

# საქართველოს მთავრობის

## დადგენილება №78

2014 წლის 15 იანვარი

ქ. თბილისი

### ტექნიკური რეგლამენტი – ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში კვების ორგანიზაციის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ

#### მუხლი 1

სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში ბავშვთა კვების ჰიგიენური მოთხოვნების მიხედვით ორგანიზებისათვის, ბავშვთა ჯანმრთელობის დაცვის ხელშეწყობის მიზნით, „ჯანმრთელობის დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონის 70-ე მუხლის გათვალისწინებით, პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 103-ე მუხლის პირველი ნაწილისა და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის 25-ე მუხლის შესაბამისად,

1. დამტკიცდეს თანდართული ტექნიკური რეგლამენტი – „კვების ორგანიზაცია ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში“.

2. ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში კვების ორგანიზაციის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2003 წლის 12 ნოემბრის №280/ნ ბრძანება.

#### მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2014 წლის 1 იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

### ტექნიკური რეგლამენტი კვების ორგანიზაცია ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში

#### თავი I. გამოყენების სფერო

#### მუხლი 1

წინამდებარე ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს ზოგად მოთხოვნებს სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა დაწესებულებებისადმი, განურჩევლად მათი ორგანიზაციულ-სამართლებრივი ფორმისა და ტიპისა.

#### თავი II. ზოგადი მოთხოვნები კვების ორგანიზებისადმი

#### მუხლი 2

1. ბავშვის კვების მენიუ უნდა იყოს მრავალფეროვანი (სხვადასხვა სახის მარცვლეული, თევზი, ფრინველი, ხორცის სხვადასხვა სახეობა, სუბპროდუქტები, რძე და რძის პროდუქტები, ცხოველური და მცენარეული ცხიმები, სხვადასხვა სახის ბოსტნეული, ახალი და გამხმარი (ჩირი) ხილი, მწვანილეული, ბავშვთა კვებისთვის განკუთვნილი სპეციალური კონსერვები) (დანართი 13) და შეესაბამებოდეს შესაბამის მოთხოვნებს.

2. დღეღამური რაციონის კერძების ნაკრები უნდა უზრუნველყოფდეს ბავშვთა ორგანიზმის მოთხოვნილებებს ძირითად საკვებ ნივთიერებებსა და ენერგიაზე სარეკომენდაციო ასაკობრივი ნორმების გათვალისწინებით (დანართი 1). გარდა ასაკობრივი ნორმებისა, აუცილებელია გათვალისწინებულ იქნეს სეზონურობა, ასევე აღზრდის პირობები, ჯანმრთელობის მდგომარეობა, კვების თავისებურებები და სხვა.



3. 9-10 საათიანი ციკლით მომუშავე სკოლამდელ დაწესებულებებში ბავშვთა კვების რეჟიმი სამჯერადია, რომელიც უზრუნველყოფს დღიური რაციონის ენერგეტიკული ღირებულების 75-80%-ს. ამასთან:

ა) საუზმე უნდა შეადგენდეს დღიური რაციონის კალორიულობის 25%-ს;

ბ) სადილი – 35-40%-ს;

გ) სამხარი – 15-20%-ს.

4. რეკომენდებულია ხორცის, თევზისა და კვერცხის შემცველი კერძების მიცემა დღის პირველ ნახევარში – საუზმესა და სადილზე.

5. ვახშამზე ბავშვს უნდა მიეცეს რძის, ხაჭოს, ბურღულეულისა და მცენარეული საკვები პროდუქტები.

6. ბავშვის ორგანიზმისთვის აუცილებელი პროდუქტებია: რძე, კარაქი, ზეთი, შაქარი, პური, ხორცი, რომელიც რაციონში უნდა შედიოდეს ყოველდღე, ხილი და სხვა პროდუქტები (მაგ., თევზი, ყველი, არაქანი და სხვ.) დღე გამოშვებით ან კვირაში 2-3-ჯერ.

7. დღის განმავლობაში რეკომენდებულია ბავშვმა მიიღოს ორი ბოსტნეულისა და ერთი ბურღულეულის კერძი. შესაძლებელია მომზადდეს რამდენიმე ბოსტნეულის კომბინირებული კერძი და გამოყენებულ იქნეს გარნირად, ასევე უმი ბოსტნეულის სალათები (ბაგის ასაკის ბავშვებისთვის სასურველია – გახეხილი სახით), კონცენტრატებისგან დამზადებული ჩაისა და კისელის გამოყენება მესამე თავ კერძად დაუშვებელია.

8. კვების მენიუს მრავალფეროვნება მიღწეულ უნდა იქნეს ასევე კულინარიული დამუშავების ხერხების მეშვეობით, ანუ ერთი და იმავე პროდუქტებისგან სხვადასხვა კერძების მომზადების გზით.

9. დღის განმავლობაში კერძები არ უნდა მეორდებოდეს. თუ წვნიანი კერძი მომზადებულია ბურღულეულზე, მეორე კერძი რეკომენდებულია მომზადდეს ბოსტნეულზე, ხორცთან უმჯობესია ბოსტნეულის გარნირის კომბინირება, თევზთან – კარტოფილის. რეკომენდებულია ასევე ბოსტნეულის კომბინირებული გარნირები.

### მუხლი 3

1. სკოლამდელ დაწესებულებაში უნდა არსებობდეს 10-დღიანი ან 2-კვირიანი პერსპექტიული მენიუ (იხ. დანართი 12 ა,ბ) და სპეციალურად შემუშავებული კერძების კარტოთეკა. თითოეულ კერძზე უნდა იყოს შედგენილი ბარათი, რომელშიც მითითებულ იქნება კერძებში შემავალი პროდუქტების განაწილება, მასში ცილების, ცხიმებისა და ნახშირწყლების შემცველობა; გამოსავალი, კერძის კალორიულობა; ფასები; მომზადების ტექნოლოგია, რათა აუცილებლობის შემთხვევაში ერთი კერძის მომზადების შეცვლისას ადვილად მოხდეს რაციონის ქიმიური შემადგენლობის გამოანგარიშება (დანართი 9, 11).

2. პერსპექტიულ მენიუებზე დაყრდნობით მენიუ-განრიგი უნდა შედგეს ყოველდღიურად (დანართი 2). მასში უნდა აღინიშნოს იმ ბავშვებისა და თანამშრომლების რიცხვი, რომლებმაც უნდა მიიღონ აღნიშნული საკვები.

3. ბავშვთა კვების ხარისხზე აუცილებელია დაწესდეს ყოველდღიური კონტროლი.

4. რომელიმე პროდუქტის არქონის შემთხვევაში ის შეიძლება შეიცვალოს ძირითადი საკვები ნივთიერებების (ცილები და ცხიმები) იდენტური რაოდენობის შემცველი სხვა პროდუქტით, რისთვისაც აუცილებელია პროდუქტების ურთიერთჩანაცვლების ცხრილით სარგებლობა (დანართი 3).

საკვების ულუფათა მოცულობა მკაცრად უნდა შეესაბამებოდეს ბავშვის ასაკს (დანართი მე-4ა, 4ბ, 4გ).

5. საკვების მომზადებისას ულუფის გამოსავლის სწორად დაცვის მიზნით აუცილებელია სარგებლობა 5, 6, 7, 8, 15, 16 დანართებით.



## მუხლი 4

1. ბავშვთა კვებისთვის დაწესებულებაში უნდა არსებობდეს შესაბამისი აღჭურვილობა, ჭურჭელი და ავეჯი.
2. ბავშვი მაგიდასთან უნდა იჯდეს სწორად. სკამი მაგიდის კიდიდან 2 სმ-ით შიგნით უნდა იყოს შეწყული, ასევე აუცილებელია დაცულ იქნეს ავეჯის (სკამი, მაგიდა) ზომები ბავშვის სიმაღლესთან მიმართებაში.
3. კერძები უნდა იყოს ლამაზად გაფორმებული და ზომიერი ტემპერატურის.
4. ჭამის პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს აუჩქარებლად, მაგრამ არა უმეტეს 30 წთ-ის განმავლობაში, ჯანმრთელი ბავშვებისათვის, ხოლო რიგი პათოლოგიების შემთხვევაში (სახის არის პარეზი, დამბლა და სხვა) არა უმეტეს 1 საათის განმავლობაში. ამისათვის რეკომენდებულია დრო არ დაიკარგოს მომდევნო კერძების ლოდინში.
5. ბავშვები, რომლებიც ჭამას დაასრულებენ, სასურველია ადგნენ მაგიდიდან და თავი გაირთონ პასიური თამაშობებით.
6. ცუდი მადის შემთხვევაში არ არის რეკომენდებული ბავშვის კვება განხორციელდეს დამატების მეთოდით. ასეთ ბავშვს შესაძლებელია შესთავაზონ კენკრის ან ხილის წვენი. გამონაკლის შემთხვევაში შესაძლებელია აგრეთვე მას მიეცეს მეორე თავი კერძი, რომელიც მდიდარია ცილებით, ხოლო შემდგომ კი პირველი თავი კერძის მცირე რაოდენობა.
7. დაუშვებელია ბავშვს ჭამის პროცესში მიეცეს სათამაშოები, ან მისი ყურადღება გადატანილ იქნეს ზღაპრის მოყოლაზე და ა.შ.
8. ბაგაში, სადაც ბავშვებს სძინავთ დღის ძილით (ერთი ან ორი), კვების რეჟიმი უნდა აიგოს ისე, რომ იგი არ დაემთხვეს ძილის დროს.
9. ბავშვთა კვების დღიური მენიუ აუცილებელია გამოიკრას კედელზე. მშობელს უნდა გაეწიოს რეკომენდაცია სადამოს საათებში ბავშვის კვების ორგანიზების შესახებ, რისთვისაც მან უნდა იცოდეს, თუ რა შეჭამა ბავშვმა და რას სთავაზობენ სადამოს, ასევე შესაძლებელია გამოიკრას რიგი რეკომენდაციები, რჩევები სადღესასწაულო და დასვენების დღეებში ბავშვის კვების რაციონზე.
10. ზაფხულის პერიოდში აქტიური დასვენებისას ბავშვთა სადღესასწაულო რაციონის კალორიულობა უნდა გაიზარდოს 10-15%-ით, რაც მიღწეულ უნდა იქნეს ძირითადად რძისა და რძის პროდუქტების, ასევე ბოსტნეულისა და ხილის რაოდენობის გაზრდით.
11. ზაფხულის პერიოდში ბავშვის კვების მენიუმში ფართოდ უნდა ჩაერთოს ახალი ბოსტნეული – ოხრახუში, კამა, სალათის ფურცლები, მწვანე ხახვი, მჟაუნა, ნიორი და სხვა.
12. ცხელ დღეებში, ბავშვებში მადის ხშირი დაქვეითების პირობებში, რეკომენდებულია კვების რეჟიმის შეცვლა, რისთვისაც სადილი უნდა შეიცვალოს მეორე საუზმით, სამხარის ხარჯზე. სადილი უნდა იქნეს გადატანილი უფრო მოგვიანებით, სასურველია დღის ძილის შემდეგ.

## მუხლი 5

1. მალფუქებადი პროდუქტების კეთილსაიმედოება, შენახვისა და რეალიზაციის ვადები საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს 303/წ ბრძანების “განსაკუთრებით მალფუქებადი პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ” შესაბამისად უნდა მოწმდებოდეს ყოველდღიურად. ასევე უნდა მოწმდებოდეს ფრიტურის ცხიმები, რაც უნდა იქნეს დაფიქსირებული წუნდების ჟურნალში. (იხ. დანართები 14, 17, 18).
2. წუნდების ჟურნალში შეაქვთ პროდუქტების ჩამონათვალი, მათი ხარისხის მაჩვენებლები, შენახვისა და რეალიზაციის პირობები. შემოწმებას ახორციელებს უფროსი მედდა ან დიეტექთანია.



3. პროდუქტის შენახვისას მაცივრის ტემპერატურა უნდა იყოს არა უმეტეს პლუს 4-8<sup>0</sup>c-ისა. საკვები პროდუქტების შენახვისას დაცულ უნდა იქნეს სხვადასხვა სახის პროდუქტების იზოლირებულად შენახვის წესი.

4. ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში კვების პროდუქტების ასორტიმენტიდან იკრძალება ხორციანი ბლინების, ხორციანი მაკარონის, კრემის, ლაბა-სხმულის, პაშტეტის, სოკოს, არაპასტერიზებული რძის, არაქარხნული წესით დამზადებული ხაჭოს, არაქნის, მაწვნისა და სხვა რძემყავა პროდუქტების გამოყენება, ასევე იკრძალება ვეტერინარული კონტროლის გარეშე ხორცის, იხვისა და ბატის კვერცხის და სახლში დამზადებული კონსერვების გამოყენება.

5. ძირითადი საკვები პროდუქტების დღიური ნორმები ბავშვთა სკოლამდელი დაწესებულებებისთვის მოცემულია მე-9 დანართში როგორც ბავის, ასევე ბალის ასაკის ბავშვებისთვის.

## მუხლი 6

1. ბავშვთა კვებისთვის განკუთვნილი საკვები ნედლეულისა და პროდუქტების ტრანსპორტირება უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად ამ მიზნისთვის გამოყოფილი ტრანსპორტით, ნიშანდებული ტარის გამოყენებით. ტარა უნდა იყოს სუფთა, დაუზიანებელი.

2. სატრანსპორტო ტარის ნიშანდება წარმოებს პროდუქციის თითოეულ სახეზე არსებული ნორმატიული და ტექნიკური დოკუმენტაციის მოთხოვნების შესაბამისად.

3. ტრანსპორტირებისას დაცულ უნდა იქნეს სხვადასხვა სახის სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ერთიმეორისგან განცალკევების წესი.

4. არაინფექციური (მოწამვლები) და ინფექციური დაავადებების წარმოქმნისა და გავრცელების თავიდან ასაცილებლად დაუშვებელია:

ა) გამოუშიგნავი ფრინველის, გარეული ფრინველის ხორცის მიღება;

ბ) დაბინძურებული ნაჭუჭისა და ბზარის მქონე კვერცხის მიღება;

გ) იხვისა და ბატის კვერცხის მიღება;

დ) დაზიანებული ჰერმეტიულობის, დეფორმირებული, დაჟანგული, "ამობერილი", უეტიკეტო ბავშვთა კონსერვების გამოყენება;

ე) ბელელის მავნებლებით დასნებოვნებული ბურღულეულის, ფქვილის, გამხმარი ჩირისა და სხვა პროდუქტების მიღება;

ვ) ლპობის ან ობის ნიშნის მქონე ბოსტნეულისა და ხილის მიღება;

ზ) ნებისმიერი სახის კულტივირებული, თუ არაკულტივირებული სოკოს მიღება;

თ) ორგანოლეპტიკურად არაკეთილსაიმედო ნიშნის მქონე პროდუქციის მიღება (იხ. დანართი 17);

ი) საოჯახო პირობებში მომზადებული საკვები პროდუქტების მიღება.

