆիր	0,8	0	78,3	304
4)	Իրիս	3,3	7,5	81,8	387
5)	Մարմելադ	0,4	0	76,0	293
6)	Կարամել մրգային միջուկով	0	0,1	92,1	357
7)	Շոկոլադապատ կոնֆետներ	2,9	10,7	76,6	396
8)	Հավա	11,6	29,7	54	516
9)	Շոկոլադ կաթնային	6,9	35,7	52,4	550
10)	Վաֆլի մրգային միջուկով	3,2	2,8	80,1	350
11)	Վաֆլի յուղ պարունակող միջուկով	3,4	30,2	64,7	530
12)	Շերտային խմորեղեն ինձորով	5,7	25,6	52,7	454
13)	Բիսկվիտային խմորեղեն մրգային	4,7	9,3	64,2	351
14)	Քաղցրաբլիթ	4,8	2,8	77,7	350
13.	Ձեմեր և մուրաբաներ				
1)	Մուրաբա տանձի	0,3	0,2	70,8	273
2)	Մուրաբա ելակի	0,3	0	70,9	271
3)	Մուրաբա արքայամորու	0,6	0,2	70,4	273
4)	Մուրաբա դեղձի	0,5	0	66,8	258
5)	Մուրաբա սաւորի	0,4	0,3	74,2	288





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

**Պաշտոնական հրապարակման օրը՝ 16 մայիսի 2025 թվական:**

Փոփոխման պատմություն

Փոփոխող ակտ

Համապատասխան ինկորպորացիան

Փոփոխված ակտ

Փոփոխող ակտ

Համապատասխան ինկորպորացիան