## თავი III. ჯანმრთელობის მდგომარეობის გადახრის მქონე ბავშვების კვების ორგანიზების თავისებურებები

## მუხლი 7

სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა დაწესებულებებში, სადაც იმყოფება აღსაზრდელ ბავშვთა გარკვეული რაოდენობა, რომლებსაც აღენიშნებათ სხვადასხვა სახის გადახრები ჯანმრთელობის მხრივ (ალერგიული დაავადებები, ჭარბწონიანობა და სხვა), აგრეთვე რეკონვალესცენტი ბავშვები სხვადასხვა მწვავე დაავადებებით – კვების ორგანიზება წარმოებს რიგი თავისებურებების გათვალისწინებით. ჯანმრთელობის მდგომარეობის გამო ასეთი ბავშვები საჭიროებენ კვების რაციონის შეცვლას,



მოკლევადიანი დიეტოთერაპიის ჩატარებას, ზოგიერთი კერძებისა და პროდუქტების ამოღებას მენიუდან. მიუხედავად იმისა, რომ ეს პროცესი მთელ რიგ სირთულეებთანაა დაკავშირებული, მაინც აუცილებელია მოხდეს ასეთი ბავშვებისთვის ინდივიდუალური კვების ორგანიზაცია.

## თავი IV. სხეულის ჭარბი წონის მქონე ბავშვების კვება

### მუხლი 8

1. სკოლამდელი ასაკის დაწესებულებებში ჭარბი წონის მქონე ბავშვთა კვება უნდა იყოს ბალანსირებული, ვინაიდან ბავშვის ორგანიზმი უზრუნველყოფილ იქნეს ყველა ძირითადი საკვები ნივთიერებებით; შეუნაცვლებადი ამინომჟავებით, პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავებით, მინერალური ნივთიერებებით, ვიტამინებითა და სხვა.
2. ცნობილია, რომ ჭარბი წონა (სიმსუქნე) სკოლამდელი ასაკის ბავშვებში უკავშირდება არასწორ კვებას – მაღალი კალორიული საკვების მიღებას ან ცალმხრივ (ხშირად ნახშირწყლოვან) კვებას. ფიზიოლოგიური დიეტის დროს, რომელიც ბალანსირებულია ძირითადი საკვები ნივთიერებებით, შეინიშნება ჭარბი წონის დაკარგვა. თუ ბავშვის ასაკის შესაბამისი ფიზიოლოგიური დიეტის მიღება აღმოჩნდება არასაკმარისი სამკურნალო ფაქტორი, მაშინ ჭარბი წონის ბავშვთა კვებაში რეკომენდებულია კალორიულობის შემცირება ადვილად ასათვისებელი ნახშირწყლებისა და ძნელად დნობადი ცხიმების შემცირების ხარჯზე.
3. ჭარბი წონის მქონე ბავშვთა რაციონის შედგენისას დიდი მნიშვნელობა უნდა მიენიჭოს ცილოვან კომპონენტებს: ცილების რაოდენობა უნდა შეესაბამებოდეს ბავშვის ასაკობრივად მოთხოვნას.
4. ჭარბი წონის პროპორციულად ბავშვის ასაკის ნორმების შესაბამისად მცირდება ცხიმების რაოდენობა – 15-30%-ით, ნახშირწყლების – 25-50%-ით. დიდი მნიშვნელობა აქვს ცხიმების შერჩევას – უპირატესობა ენიჭება მცენარეულ ცხიმებს, რომლებიც მდიდარია პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავებით, რაც ამცირებს ქოლესტერინის შემცველობას სისხლში.
5. ჭარბი წონის შემთხვევაში ნახშირწყლები წარმოადგენს ცხიმების წარმოქმნის ძირითად წყაროს, ამიტომ ჭარბი წონის ბავშვთა კვებაში მათი შემცირება ერთ-ერთ ძირითად მოთხოვნას წარმოადგენს.
6. მენიუდან ამოღებულ უნდა იქნეს შაქარი, ტკბილეული, საკონდიტრო და მაკარონის ნაწარმი, მანანის ბურღულეული, დაკონსერვებული წვენები. აუცილებელია ბავშვები მივაჩვიოთ საკვებს დატკბობის გარეშე.
7. ჭარბი წონის მქონე ბავშვებმა ბოსტნეული, ხილი, კენკრა შეიძლება მიიღონ შეუზღუდავად.
8. რაციონიდან ნაწილობრივ ამოღებულ უნდა იქნეს ხორცი, თევზი, სოკოს ბულიონი, ბურღულეულის გარნირი, მაკარონის ნაწარმი. ტკბილეული იცვლება ხილით. დაკონსერვებული წვენების მიცემა არ შეიძლება, რადგან ისინი შეიცავს დიდი რაოდენობით შაქარს. ჭარბი წონის მქონე ბავშვები უნდა ღებულობდნენ მხოლოდ ჭვავის პურს (არა უმეტეს 60 გრ დღეში). მიეცემათ ხორცი და თევზი მხოლოდ უცხიმო ასაკის შესაბამისად. სუპები ეძლევათ ასაკის შესატყვისი პორციის 1/2– მოცულობით, კარტოფილი კი – 2/3. რძის ნაწარმი შეუზღუდავია, სასურველია უცხიმო ხაჭოს მიცემა.

## თავი V. ალერგიული ბავშვების კვება

### მუხლი 9.

1. ალერგიულ ბავშვთა კვებაში უნდა შეიზღუდოს შემდეგი პროდუქტები: კვერცხი, თევზი, ციტრუსები, ყავა, კაკაო, შოკოლადი, ხორცის, თევზის ბულიონები, ვინაიდან ისინი ხშირად იწვევენ ალერგიული დაავადებების გამწვავებას.
2. პროდუქტები, რომლებიც წარმოადგენს ინდივიდუალურ ალერგენებს უნდა იქნეს მთლიანად ამოღებული.
3. პროდუქტები შეიძლება შეიცვალოს ურთიერთჩანაცვლების ცხრილის შესაბამისად (იხ. დანართი 3).



## თავი VI. რეკონვალესცენტ ბავშვთა კვების თავისებურებანი

### მუხლი 10.

1. ამ ჯგუფის ბავშვების კვება, ისე როგორც ჯანმრთელი ბავშვებისა, უნდა იყოს ბალანსირებული ყველა ინგრედიენტით. ამასთან, უდიდესი ყურადღება უნდა მიექცეს რაციონში ცილებისა და ცხიმების რაოდენობასა და ხარისხს. ცილები, რომელსაც იძლევა სხვადასხვ პროდუქტი, მდიდარი უნდა იყოს შეუნაცვლადი ამინომჟავებით. ცხოველური ცილების რაოდენობა უნდა იყოს არანაკლებ ასაკობრივი ნორმის შესატყვისი.
2. რეკონვალესცენტი ბავშვები რაციონით უნდა ღებულობდნენ არანაკლებ 15-25% მცენარეულ ცხიმებს, რაც იანგარიშება ცხიმების საერთო რაოდენობიდან. კვებაში მცენარეული ცხიმების საკმარისი რაოდენობა ხელს უწყობს ორგანიზმის დაცვითი ფუნქციის ამაღლებას, აწესრიგებს ნივთიერებათა ცვლას.
3. ამ ჯგუფის ბავშვებს ხშირად ახასიათებთ მადის დაქვეითება, ამიტომ თავი უნდა ავარიდოთ შაქრისა და საკონდიტრო ნაწარმის ჭარბ მოხმარებას, რადგან ისინი აქვეითებენ მადას.
4. კერძი უნდა იყოს ლამაზად გაფორმებული, მრავალფეროვანი, ადვილად შესათვისებელი. მადის მოსამატებლად რეკომენდებულია დამატებით მივცეთ ხილი, კენკრისა და ბოსტნეულის წვენები, ბოსტნეულის ნახარშები.

## თავი VII. ბავშვთა კვება სპეციალიზირებული სკოლამდელი დაწესებულებებისთვის

### მუხლი 11

1. სმენადაქვეითებულ ბავშვთა კვების 10-დღიანი მენიუ-განრიგი იხილეთ დანართ 22-23-ში.
2. სკოლიოზით დაავადებულ ბავშვთა კვების 10-დღიანი მენიუ-განრიგი იხილეთ დანართ 24-ში.
3. მხედველობადაქვეითებულ ბავშვთა კვების 10-დღიანი მენიუ-განრიგი იხილეთ დანართ 25-26-27-ში.
4. ცერებრალური დაავადებებით დაავადებულ ბავშვთა კვების 10-დღიანი მენიუ-განრიგი იხილეთ დანართ 28-ში.

## თავი VIII. მოთხოვნები კვების ბლოკის აღჭურვილობის, პროდუქტების შენახვისა და საკვების მომზადებისადმი

### მუხლი 12

1. ბავშვთა სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციის ძირითადი რეკომენდაციები უსაფრთხო კვებასთან დაკავშირებით:
  - ა) სისუფთავის დაცვა;
  - ბ) მზა და ნედლი პროდუქტების განცალკევება;
  - გ) საკვების სათანადო სითბური დამუშავება;
  - დ) სურსათის შენახვა ოპტიმალური ტემპერატურის პირობებში;
  - ე) სუფთა წყლისა და ნედლეულის გამოყენება.
2. კვების ბლოკის შემადგენლობაში შედის სამზარეულო სამზადითა და სამრეცხაოთი, საწყობი მშრალი პროდუქტებისთვის მაცივარ-დანადგარებით და საწყობი ბოსტნეულისთვის. სამრეცხაო, სამზადი და გამანაწილებელი სათავსები სამზარეულოსგან რეკომენდებულია გამოიყოს 1,2 სიმაღლის ტიხარ-



ეკრანებით ან სხვა აღჭურვილობით. სამრეცხაოსა და სამზადში გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ტრაპი იატაკის შესაბამისი დახრილობით.

3.სამზარეულოში უნდა იყოს გამწოვი ვენტილაცია. გაზიფიცირებულ რაიონებში დასაშვებია გაზქურების დამონტაჟება. სოფლებში ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში (50 ადგილი) განცალკევებულ შენობებში განთავსებულ სამზარეულოებში დასაშვებია მყარ საწვავზე მომუშავე ქურების გამოყენება

4. სამზარეულოსა და სასადილო დარბაზის (ოთახის) კედლების მოპირკეთება უნდა მოხდეს სპეციალური ფილებით ან სველი წესით დალაგებისა და დეზინფექციისადმი გამძლე მასალით არანაკლებ 1,7 მ სიმაღლემდე.

5. კვების ბლოკში გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2007 წლის 17 დეკემბრის №349/ნ ბრძანებით „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“ დადგენილ მოთხოვნებს.

6.კვების ბლოკი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სათანადო დანიშნულებისა და რაოდენობის ჭურჭლით, რომელიც ინახება დახურულ კარადაში ან თაროებზე იატაკიდან არანაკლებ 0,5 მ სიმაღლეზე.

7. კვების ბლოკი უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს სათანადო ტევადობის მაცივრ(ებ)ით.

8. კვების ბლოკში გამოსაყენებლად შემოსული პროდუქტები უნდა აკმაყოფილებდეს „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №301/ნ ბრძანების მოთხოვნებს.

9. ბავშვთა საკვები პროდუქტები უნდა ინახებოდეს სათავსში, რომელიც აღჭურვილია თაროებით, სტელაჟებითა და კარადებით. სათავსი უნდა იყოს მშრალი და კარგად ნიავედებოდეს. მაგიდების ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი და მთლიანი, ზედაპირები დამზადებული უნდა იყოს რეცხვისა და დეზინფექციისადმი მდგრადი მასალისგან.

10. კვების ბლოკში უნდა იყოს დაცული სისუფთავე. სამზარეულო ექვემდებარება დალაგებას სველი წესით, სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების გამოყენებით ყოველდღიურად და საჭიროებისამებრ. ყოველთვიურად უნდა ჩატარდეს გენერალური დასუფთავება და დეზინფექცია, აუცილებლობის შემთხვევაში – დეზინსექცია და დერატიზაცია დადგენილი წესით.

11. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები გამოიყენება მათი თანმხლები ინსტრუქციების მკაცრი დაცვით. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები ინახება მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში დამამზადებლის მიერ მოწოდებულ ტარაში.

12. სურსათის შენახვა უნდა განხორციელდეს მწარმოებლის მიერ მითითებული წესების დაცვით, სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის გათვალისწინებით.

13. მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვა-გამოყენებისას დაცული უნდა იქნეს „განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს №303/ნ ბრძანების მოთხოვნები.

14. შეფუთვის თითოეული ერთეულის იარლიყი, რომელზეც დატანილია პროდუქციის შენახვის ვადები, უნდა იქნეს შენარჩუნებული პროდუქციის სრულ მოხმარებამდე.

15. დაწესებულებაში საკვებით მოწამვლის შემთხვევაში, პერსონალსა და ბავშვებს შორის მწვავე ნაწლავური ინფექციების აფეთქებისას, აუცილებელია დროულად ეცნობოს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ადგილობრივ სამსახურს.



1. ხორცის, თევზის, ბოსტნეულისა და სხვა პროდუქტების დასაჭრელ-დასაცალკევებლად სავალდებულოა სპეციალური ნიშანდებული დანებისა და დაფების გამოყენება. (მაგ.: "უხ"-უმი ხორცი, "მხ"-მოხარშული ხორცი, "უთ"-უმი თევზი, "მთ"-მოხარშული თევზი, "ბ"-უმი ბოსტნეული, "მბ"-მოხარშული ბოსტნეული). დაფები და დანები უნდა ინახებოდეს სამუშაო ადგილას, სპეციალურ კასეტებში.

2. სამზარეულოში დასაშვებია უჟანგავი ლითონის ან თუჯის ჭურჭლის გამოყენება. პროდუქტების შესანახად ასევე შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს მოთუთიებული რკინის სათლები. ყველა ჭურჭელი უნდა ინახებოდეს სპეციალურ თაროებზე, ხოლო წვრილი ინვენტარი – კარადებში.

3. სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვისთვის უნდა დამონტაჟდეს უჟანგავი ფოლადის ან ალუმინისგან დამზადებული სამროფიანი ლითონის აბაზანები, რომლებიც უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ცხელი და ცივი წყლით. კანალიზაციისგან ამ მოწყობილობების შეერთების ადგილას გათვალისწინებული უნდა იყოს საჰაერო არე.

4. აუცილებელია კვების ბლოკის ყოველდღიური გულმოდგინე დასუფთავება, იატაკების რეცხვა, აბლაბუდის ჩამოწმენდა, მტკრის გადაწმენდა, რადიატორებისა და ფანჯრის რაფების გაწმენდა. ყოველდღიურად უნდა ხდებოდეს კედლების გამანათებელი არმატურის, მინებისა და სხვათა რეცხვა. თვეში ერთხელ უნდა ჩატარდეს მთელი შენობის, მოწყობილობებისა და ინვენტარის დეზინფექცია (ბავშვთა სკოლამდელი დაწესებულებების კვების ბლოკში გამოყენებული რეკომენდებული სარეცხი საშუალებების ჩამონათვალი იხილეთ დანართებში 19, 20, 21).

5. ჭურჭლის ხელით რეცხვისას დაცული უნდა იქნეს შემდეგი თანმიმდევრობა:

ა) ჭურჭელი მექანიკურად განთავისუფლდეს საჭმლის ნარჩენებისგან;

ბ) გაირეცხოს არანაკლებ  $40^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით, პირველ როფში;

გ) გაირეცხოს ხელმეორედ არანაკლებ  $40^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის წყლითა და უფრო ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალებების გამოყენებით მეორე როფში;

დ) გაივლოს არანაკლებ  $65^{\circ}\text{C}$  ტემპერატურის ცხელი გამდინარე წყლით;

ე) დაიწრიტოს და გაშრეს საწრეტზე.

6. წვრილმანი ხის ინვენტარი – დაფები, ნიჩბები, სათქვეფები და სხვა, ცხელი წყლით გარეცხვის შემდეგ უნდა გაშრეს. სამზარეულოს ჭურჭელი ირეცხება ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით. ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ  $65^{\circ}\text{C}$  -იან ცხელ წყალში და დაიწრიტოს თაროებზე. ხორცის საჭრელი მანქანა უნდა დაიშალოს, გაირეცხოს მდუღარე წყლით, გამშრალდეს. კვების ბლოკი ადჭურვილი უნდა იყოს წვენის საწურებით, მიქსერებით. ღრუბლები და ჩვრები ჭურჭლის გარეცხვის შემდეგ უნდა წამოდუდდეს 15 წუთი, გაშრეს და შენახულ იქნეს თავდახურულ ჭურჭელში.

7. სამზარეულოსა და საკუჭნაოში საჭიროა ფართოდ გამოიყენებოდეს ბუზებთან ბრძოლის საშუალებები, წებოვანი ქაღალდები, ელექტროდამჭერები და სხვა. მღრღნელების გამრავლების პროფილაქტიკისთვის საჭიროა პროდუქტების სწორი შენახვისა და ნარჩენების მექანიკური განადგურების წესების დაცვა. ქიმიურ-ბაქტერიოლოგიური პრეპარატების გამოყენება კატეგორიულად იკრძალება.

## მუხლი 14

1. კვების ყველა ის პროდუქტი, რომლითაც მარაგდება ბავშვთა სკოლამდელი დაწესებულებები, უნდა შეესაბამებოდეს ჯანმრთელობის უსაფრთხოების სახელმწიფო სტანდარტების მოთხოვნებს. სასურსათო ნედლეული და პროდუქტები, რომლებიც გამოიყენება თერმული დამუშავების გარეშე, უნდა ინახებოდეს ცალ-ცალკე. თუ ხორცი, რძე, თევზი ერთ მაცივარში ინახება, აუცილებელია მათი დახურულ ჭურჭელში მოთავსება. არ შეიძლება კარაქი ინახებოდეს მძაფრი სუნის მქონე პროდუქტებთან ერთად. ყველი რეკომენდებულია ინახებოდეს ხის ღია სტელაჟებზე, ისე, რომ





ერთმანეთს არ ეხებოდეს. შენახულ ყველზე გაჩენილი ნადები უნდა მოშორდეს 3%-იან მარილხსნარში დასველებული სუფთა ხელსახოცით. არაჟანი და ხაჭო უნდა ინახებოდეს ცალ-ცალკე ჭურჭელში, ხოლო რძე ბოთლებით – იმავე ტარაში. თუ მიღებისთანავე არ იქნა გამოყენებული, იგი უნდა შეინახონ მაცივარში +4+8°C ტემპერატურაზე. არაპასტერიზებული რძე აუცილებლად უნდა ადუღდეს მოხმარებამდე და გაცივების შემდეგ შენახულ იქნეს თავდახურულ ჭურჭელში.

2. ბოსტნეული და ხილი უნდა ინახებოდეს მშრალ, კარგად განიავებულ შენობაში სტელაჟებზე +8°C ტემპერატურაზე. ბოსტნეულის მარაგი შეიძლება იყოს მხოლოდ 30 დღის. ფხვიერი პროდუქტები უნდა ინახებოდეს მშრალ, კარგად განიავებად შენობაში თავდახურულ ჭურჭელში, ან ტომრებში სტელაჟებზე, იატაკიდან 15 სმ სიმაღლეზე. კედელსა და პროდუქტებს შორის მანძილი უნდა იყოს 20 სმ. თეთრი და შავი პური უნდა ინახებოდეს თაროებსა და კარადებში ცალ-ცალკე. თარო იატაკიდან 35 სმ-ით უნდა იყოს დაშორებული. კარადებში კარებს უნდა ჰქონდეს გასანიავებლად დატოვებული მანძილი. პურის შესანახ ადგილას ნამცეცები უნდა გადაიწმინდოს სპეციალური ჯაგრისითა და თეთრი ნაჭრით, რომელიც დასველებული იქნება 1%-იანი სუფრის ძმრის ხსნარში.

3. სამზარეულო უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ორი ხორცსაკეპი მანქანით, ერთი – უმი, ხოლო მეორე – მოხარშული პროდუქტებისთვის.

## მუხლი 15

1. კატლეტი, გუფთა, ხორცისა და თევზის ფარში უნდა შეიწვას ორივე მხრიდან 10 წუთის განმავლობაში: ადუღებამდე გაცხელებულ ცხიმში, შემდეგ კი 5-8 წუთი მოთავსდეს ჰაერლუმელში.

2. მოხარშული ხორცისგან მეორე თავი საჭმლის მომზადებისას დაჭრილ ხორცს აუცილებლად უნდა ჩაუტარდეს მეორეული დამუშავება 5-8 წთ-ის განმავლობაში 22<sup>0</sup>-25<sup>0</sup>C ტემპერატურაზე.

3. ამჟავებული რძე შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ ცომისთვის.

4. პროდუქტების კულინარიული დამუშავებისას საჭიროა ვიტამინების შენარჩუნების წესის დაცვა: ბოსტნეულს თხელ ფენად გაეცალოს კანი და ჩაიდოს ადუღებულ წყალში.

## მუხლი 16

1. ჩაისა და სადილის ჭურჭელი (თეფშები, ფინჯნები, ლანგრები), დასაშვებია იყოს თიხის ან ფაიფურისგან დამზადებული, ხოლო კოვზები და ჩანგლები უჟანგავი ლითონის. ყოველ ჯგუფს უნდა ჰქონდეს ინდივიდუალური ჭურჭელი და ინახებოდეს სასადილოში. ნაპირებმომტვრეული, ასევე პლასტმასისა და ალუმინის ჭურჭლის ხმარება დაუშვებელია.

2. ჯგუფებში ჭურჭლის გასარეცხად გამოიყენება ორბუდიანი სამრეცხაო ნიჟარები თავდაპირველად ირეცხება ჩაის ჭურჭელი ორჯერ 50-60°C ტემპერატურაზე ნებადართული სარეცხი საშუალებების დამატებით და იწმინდება. შემდეგ იწყება სადილის ჭურჭლის რეცხვა, რომელიც გარეცხვამდე კარგად უნდა გაიწმინდოს საჭმლის ნარჩენებისგან, გაირეცხოს სარეცხის საშუალებების შემცველი ცხელი წყლით და მეორედ გაივლოს გამდინარე 65°C ტემპერატურის წყლით და გაშრეს ბადე თაროებზე. კოვზები, ჩანგლები და სხვა ადჭურვილობა ხმარების შემდეგ ირეცხება, გამოიხარშება 15 წუთი და ინახება მინის თავდახურულ ჭურჭელში. რძიანი ბოთლები უნდა გაირეცხოს გამდინარე წყლით, სარეცხი საშუალებების დამატებით, შემდეგ წამოდუღდეს 15 წუთი და შენახულ იქნეს თავდახურულ ემალირებულ ჭურჭელში. ყოველ ჯგუფში აუცილებელია იყოს სპეციალური საშრობი კარადები ჭურჭლის დეზინფექციისათვის ან თავსახურავიანი ბაკი სადეზინფექციო ხსნარში ჭურჭლის დასაღობად. 3. და ნარჩენები უნდა მოგროვდეს ლითონის თავსახურავიან და სატერფულიან სათლში, რომელიც 2/3-მდე გავსებისთანავე უნდა დაიცალოს. საღამოს კი ისინი უნდა გაირეცხოს 2%-იანი სოდის ხსნარით. გამოირეცხოს ცხელი წყლით და გაშრეს.

## თავი IX. კვების ბლოკის თანამშრომელთა პირადი ჰიგიენა

### მუხლი 17

1. კვების ბლოკის პერსონალმა უნდა დაიცვას შემდეგი მოთხოვნები:



ა) სამუშაოს განხორციელებისას ჩაიცვას სუფთა სანიტარიული ტანსაცმელი;

ბ) დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები;

გ) არ განახორციელოს სამუშაო აქტივობა ინფექციურ დაავადებაზე ეჭვის არსებობის შემთხვევაში (მაღალი ტემპერატურა, სურდო, დიარეა და სხვ.);

2. კვების ბლოკში კატეგორიულად აკრძალულია:

ა) საკვების, კულინარული და საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების დროს საიუველირო ნაკეთობების გაკეთება, ფრჩხილებზე ლაქის წასმა.

ბ) სამუშაო ადგილზე საკვების მიღება და სიგარეტის მოწევა.

გ) კანის დაავადების, კანზე ჩირქოვანი გამონაყარის მქონე პირების დაშვება სამუშაოზე.

დანართი 1ა

ენერჯის, ცილების, ცხიმებისა და ნახშირწყლების მოხმარების რეკომენდებული სიდიდეები სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის							
ასაკი	კალორიულობა	ცილები		ცხიმები		ლინოლენის მჟავა %-ში კალორიულობიდან	ნახშირ-წყლები გ/დღე
		სულ გ/დღე (კკალ/დღე)	მათ შორის ცხოველური	სულ გ/დღე (კკალ/დღე)	მათ შორის მცენარეული		
1-3 წელი	1540	53	37	53	18	4	212
4-6 წელი	1970	68	44	68	22	3	272

დანართი 1ბ

ვიტამინების მოხმარების რეკომენდებული სიდიდეები (დღეში) სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის										
ასაკი	თია-მინი B1 (მგ)	რიბო-ფლავინი B2 (მგ)	ვიტა-მინი B6 (მგ)	ვიტა-მინი B12 (მგ)	ფოლა-ცინი (მკგ) B9	ნიაცინი PP(მგ)	ასკორ-ბინის მჟავა (მგ)	ვიტამინი A (რეტინოლის ეკვივალენტი მკგ)	ვიტა-მინი E (ტოკო-ფერო-ლის ეკვივალენტი, მგ)	ვიტა-მინი D (მკგ-)
1-3 წელი	0,8	0,9	0,9	1	100	10	45	450	5	10
4-6 წელი	0,9	1,3	1,3	1,5	200	12	50	500	7	2,5

დანართი 1გ

მინერალური ნიუთიერებების მოხმარების რეკომენდებული სიდიდეები (დღეში) სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის				
ასაკი	მოხმარება მგ-ში			
	კალციუმი	ფოსფორი	მაგნიუმი	რკინა



		800		
1-3 წელი	800		150	10
4-6 წელი	1200	1450	300	15

დანართი 2.

მხედველობა დაქვეითებულ ბავშვთა რესპუბლიკური სპეც. ბაღი

მენიუ-მოთხოვნილება  
 კვების პროდუქტების გაცემაზე  
 კმაყოფაზე მყოფთა რაოდენობა .....

მენიუ	კვების პროდუქტების დასახელება და რაოდენობა, რომელიც ექვემდებარება I ადამიანზე																								
	პური	რძე	კარაქი	მაკარონი	პურული	ცხილი	კვეცი	ბოტი	თევზი	მანკი	ბრინჯი	წიწაკა	ვერცხი	კარტო	მომწობი	საჭაი	ხაჭაპური	წიწაკა	ნიორი	ხაჭაპური	ტომატი	ჩაი	კაკაო	მარილი	
II სადღის საუზმე																									
III საშაური																									
IV ვახშაბი																									
შთღიანი I ადამიანზე																									
შთღიანი ბავშვებისთვის																									
ფასი																									
თანხის რაოდენობა																									

მიიღო შზარულმა ..... მედლა ..... პროდუქციის  
 გაცემაზე პასუხისმგებელი

დანართი 3

პროდუქტების ურთიერთანაცვლების ცხრილი ძირითადი საკვები ნივთიერებების მიხედვით					
პროდუქტების დასახელება	რაოდენობა	ქიმიური შემადგენლობა			დაემატოს დელამურ რაციონს (+) მოიხსნას (-) (გრ-ში)
		ცილები	ციხიმები	ნახშირ-წყლები	
1	2	3	4	5	6
100გ. პურის შემცველი					
თეთრი პური	100,0	6,97	1,20	48,19	
ხორბლის ფქვილი	70,0	6,55	0,71	48,97	



მაკარონი	70,0	6,55	0,59	49,86	
მანანის ბურღული	70,0	0,66	0,52	49,26	
100გ. კარტოფილის შემცველი					
კარტოფილი	100,0	1,05	-	4,25	
სტავილო	120,0	1,06	-	7,55	
ჭარხალი	110,0	1,06	-	7,78	
კომბოსტო	90,0	1,04	-	3,25	
100გ. ახალი ვაშლის შემცველი					
ვაშლი (ახალი)	100,0	0,40	-	11,01	
ვაშლი (მშრალი)	20,0	0,46	-	12,17	
ხილი (მშრალი)	15,0	0,48	-	10,29	
100გ. რძის შემცველი					
რძე	100,0	3,07	3,33	4,44	
ხაჭო	25,0	3,60	4,28	0,25	კარაქი -1
ხორცი	25,0	3,68	0,63	-	კარაქი +3
თევზი	40,0	3,61	0,14	-	კარაქი +4
ყველი	15,0	3,05	2,81	0,35	კარაქი +5
100გ. ხორცის შემცველი					
ხორცი	100,0	14,71	2,53	-	
ხაჭო	100,0	14,40	17,19	0,98	კარაქი -19
თევზი	160,0	14,43	0,58	-	კარაქი +2
რძე	480,0	14,78	15,98	21,17	კარაქი -17
კვერცხი	140,0	14,78	14,04	0,60	კარაქი -15
1	2	3	4	5	6
100გ. თევზის შემცველი					
თევზი	100,0	9,02	0,36	-	
ხორცი	60,0	8,83	1,52	-	კარაქი -2
ხაჭო	60,0	8,84	20,26	0,59	კარაქი -13
რძე	300,0	9,21	9,99	13,23	კარაქი -12
კვერცხი	85,0	8,98	8,07	0,36	კარაქი -10
100გ. ხაჭოს შემცველი					
ხაჭო	100,0	14,40	17,10	0,98	



ხორცი	100,0	14,71	2,53	-	კარაქი -17
თევზი	160,0	14,43	0,58	-	კარაქი +21
რძე	460,0	14,12	15,32	20,29	კარაქი +2
კვერცხი	140,0	14,78	14,04	0,60	კარაქი +4
50გ. (1ცალი) კვერცხის შემცველი					
კვერცხი	50,0	5,28	5,02	0,22	
ხაჭო	40,0	5,76	6,84	0,39	კარაქი -2
ხორცი	40,0	5,88	1,01	-	კარაქი +5
თევზი	60,0	5,41	0,22	-	კარაქი +6
რძე	160,0	4,91	5,33	7,05	
ყველი	25,0	5,08	4,60	0,58	

დანართი 4ა

საკვებ ულუფათა მოცულობა სხვადასხვა ასაკის ბავშვისათვის დღიურად (მილილიტრებში)		
რაციონი	1,5-3წ.	3-6წ.
საუზმე		
1. ცხელი კერძი	200	200
2. ჩაი, რძე	100	150-200
სადილი		
I თავი	100-150	150-200
II თავი	100-150	150-200
III თავი	100-150	150-200
სულ	300-450	450-600
სამზარი		
1. რძე, ჩაი	150	200
2. ნამცხვარი	20	30
სულ	170	230
ვახშამი		
1. ცხელი კერძი	200	200-250
2. რძე, მაწონი	100	200
სულ	300	400-450

დანართი 4ბ

საკვები ულუფის მოცულობა დღე-ღამეში
------------------------------------



ასაკი	საკვების მოცულობა დღე-ღამეში
1,5-3 წლამდე	1070-1220
3-6 წლამდე	1230-1580

დანართი 4გ

საკვები ულუფის მოცულობა ცალკეულ კვებაზე ასაკობრივად		
კვება	1,5-3	3-6
1. საუზმე	300	350-400
2. სადილი	300-450	450-600
3. სამზარი	170-200	230
4. ვახშამი	300	400-450

დანართი 5

პროდუქტების გამოსავალი ხორცის, თევზისა და ბოსტნეულის თერმული დამუშავების დროს		
პროდუქტის დასახელება	პროცენტული დანაკარგი	კერძის გამოსავალი, %-ში
ხორცი (საქონლის)		
მოხარშვა	38	62
მომუშვა	40	60
ხორცი წვრილნაჭრებიანი (ანუ გულიაში)	37	63
კატლეტი, ხორცი დაკეპილი, შნიცელი-მწვადი	19	81
გუფთა-შემწვარი და მოხარშული	15	85
ზრაზი შემწვარი	15	85
რულეტი კვერცხით შემწვარი	12	88
ქათამი მოხარშული	28	72
ღვიძლი მომუშული და შემწვარი	28	72
თევზი ხეკი მოხარშული და შემწვარი	18	82
ხეკის სუკი კანით ძვლების გარეშე შემწვარი		
ვირთევზა მოხარშული	20	80
ვირთევზა შემწვარი	18	82
ვირთევზას სუკი (კანის გარეშე) შემწვარი	20	80
სოსისი	2,5	97,5
ძეხვი მოხარშული	3	97
კარტოფილი მოხარშული (კანგაცილი)	3	97
კარტოფილი შემწვარი	31	69
კარტოფილი ახალი	6	94



კარტოფილი მოხარშული კანში (შემდეგ გასუფთავებული)	43	57
სტაფილო დანაწევრებული	32	68
სტაფილო მოხარშული კანით, შემდეგ გასუფთავებული	25	75
სტაფილო მოხარშული წვრილ ნაჭრებად	8	92
ჭარხალ მოხარშული შემდეგ გასუფთავებული	27	73
კომბოსტო თავიანი მოშუშული	21	79
ნახვი თავიანი დაჭრილი სუპისა და მეორე თავი კერძისათვის	50	50
ყაბახი მოშუშული	22	78

დანართი 6.

კვების პროდუქტების დანაკარგები ცივი კულინარული დამუშავების დროს	
პროდუქტების დასახელება	დანაკარგი %-ში
1	2
კარტოფილი: 1 იანვრამდე	24
1 იანვრიდან 1 მარტამდე	30
1 მარტიდან	40
ბოსტნეული და მწვანილეული	
თაღამურა (მიწამხალა)	25
ბადრიჯანი	10
კომბოსტო (თავიანი)	20
კომბოსტო (მჟავე)	30
კომბოსტო (თავიანი, ახალი)	16
კომბოსტო (ყვავილოვანი)	25
ყაბახი	25
ნახვი მწვანე, ფოჩილა (თალიში)	20
ნახვი თავიანი	16
სტაფილო 1 იანვრამდე	23
სტაფილო 1 იანვრიდან	30
კიტრი (ახალი)	0
კიტრი (მჟავე)	15
წიწაკა მწვანე ტკბილი	25
წიწაკა წითელი ტკბილი	25
რევენდი ყუნწიანი	25
ბოლოკი წითელი ფოჩით	37
ბოლოკი თეთრი ფოჩით	44
თაღამა	20



ოხრახუმი (მწვანე)	20
ოხრახუმი (ძირიანი)	25
პომიდორი	14
ჭარხალი 1 იანვრამდე	20
ჭარხალი 1 იანვრიდან	27
კვახი	22
კამა	26
ლობიო მწვანე	10
ბურღულეული და მარცვლეული პარკოსნები	
წიწიბურას ბურღული (მთელ-მთელი მარცვლების)	1

სიმინდის (ღომი)	0,5
შვრის ბურღული	1,5
შვრის ფანტელი „ჰერკულესი“	0
ქერის ბურღული	1
ფეტვის ბურღული	1
ბრინჯი	1
ქერის ბურღული	1
ბარდა მარცვლოვანი	0,5
ლობიო	0,5
ხორცისა და ხორცის სუბპროდუქტები	
II კატეგორიის საქონლის ხორცი	32
ბოცვერის ხორცი	27
ტვინი	20
ღვიძლი	14
ენა	8
მეხვეულის ნაწარმი	
მეხვი დოქტორული მოხარშული	1
მეხვი მოყვარული	2
მეხვი ჩაისათვის	2
სოსისი მოხარშული	2
სარდელი მოხარშულე	2





ფრინველის და კვერცხის პროდუქტები	
II კატეგორიის ინდაური	24
II კატეგორიის ქათამი ნახევრადგამომიღნული	26
I კატეგორიის ქათმის კვერცხი	10
თევზი	
ზღვის ქორჭილა (თავით)	37
მდინარის ქორჭილა (თავით)	30
ზღვის ქორჭილა გამომიღნული, უთავოდ	24
ყინულიანი (ყინულოვანი)	25
ნავაგი	25
ცეიმურა ჩვეულებრივი (ნევის)	40
ქაშაყი ატლანტიკური ცხიმიანი	39
ქაშაყი ატლანტიკური ნაზი	42
ქაშაყი წყნარიოკეანის ნაზი	45
ივასი (წვრილი და მსხვილი)	45
ფარგა	49
ვირთევზა	51
ვირთევზა გამომიღნული უთავოდ	22
ქარიყლაპია	57
ხილი და კენკრა	
ალუბალი	15
მსხალი	10
ქლიავი	10
ცირცელი (ჭნავი)	10
ბალი	15
შავი ქლიავი	10
ვაშლი	27
ფორთოხალი	30
ლიმონი	40
მანდარინი	26
მშრალი ხილის კომპოტი	5
წითელი მოცივი სელვაში	5
ყურძენი	13
მაცვალი	10



შტომი	2
ჯოლო	12
წითელი მოცხარი	8
თეთრი მოცხარი	8
შავი მოცხარი	3
მოცვი	2
ასკილი	10

დანართი 7

კვების პროდუქტების დანაკარგები თერმული დამუშავების დროს		
პროდუქტების დასახელება	დანაკარგი %-ში	თერმული დამუშავების სახეები
1	2	3
კარტოფილი	1	ქერქში (კანით მოხარშული)
კარტოფილი	2	გასუფთავებული მოხარშული
კარტოფილი	31	გასუფთავებული შემწვარი
კარტოფილი	17	მოხარშული
სტაფილო	17	მოშუშული დაჭრილი ღეროებად
სტაფილო	0,5	მოხარშული მთლიანად გასუფთავებული
კომბოსტო დამყავებული (მყავე)	12	მოშუშული
კვახი, ყაბახი	22	შემწვარი
ხახვი თავინი	26	პასირებული
ბადრიჯანი	22	შემწვარი
პომიდორი ახალი	37	შემწვარი
მჟაუნა, ისპანახი		მოხარშული
ჭარხალი	5	მოხარშული ქერქში (კანით)
ჭარხალი	17	მოშუშული დაჭრილი ღეროებად
მიწამხალა, თალგამი	20	მოშუშული დაჭრილი ღეროებად
კომბოსტო ახალი	8	მოხარშული
კომბოსტო ახალი	21	მოხარშული
ხორცი	40	მოხარშული
ღვიძლი	22	მოხარშული
ქათამი	24	მოხარშული
ვირთევზა გამოშიგნული (უთავო)	20	შემწვარი
თევზის სუკი	20	შემწვარი
თევზი ახალი კანითა და ძვლებით	20	შემწვარი



ქაშაყი	20	მოხარშული
თევზის კატლეტი დაკეპილი	15	მოხარშული
ხორცის კატლეტი დაკეპილი	18-20	შემწვარი
ხორცის კატლეტი	12	ორთქლში მოხარშული
საქონლის ხორცის რულეტი	12	შემწვარი
საქონლის ხორცის ზრაზი და გუფთა	15	შემწვარი

დანართი 8

ვიტამინების დანაკარგები საკვები პროდუქტების კულინარული დამუშავებისას

პროდუქტების დასახელება	ვიტამინების დანაკარგები %-ში				
	A	B1	B2	C	PP
ფქვილი, ბურღულეული, პარკოსნები	-	40	30	-	30
კარაქი ნაღებიანი	20	-	-	-	15
კარაქი გადამდნარი	30	-	-	-	-
რძე	20	20	15	50	15
ნაღები, არაჟანი, ხაჭო	20	20	15	-	15
კვერცხი	30	20	15	-	15
ხორცი საქონლის და ფრინველის	30	40	30	-	30
ღვიძლი, თირკმელი, გული, ენა	40	40	30	-	30
თევზი	-	30	25	-	25
ხილი და კენკრა (დაუმუშავებელი)	30	20	15	60-70	15
ბოსტნეული (დაუმუშავებელი)	40-50	30	20	60-75	20

დანართი 9

მირითად საკვებ პროდუქტებში ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების

შემცველობა (100გ პროდუქტში, ბრუტო) (მილიგრამებში)

პროდუქტების დასახელება	კალი-უმბი	კალცი-უმბი	მაგნი-უმბი	ფოს-ფორი	რკინა	A	კარო-ტინი	B1	B2	PP	C
№ 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 ჰურის ფქვილის (00)	139,0	29,0	44,0	132,0	2,00	-	-	0,180	0,130	1,00	-
2 ბურღული წიწიბურა	-	55,0	113,0	291,0	1,80	-	-	0,500	0,240	4,20	-
3 ბურღული მანანის	166,0	41,0	68,0	101,0	1,60	-	-	0,100	0,100	-	-
4 ბურღული შვრიის	35,0	74,0	133,0	322,0	4,20	-	-	0,600	0,140	1,00	-
5 ბრინჯი	63,0	29,0	37,0	102,0	1,30	-	-	-	0,030	1,60	-
6 მკარონის ნაწარმი	138,0	34,0	33,0	97,0	1,50	-	-	-	0,040	1,10	-
7 ჰური ჭვავის	249,0	29,0	73,0	200,0	2,00	-	-	0,150	0,130	0,45	-
8 ჰური თეთრი (00)	100,0	20,0	31,0	98,0	1,80	-	-	0,100	0,070	0,67	-



9	კომბოსტო	148,0	38,0	12,0	25,0	0,90	-	ნიშნ	0,050	0,040	0,32	24,00
10	კომბოსტო (ყვავილოვანი)	126,0	16,0	10,0	31,0	0,80	-	0,030	0,070	0,060	0,42	42,00
11	კარტოფილი	426,0	8,0	17,0	38,0	0,90	-	ნიშნ	0,070	0,040	0,67	7,50
12	მწვანე ხახვი	-	64,0	-	-	0,80	-	4,800	-	-	-	48,00
13	სტაფილო	129,0	34,0	17,0	31,0	0,60	-	7,200	0,050	0,050	0,32	4,00
14	კიტრი	141,0	22,0	13,0	26,0	0,90	-	ნიშნ	0,030	0,040	0,19	4,70
15	ქარხალი	155,0	22,0	22,0	34,0	1,1	-	0,010	0,020	0,040	0,32	8,0
16	ტომატი	150,0	10,0	9,0	22,0	1,20	-	1,700	0,050	0,030	0,42	34,0
17	ფორთოხალი	148,0	25,0	10,0	17,0	0,30	-	0,200	0,060	0,020	0,15	30,0
18	ალუბალი	218,0	32,0	22,0	25,0	1,27	-	0,250	0,040	0,050	0,34	12,70
19	ლიმონი	82,0	20,0	6,0	11,0	0,30	-	0,200	0,020	ნიშნ	0,50	20,00
20	მანდარინი	115,0	26,0	8,0	12,0	0,30	-	0,400	0,060	0,020	0,15	22,20
21	ვაშლი	86,0	16,0	9,0	11,0	2,20	-	0,090	0,030	0,030	0,18	6,20
22	ვაშლის ჩირი	435,0	83,0	45,0	58,0	11,10	-	-	-	-	-	-
№ 1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
23	თაფლი ნატურალური	35,0	5,0	2,0	33,0	0,60	-	-	-	0,050	0,20	2,0
24	რძე	127,0	120,0	14,0	95,0	0,10	0,050	-	0,050	0,190	0,10	1,00
25	ნაღები ცხიმი (10%)	109,0	103,0	12,0	82,0	0,10	-	-	-	-	-	-
26	არაჟანი (00)	91,0	86,0	10,0	68,0	0,10	0,300	-	0,050	-	-	-
27	ხაჭო (20-9% ცხიმი)	-	140,0	-	130,0	-	-	-	-	0,500	-	-
28	ხორცი (საქ. II კატ.)	263,0	9,0	18,0	167,0	2,30	0,010	-	0,080	0,130	3,30	-
29	კვერცი ქათმის (1ც.)	116,0	43,0	10,0	184,0	2,10	0,600	-	0,140	0,690	0,20	-
30	ტრესკა (მსხვილი)	281,0	44,0	19,0	173,0	0,50	-	-	0,060	0,080	1,20	-
31	ხიზილალა	265,0	90,0	29,0	490,0	1,80	0,450	-	-	-	-	-
32	მედედებული რძე	-	316,0	-	244,0	0,60	0,100	-	0,050	0,350	0,20	1,0
33	ხორცი მომუშული	254,0	22,0	21,0	190,0	2,70	-	-	-	-	-	-

დანართი 10

საკვები პროდუქტების ნორმები ზალის ასაკის თითოეულ ბავშვზე ყოველდღიურად გრამებში, დაწესებულებაში 9-10 საათის ხანგრძლივობით ყოფნის მიხედვით						
პროდუქტების დასახელება	გრამებში		საკვები პროდუქტების ქიმიური შედგენილობა			კალორი-ულობა
	ბრუტო	ნეტო	ცილები	ცხიმები	ნახშირ-წყლები	
1	2	3	4	5	6	7
პური ხორბლის	55	55	4,3	0,55	28,7	140,4



პური ჭვავის	25	25	1,58	0,25	10	49,7
ფქვილი პურის	16	16	1,7	0,2	11,7	56,8
ფქვილი კარტოფილის	3	3	-	-	2,4	9,8
ბურღულეული	20	20	2,0	0,57	14,0	72,5
კარტოფილი	120	84	1,6	0,08	16,5	74,9
ბოსტნეული	180	144	2,43	0,02	9,72	49,8
ხილი ახალი	90	72	0,26	-	7,39	31,3
ხილი მშრალი	10	10	0,3	-	6,6	28,3
საკონდიტრო ნაწარმი	4	4	0,33	0,94	2,65	20,9
შაქარი	35	35	-	-	34,97	143,4
კარაქი ნაღების	12	12	0,07	9,9	0,11	91,7
ზეთი მცენ.	5	5	-	4,91	-	45,6
კვერცხი ცალ.	1/4	10,3	1,4	1,3	0,08	18,0
რძე	500	500	14	16	23,5	302,5
ხაჭო	40	40	6,04	3,6	0,52	60,4
ხორცი	60	42	7,9	5,2	-	80,7
თევზი	20	10	2,7	0,02	-	11,2
არაყანი	5	5	0,14	1,0	0,2	14,8
ყველი	3	3	0,8	0,8	-	10,7
ჩაი	0,2	0,2	0,04	-	0,12	0,6
საფუარი	1	1	0,1	-	0,08	0,7

ცილები – 47,7 გ მათ შორის, ცხოველური – 33,05 გ;

ცხიმები – 45,4 გ მათ შორის, მცენარეული – 6,6 გ;

ნახშირწყლები – 169,24 გ;

კალორიულობა – 1314,7 კკალ.

დანართი 11

სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა რაციონის ქიმიური შემცველობა და ენერგეტიკული ღირებულება (ბაგა-ბაღში ყოფნის ხანგრძლივობის მიხედვით)	რაციონის ქიმიური შემცველობა					
	ცილები გ-ში		ცხიმები გ-ში		ნახშირ-წყლები გ-ში	კალორი-ულობა, კკალ
	მათ სულ შორის, ცხოველური	მათ სულ შორის, მცენარეული	მათ სულ შორის, ცხოველური	მათ სულ შორის, მცენარეული		
ბავშვთა ასაკი და სკოლამდელ დაწესებულებაში ყოფნის ხანგრძლივობა	2	3	4	5	6	7
1						
სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა დაწესებულებებისათვის გათვალისწინებული და დამტკიცებული კვების პროდუქტების ნაკრები						



1-3 წელი							
ყოფნის ხანგრძლივობა							
9-10სთ	48	33	45	6,6	169	1247	
3-7 წელი							
ყოფნის ხანგრძლივობა							
9-10სთ	61	40	54	11	228	1581	

დანართი 12ა

ჯანმრთელ ბავშვთა 10-დღიანი სამაგალითო მენიუ (1,5-3წ.)

დღეები	საუზმე	სადილი	სამზარი
I	ფეტვის ფაფა გოგრიტ; ჩაი რძით; პური, გახეხილი ყველით.	ბოსტნეულის სალათაი; ლობიოს სუპი; ტოლმა „ზარმაცა“; კისელი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	გრენკები; რძე (კვეფირი); ვაშლი.
II	ხაჭოსა და კარტოფილის კვერები; რძე; პური ხორბლის.	ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის სუპი ძვლის ნახარშზე; თევზი მოხარშული; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ნამცხვარი; მაწონი (რძე, კვეფირი); ვაშლი.
III	ომლეტი; მანანის ფაფა რძეზე; პური რძით.	ბოსტნეულის სალათი; ბორში ძვლის ნახარშზე; ხორცის კატლეტი კარტოფილის პიურეთი; ხილის (ციტრუსის) წვენი; პური ხორბლის; პური ჭვავის.	ალადები (მაჭკატი) ქიშმიშით; რძე (მაწონი, კვეფირი); ვაშლი.
IV	კომბოსტოს მოზრაწულა; რძიანი ყავა; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ქათმის ბულიონი; ქათმის ხორცი კარტოფილის პიურეთი; კისელი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ნამცხვარი; კვეფირი (რძე); ვაშლი.
V	თევზის გუფთა მომუშული ბოსტნეულით; ჩაი; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის სუპი; კარტოფილის მოზრაწულა ხორცი; რძის კისელი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ფუნთუშა; რძე (მაწონი); ვაშლი.
VI	ხაჭოსა და სტაფილოს პუდინგი; ჩაი რძით; კარაქიანი პური.	ვაშლისა და სტაფილოს სალათი; ქათმის ჩიხირთმა; ქათმის სუფლე ბრინჯის ფანტია ფავით; კომპოტი (ჩირის); პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ნამცხვარი; რძე; ვაშლი.
VII	მოხარშული კვერები ყველით; არაქანი; ჩაი რძით; პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბორში ძვლის ნახარშზე; თევზის სუფლე ჩაშუშული კარტოფილით; ასკილის ნაყენი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	გრენკები; რძე; ვაშლი.
VIII	„ჰერკულესის“ ფაფა; რძიანი კაკაო; კარაქიანი პური.	ჭარხლის სალათი; ვეგეტარიანული სუპი; ქათმის ჩახოხბილი; კომპოტი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ხაჭოს კვერები; რძე (კვეფირი); ვაშლი.
IX	წიწიბურას ფაფა რძით; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულისა და ხილის სალათი; ხორცის სუპი; ხორცის კატლეტი კარტოფილის პიურეთი; კომპოტი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ნამცხვარი; რძე; ვაშლი.
X	კარტოფილის პიურე კვერებით; რძე; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბულიონი; გუფთა ორთქლზე მომზადებული მომუშული კომბოსტოთი; ხილის (ციტრუსუს) წვენი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ალადები (მაჭკატი); რძე (მაწონი, კვეფირი); ვაშლი.

დანართი 12ბ

ჯანმრთელ ბავშვთა 10-დღიანი სამაგალითო მენიუ (3-6წ.)

დღეები	საუზმე	სადილი	სამზარი
I	ფეტვის ფაფა გოგრიტ; ჩაი რძით; პური, გახეხილი ყველით.	ბოსტნეულის სალათი; ლობიოს სუპი; ტოლმა „ზარმაცა“; კისელი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	გრენკები; მურაბით; რძე.
II	ხაჭოსა და კარტოფილის კვერები; ჩაი რძით; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის სუპი ძვლის ნახარშზე; თევზი მოხარშული კარტოფილის პიურეთი; ხილის წვენი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ნამცხვარი; მაწონი შაქრით.
III	კომბოსტოს მოზრაწულა; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური; ყველი.	ჭარხლის სალათი; ხორცის გულიაში კარტოფილის პიურეთი; ხილის კისელი; პური ჭვავის; პური ხორბლის.	ალადები (მაჭკატი) ქიშმიშით; რძე;
IV	მანანის ფაფა; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი მყავე კიტრითა და ხახვით; ქათმის ბულიონი; ქათმის ხორცი კარტოფილის პიურეთი; ხილის (ციტრუსის) წვენი; პური.	ფუნთუშა ქიშმიშით; რძე.



V	თევზის გუფთა მოშუშული ბოსტნეულით; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის სუპი; კარტოფილის მოზრანულა ხორცი; რძის კისელი; პური.	ორცხობილა; მაწონი შაქრით.
VI	ხაჭოსა და სტაფილოს (ან ვაშლის) პუდინგი; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური.	ვაშლისა და სტაფილოს სალათი; ქათმის ჩიხირთმა; ჩახოხბილი ბრინჯით; კომპოტი; პური.	ნამცხვარი; მაწონი შაქრით.
VII	ყველიანი კვერები არაყნით; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური.	წარხლისა და მკვავე კიტრის სალათი; ლობიოს სუპი; შემწვარი კარტოფილი ყორცით (ოჯახური); ასკილის ნაყენი; პური.	გრენკები ხმელი ჩირით; რძე; ვაშლი.
VIII	„ჭრკულესის“ ფაფა; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური; ყველი.	ხილისა და ბოსტნეულის სალათი; ბოსტნეულის წენიანი; ტოლმა ხორცის; ვაშლის წენი; პური.	ხაჭაპური; რძე.
IX	წიწიბურას ფაფა რძით; ჩაი; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულისა და ხილის სალათი; ბორში არაყნით; თევზის რულეტი; კომპოტი (ჩირის); პური.	„ყიცილიყო“ მაწონი შაქრით.
X	ქაშაყი კარტოფილის პიურეთი; რძიანი ყავის სუროგატი; კარაქიანი პური.	ბოსტნეულის სალათი; ბულიონი; გუფთა ორთქლზე მოზადებული მოშუშული კომბოსტოთი; ხილის (ციტრუსის) წენი; პური.	ნამცხვარი; მაწონი (კეფირი) შაქრით.

დანართი 13

/დღიური ნორმა ერთ ბავშვზე გრამებში/

საბავშვო ბაღებში, საბავშვო ბაგებში, ბაგა-ბაღებსა და სანატორიული ტიპის სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში ბავშვთა კვების ნორმები								
პროდუქტის დასახელება	ასაკის მიხედვით ბავშვებისათვის					სანატორიული ტიპის სკოლამდელ დაწესებულებებში		
	სამ წლამდე ხანგრძლივობის სამიდან შვიდ წლამდე ასაკის მქონე დაწესებულებებში					სამ წლამდე	სამიდან შვიდ წლამდე	
	9-10.5 საათის	12-24 საათის	9-10.5 საათის	12 საათის	24 საათის			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ხორბლის პური	35	60	60	110	110	70	110	
ქვავის პური	25	30	40	60	60	30	60	
ხორბლის ფქვილი	16	14	20	25	25	16	25	
კარტოფილის ფქვილი	3	3	3	3	3	3	3	
ბურღული, პარკოსნები, მაკარონის ნაწარმი	20	30	30	45	45	35	45	
კარტოფილი	120	150	190	220	220	150	250	
სხვადასხვა ბოსტნეული	160	200	200	250	250	300	300	
ახალი ხილი	90	130	60	60	150	250	350	
ხმელი ხილი (ჩირი)	10	10	10	10	15	15	15	
საკონდიტრო ნაწარმი	4	7	10	10	10	10	15	
შაქარი	35	50	45	55	55	50	60	
კარაქი	12	17	20	23	25	30	35	
მცენარეული ზეთი	3	6	7	9	9	6	10	
კვერები (ცალკობით)	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1	
რძე	590	600	420	500	500	700	700	
ხაჭო	40	50	40	40	50	50	75	
ხორცი	60	85	100	100	100	120	160	
თევზი	20	25	45	50	50	25	70	



არაჟანი	5	5	5	10	15	20	25
ყველი	3	3	5	5	5	10	10
ჩაი	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ყავის სუროგატის სასმელი	1	1	2	2	2	1	2
მარილი	2	2	5	5	8	5	8
საფუარი	1	1	1	1	1	1	1

დანართი 14.

განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვისა და რეალიზაციის სარეკომენდაციო ვადები		
პროდუქტის დასახელება	შენახვის ვადა (საათებში)	ტემპერატურა შენახვის 0C-ში
<b>ხორცის პროდუქტები</b>		
ხორცის მსხვილდაჭრილი ნახევარფაბრიკატები	48	+2-დან – +6-მდე
გაცივებული სუბპროდუქტები	24	+2-დან – +6-მდე
გაყინული	48	+2-დან – +6-მდე
ხორცის ფარში	6	+2-დან – +6-მდე
<b>ფრინველისა და კურდღლის ხორცი</b>		
გაცივებული	48	+2-დან – +6-მდე
გაყინული	72	+2-დან – +6-მდე
ძეხვი მოხარშული უმაღლესი ხარისხის	72	+2-დან – +6-მდე
პირველი და მეორე ხარისხის	48	+2-დან – +6-მდე
მესამე ხარისხის	24	+2-დან – +6-მდე
სოსისი, სარძელები	48	+2-დან – +6-მდე
ძეხვი ბავშვთა კვებისათვის	36	+2-დან – +6-მდე
<b>თევზის პროდუქტები</b>		
თევზი ყველა სახეობის გაცივებული	48	0-დან – 2-მდე
გაყინული	24	0-დან – 2-მდე
<b>რძე და რძემყავა პროდუქტები</b>		
რძე პასტერიზებული, ნაღები, აცედოფლინი	36	+2-დან – +6-მდე
კეფირი	36	+2-დან – +6-მდე
არაჟანი	72	+2-დან – +6-მდე
არაჟანი დიეტური	48	+2-დან – +6-მდე
ხაჭო ცხიმიანი, უცხიმო, დიეტური	36	+2-დან – +6-მდე
ყველეულისა და ხაჭოს ნაწარმი	36	0-დან – +2-მდე
ყველი რბილი, უმარილო, მოუმწიფებელი	36	+2-დან – +6-მდე
კეფირი საბავშვო ბოთლებში	24	+2-დან – +6-მდე





პაკეტებში	36	+2-დან – +6-მდე
ხაჭო საბავშვო	24	+2-დან – +6-მდე
აცედოფილური ნარევი „მალუტკა“		
ბოთლებში	24	+2-დან – +6-მდე
პაკეტებში	36	+2-დან – +6-მდე
საბავშვო რძის პროდუქტები	24	+2-დან – +6-მდე
რძე „ვიტალაქტი დმ“	36	+2-დან – +6-მდე
ბოსტნეული მოხარშული, გაუწმენდავი	6	+2-დან – +6-მდე

დანართი 15

წყლის ნორმა 1კგ ბურღულის მოსახარშად და მზა პროდუქციის გამოსავალი		
დასახელება	წყლის რაოდენობა ლიტრებში	მზა პროდუქციის გამოსავალი ლიტრებში
ფაფები		
წიწიბურას ფანტია	2,0	2,1
წიწიბურას ბლანტი, მწებვარე	3,2	4,0
ფეტვის ფანტია	1,8	2,5
ფეტვის (ბლანტი), მწებვარე	3,2	4,0
ფეტვის ნახევრადმწებვარე	6,0	5,5-6,0
ბრინჯის ფანტია	2,1	2,8
ბრინჯის მწებვარე	3,7	4,5
ბრინჯის ნახევრადმწებვარე	6,0	6,0
ჰერკულესის მწებვარე	3,2	4,6
ჰერკულესის ნახევრადმწებვარე	6,0	6,0
მანანის მწებვარე	3,7	4,5
მანანის ნახევრადმწებვარე	10,0	10,0
ქერის ფანტია	2,4	3,0
ქერის ფქვილის ფანტია	2,4	3,0
ქერის ფქვილის მწებვარე	3,7	4,5
მაკარონის ნაწარმი (მოხარშული)		
მაკარონი, ვერმიშელი და სხვა	ნებისმიერი	2,5-3,0

დანართი 16.

მასისა და მოცულობის ფარდობითი ცხრილი	
ჭიქა	ჩაის კოვზი



პროდუქტების დასახელება	200მლ	სასადილოს კოვზი პირამიდა	პირამიდა
ფეტვის ფქვილი	140გ	25გ	9გ
კარტოფილის ფქვილი	175გ	40გ	11გ
ლობიო მსხვილი	190გ	30გ	10გ
ლობიო წვრილი	190გ	23გ	10გ
ბურღულეული გრამებში			
ქერის	195	25	8,5
წიწბურის	190	29	7,5
მანანის	170	20	7
შვრის	170	25	9
ჰერკულესის	70	12	3
ფეტვის	195	25	8
ბრინჯის	200	30	10
ბარდა მარცვლოვანი	215	40	7
ორცხობილა დაფქვილი	125	15	5
შაქარის ფხვნილი	205	23	4
შაქარის პუდრა	200	20	5
კარაქი ნაღებიანი, გამდნარი	200	15	5
ცხიმი მცენარეული	200	15	5
ხაჭო ცხიმიანი	200	17	5
ხაჭო დიეტური, რბილი	200	20	7
არაჟანი %	225	30	6
რძე მთლიანი	230	14	5
რძე მშრალი (რძის ფხვნილი)	250	24	7
კეფირი ცხიმიანი	230	30	7,5
კვერცხი ქათმის 40-დან 70გ-მდე 1 ცალი			
პომიდურის პასტა	300	45	15
მარილი სასადილო, წვრილი	300	45	12
წყალი	200	15	5

საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური შეფასება

1. საკვები პროდუქტების ორგანოლეპტიკური გამოკვლევის მიზნით ყველა შემთხვევაში უნდა იქნეს შეფასებული შემდეგი ძირითადი მაჩვენებლები:

ა) ტარისა და შეფუთვის მდგომარეობა;



ბ) პროდუქტის გარეგანი სახე;

გ) პროდუქტის ფერი ზედაპირზე და ღრმად;

დ) პროდუქტის კონსისტენცია;

ე) პროდუქტის სუნის;

ვ) პროდუქტის გემო.

2. საჭიროების შემთხვევაში დამატებით ჩატარდეს პროდუქტის საცდელი კულინარიული დამუშავება.

ხორცის ორგანოლეპტიკური გამოკვლევა

1. გარეგანი სახის დადგენა: თავდაპირველად ხორცს ათვალთვლებენ გარედან და ახდენენ მისი ფერისა და ცხიმინაობის შეფასებას. შემდეგ დანით აკეთებენ ჭრილს და აფასებენ ღრმად მდებარე ქსოვილების გარეგნულ სახეს, განაკვეთზე მის ტენიანობას აფასებენ ფილტრის ქაღალდის დადებით. ახალი ხორცი ფილტრის ქაღალდზე ლაქებს არ ტოვებს, საეჭვო სიახლისას კი ფილტრის ქაღალდი მთლიანად იჟღინთება.

2. კონსისტენციის დადგენა: აკვირდებიან ხორცის ჭრილზე თითის დაჭერით წარმოქმნილი ღრმულის ამოვსებას. ახალი ხორცის ჭრილზე გაკეთებული ღრმული ივსება სწრაფად. საეჭვო სიახლის ხორცის ჭრილის ამოვსება უფრო ნელა მიმდინარეობს (წუთის განმავლობაში).

3. სუნის დადგენა: ყნოსვის ორგანოთი ვსაზღვრავთ ხორცის ნიმუშის (როგორც ზედაპირის, ასევე ღრმად მდებარე ქსოვილის) სუნს. სუნის უფრო ზუსტი განსაზღვრისათვის დანას რომელსაც წინასწარ ვაცხელებთ ცხელ წყლიან ჭიქაში, ვარჯობთ ხორცში ღრმად და შემდეგ ვსაზღვრავთ იმ სუნს, რომელიც დანას ასდის. დანა შეიძლება შეიცვალოს ხის ჩხირით. თუ ამ გზით ხორცის სუნს ვერ ვსაზღვრავთ, მაშინ ვაწარმოებთ ხორცის საცდელ მოხარშვას და ვსაზღვრავთ ქვაბის თავსახურის მოხდისას ამომავალი ორთქლის სუნს.

4. ცხიმინაობის განსაზღვრა: ადგენენ ცხიმის ფერსა და სუნს. ახალ ხორცს აქვს თეთრი ან ყვითელი ფერის ცხიმი (ცხოველის წლოვანების მიხედვით) და სპეციფიკური სუნი. საეჭვო სიახლის ხორცის ცხიმს მომწვანო ან მონაცისფრო შეფერილობა და არასასიამოვნო სუნი (ლობის სუნის მსგავსად) აქვს. ცხიმის კონსისტენციას ადგენენ თითის დაჭერით. თუ ხორცი ახალი არ არის, ცხიმი ხდება მარცვლოვანი და ადვილად იშლება ნაწილებად.

5. ძვლის ტვინის მდგომარეობის განსაზღვრა: ახალი ხორცის ძვლის ტვინი ავსებს ლულოვანი ძვლის მთელ ღრუს. თუ ხორცი ახალი არ არის, ძვლის ტვინი სუსტადაა მიმაგრებული ძვლის ქსოვილზე და ადვილად შორდება. ძვლიდან ძვლის ტვინის ამოღების შემდეგ ადგენენ მის ფერს, სიმკვრივეს. მყესების მდგომარეობას საზღვრავენ შეხებით მათი სიმკვრივის, სიმტკიცის დადგენით. ასევე უნდა განისაზღვროს სინოვიალური სითხის გამჭვირვალობა.

6. ხორცის ბულიონის ხარისხის შემოწმება: ადგენენ ბულიონის გამჭვირვალობას. ამისათვის 20 მლ ბულიონს ასხამენ 25მლ მოცულობის საზომ ცილინდრში (დიამეტრით 20მმ) და ადგენენ მის გამჭვირვალობას ვიზუალურად.

7. ორგანოლეპტიკური გამოკვლევის შედეგები: ახალი ხორცი უნდა იყოს: მუქი წითელი ფერის, ჭრილის ზედაპირი უნდა იყოს მარმარილოსებრი ელვარების ოდნავ სველი, კონსისტენცია ნორმალური, ღრმული თითის დაჭერის შემდეგ სწრაფად უნდა ამოივსოს, სუნი სასიამოვნო; ცხიმი მოყვითალო შეფერილობის, უფრო მეტი წლოვანების ცხოველის ცხიმი ყვითელი და რბილია; ძვლის ტვინი ყვითელი, მკვრივი, უნდა ავსებდეს ლულოვანი ძვლების ღრმულებს.

8. საეჭვო სიახლის ხორცი: ზედაპირი ზედმეტად მშრალი და მუქი ქერქი აქვს ან ლორწოვანია, განაკვეთზე ხორცი მკრთალია, არ ელვარებს, შეხების შემდეგ თითებზე შეიგრძნება წებოვნება; კონსისტენცია არაელასტიკურია – თითის დაჭერის შემდეგ ღრმული ცუდად ივსება; სუნი ოდნავ მომკაჟო; ცხიმი მონაცისფრო – დაბურული შეფერილობის, თითების ზეწოლისას კონსისტენციას კარგავს და თითებს მსუბუქად ეკრობა; ძვლის ტვინი მუქი, რბილი, არ ავსებს ლულოვანი ძვლის ღრმულებს.

9. ხორცი: ზედაპირი მშრალი, ალაგ-ალაგ მომწვანო ან ლორწოვანი; განაკვეთზე აქვს მომწვანო ან მონაცისფრო ფერი; კონსისტენცია, რბილი ღრმული არ სწორდება; ლობის სუნით; ცხიმი ჭუჭყიანი ნაცრისფერის შეფერვით, ზოგან დაობებული, ეკრობა თითებს; ძვლის ტვინი რბილი, ადვილად შორდება ძვალს.

თევზის ორგანოლეპტიკური გამოკვლევა:

1. სუნი – საზღვრავენ დანის საშუალებით, რომელიც შეჭყავთ ზურგის ფარფლთან და ზედაპირის დაზიანების ადგილებში. ადგენენ დანის სუნს. საეჭვო შემთხვევაში ატარებენ საცდელ კულინარიულ დამუშავებას (ხარშავენ) და სუნს საზღვრავენ ამის შემდეგ.

2. ფერი – ხორცის ფერს ადგენენ განივი კვეთის დროს. ყურადღებას აქცევენ ხერხემლის გასწვრივ მუქი შეფერილობის არსებობას (დამწვრობის ფერი) და ჟანგისფერ ლაქებს (ხორცის ზედაპირის მოყვითალო ნარიჯისფერ შეფერილობას).

3. გემო – გემოს ადგენენ თევზის (ნედლი, გაყინული და სხვ) გაწმენდისა და მისი მოხარშვის შემდეგ, დამარილებულ თევზს შეიძლება ორგანოლეპტიკური გამოკვლევისას დაუდგინდეს ისეთი არასასურველი ნიშნები, როგორცაა: ჟანგის ლაქები და ხტუნების არსებობა. ჟანგის ლაქა არის თევზის არასწორი შენახვის მაჩვენებელი (კანქვეშა ცხიმი იჟანგება ჰაერის ჟანგბადით) და წარმოადგენს წითელი ფერის ნადებს. ხტუნია ბუზის ჭუჭურია. იგი განსაკუთრებულ სამიშროებას არ წარმოადგენს და ზედაპირული დაზიანებებისა შესაძლებელია მისი მოცილების შემდეგ თევზის საკვებად გამოიყენება, მაგრამ თუ იგი შეჭრილია ღრმად ქსოვილებში, ასეთი თევზი უნდა განადგურდეს.

რძის ორგანოლეპტიკური გამოკვლევა

1. ფერი – რძის ფერს ადგენენ ჭიქაში თეთრ ფონზე. მოწითალო შეფერილობა მანიშნებელია სისხლის შერევისა და უკავშირდება ცხოველის დაავადებას ან საკვებს. არის მიკრობების განსაზღვრული სახეობა, რომელიც რძეს აძლევს მოლურჯო ფერს, დიფუზურ წითელს, მოწითალო ყვითელს და სხვა.

2. სუნი – უცხო სუნი რძემ შეიძლება აიღოს სხვადასხვა სუნის მქონე ნივთიერებებიდან ან საგნებიდან მათთან ახლოს შენახვისას, აგრეთვე არის მიკროორგანიზმები, რომლებიც რძეს არასასიამოვნო სუნს აძლევენ.

3. გემო – მწარე გემო შეიძლება მომდინარეობდეს ცხოველის საკვებისაგან (აბზინდა), უცხო გემო შეიძლება რძემ შეიძინოს საქონლის მოუვლელობისას, დაზიანებულ ჭურჭელში შენახვისას.

4. კონსისტენცია – რძის კონსისტენციას ადგენენ ჭიქაში ჩასხმული ან დიდი თითის ფრჩხილზე მოთავსებული რძის წვეთის ვიზუალური დაკვირვებით. რძის კონსისტენცია დამოკიდებულია მის ცხიმინაობაზე. ის არ უნდა იყოს წელვადი (ბლანტი), რაც რძეში ლორწოს გამოყოფილ ბაქტერიების არსებობის მანიშნებელია.

პურის ორგანოლეპტიკური გამოკვლევა

1. ჭვავის პურის ქერქი უნდა იყოს მუქი-ყავისფერი, ხორბლის – ღია ან მუქი-ყვითელი. ქერქზე არ უნდა იყოს დამწვარი უბნები. ზედა ქერქი არ უნდა სცილდებოდეს ადვილად პურის გულს. ქვედა ქერქის ზედაპირი უნდა იყოს სუფთა და მასზე არ უნდა იყოს მიკრობული ნაცარი ან სხვა.

2. პურის გული – გადანაჭერზე უნდა იყოს ფოროვანი, ფქვილოვანი შრეებისა და გორგლების კვალის გარეშე. იგი ასევე უნდა იყოს ელასტიკური და თითის დაჭერისას ადვილად სწორდებოდეს.



3. გემო და ფერი უნდა იყოს სასიამოვნო, პურისათვის სპეციფიკური. მწარე ან სხვა პურისათვის არადამახასიათებელი გემო შეიძლება იყოს მაგნე სარეველების, მარცვლეულის კონტამინანტი სოკოების, პესტიციდებისა და სხვა მინარევების მიმანიშნებელი.

დანართი 18

ფრიტურის ცხიმების ორგანოლექტიკური გამოკვლევა			
ცხიმის დასახელება	ფერი არეკლილი ან გამავალი შუქის პირობებში თეთრ ფონზე ან არანაკლებ 40°C ტემპერატურაზე	სუნი არანაკლებ 50°C ტემპერატურაზე	გემო არანაკლებ 40°C ტემპერატურაზე
მზესუმზირის ზეთი	ყავისფერი ან მუქი ყავისფერი	მკვეთრი, ცხიმების თერმული დაშლისთვის დამახასიათებელი არასასიამოვნო სუნი	მწარე, ყელში ღიტინის შეგრძნების გამოწვევი
კულინარული ცხიმები	ღია-ყავისფერი ან ყავისფერი	მკვეთრი, ცხიმების თერმული დაშლისთვის დამახასიათებელი არასასიამოვნო სუნი	მწარე, ყელში ღიტინის შეგრძნების გამოწვევი
შენიშვნა: ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით დაწუნებული პროდუქტი ბავშვთა საკვებად არ გამოიყენება.			

დანართი 19

ბავშვთა სკოლამდელი დაწესებულებების კვების ბლოკში გამოყენებული რეკომენდებული სარეცხი საშუალებები		
სარეცხი საშუალებების დასახელება	დანიშნულება	გამოყენების რეჟიმი
კალცინირებული სოდა (ტექნიკური)	ხელით რეცხვის დროს	20 გრამამდე 1 ლიტრ წყალზე
„ჭურჭლმრეცხი“	სარეცხი საშუალება სასადილოს ჭურჭლის მანქანებით რეცხვის დროს	1 სუფრის კოვზი 1 ლიტრ თბილ წყალზე
შენიშვნა: სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, რომლებიც ბავშვთა ორგანიზაციებში გამოიყენება, ინახება მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში დამამზადებლის მიერ მოწოდებულ ტარაში, თანხმობი ინსტრუქციის მკაცრი დაცვით.		

დანართი 20

ბავშვთა სკოლამდელი დაწესებულებების კვების ბლოკში გამოსაყენებლად რეკომენდებული სარეცხი საშუალებები კარანტინის დროს	
ობიექტის დასახელება	გაუვნებლობის რეჟიმი და გზები
1. შენობა (იატაკი, კედლები, კარები, ფანჯრის რაფები და სხვა), მაგარი ავეჯი	დასუფთავება ხდება სადეზინფექციო ხსნარში დასველებული ჩვრით: 0,5%-იანი ქლორამინის ხსნარით – 60წთ. 0,5%-იანი ქლორიანი კირის ხსნარით ან თერმომდგარი მათეთრებელი კირი – 60წთ. 0,2%-იანი სულფოქლორატინის ხსნარით – 60წთ. 3%-იანი წყალბადის ზეჟანგის ხსნარით სარეცხ საშუალებებთან ერთად 0,5%-იანი – 60წთ. და სხვა სადეზინფექციო ხსნარები, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ.
2. ხალიჩები	გაირეცხოს 2-ჯერ დასველებული ჯაგრისით: 0,5%-იანი ქლორამინის ხსნარში. 0,2%-იანი სულფოქლორატინის ხსნარში და სხვა.
3. ჭურჭელი (გათავისუფლებული საჭმლის ნარჩენებისაგან)	ადუღებულ წყალში ან 2%-იან სოდის ხსნარში – 15 წთ. მოთავსდეს ერთ-ერთ სადეზინფექციო ხსნარში 60წთ. 1%-იანი ქლორამინის ხსნარში. 1%-იანი ქლორიანი კირში 0,2%-იანი სულფოქლორატინის ხსნარში და სხვა. ჭურჭელი დეზინფექციის შემდეგ უნდა გაირეცხოს, გაივლოს და გაშრეს.



4. საჭმლის ნარჩენები	ვადულები – 15წთ. დაიფაროს ქლორინი კირით ან თერმომდგრადი მათეთრებელი კირით 200გ/კგ-60წთ. და სხვ.
5. სანიტარიულ-ტექნიკური მოწყობილობა (ნიჟარები, უნიტაზები და სხვა)	უნიტაზის სახურავი უნდა გაირეცხოს ცხელი წყლითა და საპნით. უნიტაზი, აბაზანა, ხელსაბანი ნიჟარა უნდა გაირეცხოს ერთ-ერთ ზემოთ მითითებულ სადეზინფექციო ხსნარში ან სარეცხი არასადეზინფექციო საშუალებებით.
6. სამედიცინო ხელსაწყოები (მინის, ლითონის, რეზინის, პლასტმასის)	ქიმიური მეთოდი: მოთავსდეს და გაირეცხოს ერთ-ერთ სადეზინფექციო ხსნარში: 1%-იანი ქლორამინის ხსნარი – 30წთ. 3%-იანი წყალბადის ზეჟანგი. 0,5% სარეცხი საშუალებებით – 80წთ და სხვა. ფიზიკური მეთოდი (პლასტმასის ხელსაწყოების გარდა): დუღილი წყალში ან 2%-იან სოდის ხსნარში – 15წთ მშრალი, ცხელი ჰაერით 1200C-45წთ.
7. პერსონალის ხელები	ხელების ჰიგიენური დამუშავება ხდება ბინტის ტამპონით 20წთ, რომელიც დასველებულია ერთ-ერთ სადეზინფექციო ხსნარში: 0,5%-იანი ქლორამინის ხსნარი და სხვა. ამის შემდეგ საჭიროა ხელების დაბანა 1,5წთ.

დანართი 21

მოთხოვნები ზავშვთა და მოზარდთა აღზრდებლობით და სასწავლო დაწესებულებებში სადეზინფექციო ღონისძიებებისადმი

- კონტროლს სადეზინფექციო ღონისძიებებზე ზავშვთა და მოზარდთა აღზრდებლობით და სასწავლო დაწესებულებებში გეგმურად ტარდება არანაკლებ წელიწადში 2-ჯერ. კონტროლის განხორციელების ჯერადობა შეიძლება გაიზარდოს ეპიდემიური გართულების დროს.
- პასუხისმგებლობა სადეზინფექციო ღონისძიებათა ორგანიზაციასა და გატარებაზე ეკისრება ზავშვთა და მოზარდთა აღზრდებლობით და სასწავლო დაწესებულებების ხელმძღვანელს.
- დაწესებულებაში სადეზინფექციო ღონისძიებების რეგარემუ შესრულება ხორციელდება ეპიდემიოლოგის მიერ, თუ დაწესებულება მიჩნეულია ინფექციური დაავადების კერად (ეპიდემიოკვლევის დროს).
- კონტროლი ხორციელდება ვიზუალურად და ლაბორატორიული მეთოდების გამოყენებით. ბაქტერიოლოგიური ანალიზების ჩასატარებლად აიღება ჩამონარეცხის სინჯები (არანაკლებ 2 სინჯისა ერთ ადგილზე), გამოყენებული სადეზინფექციო საშუალებების ხარისხის ქიმიური ანალიზებისთვის არანაკლებ 3 სინჯისა, დეზინფექტანტის ნარჩენ რაოდენობაზე – ექსპრეს სინჯებისთვის არანაკლებ 10 სინჯისა.
- დამაკმაყოფილებლად შეფასდება სადეზინფექციო ღონისძიებების ხარისხი, თუ:
  - ჩამონარეცხთა ბაქტერიოლოგიურ ანალიზებში არაპათოგენური მიკრობების ზრდას ადგილი ექნება სინჯების არა უმეტეს 3%-ში;
  - სადეზინფექციო ხსნარებში აქტიურად მოქმედი ნივთიერებების ნორმაზე ნაკლები კონცენტრაცია აღმოჩნდება ანალიზთა 5%-მდე;
  - სადეზინფექციო ნივთიერებათა ნარჩენი რაოდენობები არ აღმოჩნდება ტესტ-სინჯების არა უმეტეს 3%-ში.

დანართი 22.

სმენადაქვეითებულ ზავშვთა რესპუბლიკური ზავა-ზადის 10-დღიანი მენიუ (ზადის ჯგუფი)

კვება-თა რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%	
I	საუზმე	ვერმიშელი მოხარშული რძით, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	მანის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით	ერბოკვერცხი, ყავა რძით, კარაქი, პური, ყველი	წიწიბურას ფაფა, ჩაი, კარაქი, პური, ყველი	ფეტვის ფაფა, რძიანი ყავა, კარაქი, პური, მოხ. კვერცხი	შვრიის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით	მოხარშული კვერცხი, ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა, ყველი	პერკულესის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	ომლეტი, ბრინჯის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი	ხაჭო არაყნით, ყავა რძით, პური, კარაქი	25%	
II	სადილი	ბოსტ. სალათა, ბოსტ. წვნიანი, ბორჩი ვებეტ. მოხარშული ქათამი, ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ლობიოს წენ. ხორცი, კატლეტი, წიწიბურის გარნირი, პური	ბოსტ. სალათა, მაკარონის წენ. შემწ. კარტოფილის პიურე, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ჩიხირთმა ქათმის, ჩახოხილი ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბრინჯის სუპი, ძვ. ნახარშზე ხორცი, გულთა წიწიბურით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მაწვნის სუპი ბრინჯით, თევზი შემწ. კარ. პიურე, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ჭარხლის წენ. ხორცი, კატლეტი თევზი წიწიბურათი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბორჩი ძვ. ნახარშზე თევზი ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მყავე შჩი ვერმიშ., წენ. ხორცი, გულთა, პური	ბოსტ. სალათა, ხორცი, ფრიკადა, შემწვ. კარტ., ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ხორცი, ფრიკადა, შემწვ. კარტ., ხილი, პური	35-40%
		ნამცხვარი	ხაჭოკვერა,	ფუნთუშა,	ოლაღები არაყნით,	ხაჭაპური,	ნამცხვარი,	ნამცხვარი,	ფუნთუშა,	ლობიანი,	ხაჭოს ხინკალი (ვარენიკები),		



III	სამხარი	რძიანი ყავა, ხაჭო, ხილი	რძე, ხილი	რძე, ხილი	ყავა რძით, ხილი	ყავა რძით, ვაშლი	რძე, ხილი	ყავა რძით, ხილი	კაკაო რძიანი, ვაშლი	ხილის წვენი	ყავა რძით	15-10%
IV	ვახშამი	კარტ. შემწვარი, ჩაი, კარაქი, პური, ხილფაფა	მკარონი, გახეხილი ყველით, მაწონი, ხილფაფა	ბრინჯის ფაფა, ჩაი, კარაქი, პური, ხაჭო არაყნით	ჩაშუშული ბოსტ, ჩაი, კარაქი, პური	ხაჭოსა და ვაშლის პუდინგი, რძე, პური, კარაქი	ჩაი პურით, კარაქი, წიწიბურას ფლავი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო პური, არაყნით ბრინჯ. ფაფა	კარტ. კატლ. არაყნით, ჩაი, პური, კარაქი, ხილი	ბრინჯის პუდინგი ჩაი, კარაქი, პური, ხილფაფა	მკარონი გახეხილი ყველით, ჩაი, პური, კარაქი	25%

აღნიშნული ჯგუფის ბავშვებს სრული ღირებულების კვებასთან ერთად ესაჭიროებათ ვიტამინების კომპლექსის მიღება და სათანადო მკურნალობა მედიკამენტებით, ფიზიოთერაპიით; სადღეღამისო საკვებ რაციონში 3-7 წლამდე ასაკის ბავშვები ინგრედიენტებიდან უნდა ღებულობდნენ ცილას 70 გ., ცხიმს 70გ., ნახშირწყალს 280გ. და კალორიის 2106 კ. კალ.; საკვების სადღეღამისო რაციონი უდრის 1400-1800გ.; საუზმესა და ვახშამზე საკვების მოცულობა შეადგენს: - ფაფის-200-250გ., ყავის, ჩაის ან სხვა სასმელის - 150-200მლ; სადილზე: წვნიანი - 200-300 მლ, სალათა - 50გ., კატლეტი, გრენკები, ფრიკადელები - 70-80გ., გარნირი ბოსტნ. კრუპ, ბურღულის - 130გ, კომპოტი - 50გ, ახალი ხილი - 100გ, ნამცხვარი - 50გ; ბიუჯეტით განათლების სამინისტროსგან ეძლევათ კვებაზე თანხა 1ლ 30თ-1ლ 70თ, ჰუმანიტარული დახმარებით ღებულობენ ფეკილს, ლობიოს, ზეთს, თევზს, ხილფაფას; ჰუმანიტარული დახმარების პროდუქტების ფასი ღირებულებაში არ შედის.

დანართი 23.

სმენადაქვეითებულ ბავშვთა რესპუბლიკური ბაგა-ბაღის 10-დღიანი სადღეღამისო მენიუ (ბავის ჯგუფი)

კვებათა რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%
I	საუზმე	მანანის ფაფა რძით, ჩაი, პური კარაქი, ყველი	ბრინჯის ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ყველი	ერბოკვერცხი, ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა	ფეტვის ფაფა, რძიანი ყავა, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	ვერმიშელი ყველით, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით	ბრინჯის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	წიწიბურას ფაფა, ყავა რძით, ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო	ომლეტი, ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა	ჭერკულესის ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხაჭო	ხაჭო არაყნით, ყავა რძით, კარაქი, პური	25%
II	სადილი	სტავილოს სალათა, ვეგეტ. ბორში არაყნით, ვერძ. ხორცის ფარშით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, პერლოვის წვნი., ძვლის ნახარშზე ხორცის კატლ. კარტ. შემწვ., ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ქათმის ბულიონი, ბრინჯით, მოხარშ. ქათამი, წიწიბურა-თი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მკარონის წვნი. შემწვ. თევზი, კარტოფილით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბრინჯის წვნიანი ქათმის ბულიონზე, ხორცის გუფთა კარტოფ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, სტავილოთი, ბორშ. ძვ. ნახარშ. ხორცის კატლ. კარტ. პიურ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ლობიოს წვნიანი მეწვ. თევზი ბრინჯით, ხილი, პური	სტავ. სალათა, ვერმიშელის წვნი. ხორცის კატლ. პიურით, ხილი, პური	სალათა ჭარხლის, წვნი. ძვლის ნახარში, მოხ. ქათამი, კარტ. პიურე, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მკარ. წვნიანი. ხორც. გუფთა, რატი, ხილი, პური	35-40%
III	სამხარი	ხაჭოს ნამცხვარი, მაწონი, ხილი	პეჩენია, კაკაო რძით, ხილი	ბლინი ხაჭოთი არაყნით, კაკაო რძით	ხაჭო კვერა, რძე, ხილი	მაწონი, ნამცხვ, ხილი	ხაჭოკვერა, რძე, ფუნთუშა, ხილი	ფუნთუშა, მაწონი, ხილი	ხაჭოკვერა, რძე, კაკაო, ხილი	ხაჭაპური, კაკაო, რძით, ხილი	მაწონი ფუნთუშა, ხილი	15-10%
IV	ვახშამი	წიწიბურის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა	ფაფა ბურღ. ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო ხილფაფა	ხორცის კატლ. პიურე, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	წიწიბურას ფაფა, რძე, ოლადი	ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა	მკარონი ყველით, ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა	კარტ. პიურ. ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა	ბრინჯის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა, ყველი	ჩაი, პური, კარაქი, კატლეტი, ხილფაფა, ყველი	25%

1-3წ. ბავშვის საკვების სადღეღამისო მოთხოვნილება შეადგენს: ცილას -51გ, ცხიმს- 51გ, ნახ. 205-გ, კალ- 1530 კ.კალ, საკვები კერძებისა და პროდუქტების მოცულობა 1-3წ. ბავშვებში შეადგენს: საუზმესა და ვახშამზე-ფაფებსა და ბოსტ. კერძებს 150-200გ, ყავა, ჩაი ან სხვა სასმელი 150- მლ; სადილზე სალათა 50-გ წვნიანი ან ბულიონი ხორცის 100-150მლ, კატლეტი, გუფთა, ფრიკადელები, ტიფტელი 50-გ გარნირი (ბოსტ. ან კრუპკულის ან მკარონის 50-100გ, კომპოტი, კიტრი, ხილის წვენი 100-მლ, ახალი ხილი 100-გ, ნამცხვარი 50-გ; საკვების სადღეღამისო რაციონი შეადგენს 1400-გ; განათლების სამინისტროს ბიუჯეტით 1 ბავშვზე გამოყოფილია 1ლ 30თ - 1ლ 70თ, ჰუმანიტარული დახმარებით ეძლევათ ფეკილი, ზეთი, ლობიო, თ. კონსერვი, ხილფაფა, რაც დღიურ თანხაში არ შედის.

დანართი 24

რუსთავის სკოლიოზით დაავადებულ ბავშვის ასაკის ბავშვთა (რესპუბლიკურ სკოლა-ინტერნატთან) 10 დღიანი მენიუ

კვების რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%
I	საუზმე	ხაჭო არაყანი. ბრინჯის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი	მკარონი ყველით, ჩაი, პური, კარაქი, მოხ. კვერცხი	ერბოკვერცხი, ყავა რძით, პური, კარაქი, თაფლი,	წიწიბურას ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, თაფლი,	მანანის ფაფა, ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხაჭო არაყ.	მოხარშული კვერცხი, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხაჭო არაყანი	ბრინჯის ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხაჭო	მკარონი ყველით, კაკაო რძით, კარაქი, პური, თაფლი	მოხარშული ვერმიშელი ცხიმით, ყავა რძით, კარაქი, პური,	ხაჭო არაყნით, მანანის ფაფა, კარაქი, პური,	30%



				ყველი	ბაჭო			არაყენით		ყველი	კვერცხი	
II	სადილი	ბოსტ., სალათა, ბორშ. ძვ. ნახარშ. ხორცის გუფთა წიწიბურას გარნირით, პური, ხილი	ბოსტ., სალათა, ბრინჯის წვენ. ძვ. ნახარშზე თევზი, კარტ. პიურეთი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მაკარონის წვენ. ხორც. კატლეტი, შემწ. კარტ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ლობიოს წვენ, ქათამი მოხ. ბრინჯ. ვლავით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე, ხორცის გუფთა კარტ. პიურე, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა მაწვენ. წვენ. თევზი შემწ. მაკარონით ხილი, პური	ბოსტ. სალათა ბორშჩ. ვეშბუტ. ხორცის კატლეტ. შეწვარი. კარტ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, პერლოვ. წვენ. აჯაფსანდალი, მოხ. ხორცი, ხილი, პური	ბოსტ., სალათა, ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე, ხორცის კატლეტი, კარტ. შემწვე. ხილი, პური	ბ. სალათა, მწვ. ბარდის წვენ. ძვლის ნახარშზე ქათამი შემწ. ბრინჯის ვლავით, ხილი, პური	50%
III	სამხარი	ხაჭაპური ჩაი, პური კარაქი, თაფლი, ხილი	ფუნთუშა, კაკო რძით თაფლი, ხილი	ხაჭოს ნამცხვარი, კაკო რძით, ხილფაფა ან თაფლი	მაწონი, კეჩენია ან ფუნთუშა, ხილფაფა, ხილი	ხაჭაპური, მაწონი, ხილის წვენი, თაფლი	ხაჭოს ნამცხვ. კაკო რძით, ხილი, ხილფაფა	ლობიანი, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი, ხილფაფა	ფუნთუშა, მაწონი, თაფლი, ხაჭო არაყენით	ხაჭოს ნამცხვ. კაკო რძით, ხილი, თაფლი	ხაჭაპური, ყავა რძით, თაფლი, ხილი	20%

აღნიშნული პათოლოგიის მქონე ბავშვებს სრულფასოვან კვებასთან ერთად ეძლევათ ვიტამინების, მინერალების შემცველი მედიკამენტები. უტარდებათ სათანადო მკურნალობა სამკურნალო ფიზკულტურის, ფიზიოპროცედურებისა და შესაბამისი მედიკამენტოზური დანიშნულებები; 3-7 წლამდე ასაკის ბავშვთა 3-ჯერადი კვების დროს საკვებ ინგრედიენტებზე მოთხოვნილება შეადგენს: ცილაზე -50გ, ცხიმებზე-50-გ, ნახშ.-200-220გ, 1600 კ.კალ; საუზმისა და ვახშამზე საკვების მოცულობა ფაფებსა და ბოსტნ. კერძებში უნდა იყოს 200-250გ ფაფა, ყავა, ჩაი, რძე ან სხვა სასმელი 150-200მლ; სადილზე სალათებში 50გ, წვნიანი კერძები 200-300გ, კატლ, გუფთა, ფრიკადელები-70-80გ, გარნირი (ბოსტნ, ბურღული, მაკარონი)-130გ, კომპოტო ან კისელი ან ხილის წვნიანი 50 მლ, ახალი ხილი 100გ, ნამცხვარი-50; საკვების სადღეამისო რაოდენობა შეადგენს 1400-1800გ, 3-ჯერადი კვების დროს 1400გ, 1 ბავშვის კვება დღეში ღირს (3-ჯერადი კვების დროს) 1ლ. 35თ. - 1ლ. 53თ; განათლების სამინისტროს ბიუჯეტით, ჰუმანიტარული დახმარებით მოცემული პროდუქტები: ფქვილი, ხილფაფა, თევზის კონსერვი, ლობიო, ზეთი, კვების ღირებულებაში არ შედის.

დანართი 25

შედეგობადაქვეითებულ ბავშვთა 10-დღიანი მენიუ (1,5-3 წლამდე)												
კვების რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%
I	საუზმე	ფეტვის ფაფა რძით, კაკო, ხაჭო არაყენით, პური, კარაქი	წიწიბურას ყავა რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა	პერკულესის ფაფა, ჩაი კარაქი, კვერცხი	ერბოკვერცხი, მანანის ფაფა, რძე, პური, კარაქი	ბრინჯის რძით, პური, კარაქი, ყველი	თევზი მოხარშ. (ფილე), ყავა რძით, პური, კარაქი	შებრაწულა ხაჭოსი, ჩაი, პური, კარაქი	მანანის ფაფა, კაკო რძით, პური, კარაქი, ხაჭო არაყენით	ვერმიშელი რძით, ყავა რძით, პური, კარაქი, ყველი	წიწიბურას ფაფა რძით, ჩაი, პური, კარაქი, კვერცხი	30%
II	სადილი	ბოსტ. სალათა, ბორში ვეშბუტ. ხორცის გუფთა, ხილი, პური	სალათი სტაფილო, მოხარშ. ჩიხირთმა ქათმის ბულ. მოხარშ. ქათამი ბრინჯით, ხილი, პური	სალათა მწვანე, ბარდით, სუპი ბოსტ. ხორცის გუფთა კარტოფილით ხილის წვენ, პური	მაიონეზის სალათა, ლობიოს სუფი, მაკარონი ხორცი, ხილი, პური	ბოსტნ, ჭარხლის სუპი, ძვლის ნახარშზე, ხორცის კატლ, კარტოფ., ხილი, პური	ბოსტ. სალათი სტაფილ. კარტ. სუპი, მოხარშული ქათამი ბრინჯით, ხილი, პური	ჭარხლის სალათა, მაკარონის წვნიანი, ხორცის გუფთა ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა ქერის (პერლ) წვნიანი, ჩახოხბილი ბრინჯით, ღომით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, სუპი ბოსტნ. (ბორჩი) თევზის კონს. მაკარონით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მაწვნის, სუპი, ბრინჯით, ხორცის კატლეტი, შემწვე. კარტოფილი, ხილი, პური	50%
III	სამხარი	ფუნთუშა, რძე, ვაშლი	ფუნთუშა მაწონი ხილფაფა	ხაჭოს ნამცხვარი, მაწონი, ვაშლი	ოლადები, რძე, ხილფაფა	ფუნთუშა მაწონი, ხილფაფა	ხაჭოს ნამცხ. მაწონი, ვაშლი	ფუნთუშა, მაწონი, ვაშლი	ფუნთუშა რძე, ხილფაფა	ხაჭაპური, რძე, ხილფაფა	ხაჭოს ნამცხვ. კაკო, ვაშლი	20%

საკვები ინგრედიენტების რაოდენობა 3-ჯერადი კვების დროს ბავშვი შეადგენს: ცილა-40გ, ცხიმი-40გ, ნახშირწყალი-160გ, კალორიულობა-1200კ. კალ, საკვები კერძების მოცულობა 1 მიღებაზე: (1,5-3წწ); სადილზე სალათებში 50გ, წვნიანი ბოსტ, ხორცის ან ძვლის 100-150გ, კატლეტი, გუფთა, ფრიკადელები 50 გ, გარნირი (ბოსტნეულის, ბურღულის მაკარონის) 50-100გ, კომპოტი, კისელი, ხილი, ხილის წვენი 100გ, ნამცხვარი 50გ; საკვების რაოდენობა 3-ჯერადი კვების დროს დღეში: 1180-1200გ.; ბიუჯეტით გათვალისწინებული 1 ბავშვის კვების თანხა; 3-ჯერადი კვების დროს ბავშვი შეადგენს: 1,31ლ-1,97ლ.; ჰუმანიტარული დახმარებით ეძლევათ ფქვილი, ზეთი, ხილფაფა, თევზის კონსერვი, რაც არ შედის კვების თანხაში. რეკომენდაცია: ვიტ. A დამატებით დაინიშნოს მხოლოდ საჭიროების დროს ექიმის რეკომენდაციით.

დანართი 26

შედეგობადაქვეითებული ბავშვთა 10 დღიანი მენიუ (24 საათიანი ხანგრძლივობით) 3-6წწ.												
კვების რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%





ნობა												
I	საუზმე	ჭერკულესის ფაფა რძით, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	მანანის ფაფა, ჩაი, პური, ხაჭო არაყნით	წიწიბურას ფაფა, ყავა რძით, მოხარშული კვერცხი, პური, კარაქი	ბრინჯის ფაფა, კაკაო რძით, პური, კარაქი, ხაჭო	ერბოკვერცხი, ჩაი, კარაქი, პური, ხილფაფა	ვერმიშელი რძით ჩაი, კარაქი, პური, ყველი	ფეტვის ფაფა, კაკაო რძით, პური, კარაქი	წიწიბურას ფაფა, კაკაო, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით	მანანის ფაფა, კაკაო რძით, პური, კარაქი, ყველი	შვრიის ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ყველი	25%
II	სადილი	ბოსტ. სალათი სუპი ვეგეტ. თევზის კონს. კარტოფილი, ვაშლი, პური	სალათა სტაფ. პერლოვის სუპი, ძვლის ნახარშ. ხორცის ტოლმა არაყნით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ჩიხირთმა ქათმის, ჩახოხბილი კარტ. პიურე, ხილი, პური	სალათა. სტაფ. ბოსტნ. სუპ. (ბორჩი) ხორცის კატლ, მწვ. ბარდით, ხილი, პური	სალათა ლობიოს წენ. ხორც. გუფთ, კარტოფილი, ხილი, პური	სალათა ჩიხირთმა, მოხარშ. ქათამი, ბრინჯ, ხილი, პური	სალათა სტაფილითი, კარტ. სუპი, თევზის ფილე, ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მკარონის სუპი, ხორცის კატლ, შემწვარი კარტოფილი, პური, ხილი	ბოსტ. სალათა მჭავე კიტრის, მწვ. სუპი, ბრინჯით, მოხარშ. ქათამი, კარტ. ხილი, პური	სალათა სტაფ. ბოსტ. ბორჩი. კვერცხი ხორცის გუფთა ბრინჯით, ხილი, პური	35-40%
III	სამხარი	ხაჭაპური, ყავა რძით, ხილფაფა	მაწონი, ფუნთუშა, ვაშლი	ხაჭოს ნამცხ. ხილის წვენი	მაწონი ნამცხ. ვაშლი	ფუნთუშა კაკაო რძით, ვაშლი	ხაჭოს ნამცხ. ყავა რძით, ვაშლი	ფუნთუშა მაწონი, ვაშლი	ხაჭოს ნამცხ. სტაფილო-თი, ვაშლი	ფუნთუშა მაწონი, ნამცხვარი, ვაშლი	15-10%	
IV	ვახშამი	ბრინჯის ფაფა, ჩაი, კარაქი, პური, ხაჭო	შემწვარი კარტოფილი, ჩაი, კარაქი, პური, ხილფაფა	მკარონი ყველით, ჩაი, პური, კარაქი	კარტოფილის კატლეტი, არაყნით, რძე, კარაქი, პური	ხაჭოს ნამცხვარი, სტაფილო, ჩაი, პური, კარაქი	ოლადი, რძე ჩაით, პური, კარაქი, ხილფაფა	კომბოსტო მომუმული, ჩაი, კარაქი, პური, არაყანი	ვერმიშელი მოხარშული, ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა	ხაჭოს ნამცხ. ჩაი, პური, კარაქი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით, მკარონი	25%

საკვები ინგრედიენტების რაოდენობა დღეში 3-7 წლამდე ბავშვებისთვის შეადგენს 60-70გ ცილას, 60-70გ ცხიმს, 240-280გ ნახშირწყალს 1788 2046კ.კალ; საუზმესა და ვახშამზე საკვები კერძის მოცულობა 3-7წ. უნდა იყოს ფაფებისა და ბოსტ. კერძებში-200-250გ; ნამცხვარი 50გ, კაკაო, ყავა, ჩაი ან სხვა სასმელი 150-200გ; საკვები კერძის მოცულობა I მიღებაზე: სადილზე სალათები -50გ; წენიანი-200-300გ, კატლეტი, გუფთა, ფრიკადელები 70-80გ, გარნირი (ბოსტნ. ბურღულეულის ან მკარონის) 130გ; კომპოტი, კისელი-50გ, ახალი ხილი 100გ; საკვების სადღეღამისო რაოდენობა 3-7 წლამდე 1400-1800გ, ბალმი განათლების სამინისტროს მიერ გათვალისწინებული ბიუჯეტით კვების თანხა შეადგენს 1.20ლ.-1.76ლ.-ს; ჰუმანიტარული დახმარებით უფასოდ ეძლევათ ფქვილი, ზეთი, თევზის კონს. ხილფაფა; რეკომენდაცია: ვიტ. A დამატებით დაინიშნოს მხოლოდ საჭიროების დროს ექიმის რეკომენდაციით.

დანართი 27

მხედველობა დაქვეითებულ ბავშვთა (ბალის აგუვი 3-ჯერადი კვებით) 10 დღიანი მენიუ (3-6)წლამდე

კვების რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%
I	საუზმე	ომლეტი მანანის ზურდ. რძე, პური, კარაქი	ბრინჯის ფაფა, პური, კარაქი, ჩაი, პური, ხაჭო არაყანი	ვერმიშელი რძით, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	ჭერკულესის ფაფა რძით, ჩაი, კარაქი, პური, ხაჭო არაყნით	„ციცილიყო“ კარაქი, პური, ყავა ყველი	წიწიბურას ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხაჭოს ნამცხვარი	შვრიის ფაფა, ყავა რძით, პური, კარაქი, ყველი, კვერცხი	მანანის ფაფა, კაკაო რძით, პური, კარაქი, ყველი	ერბოკვერცხი ჩაი რძით, პური, კარაქი, ხაჭო არაყნით	შებრაწულა ხაჭოსი, ყავა რძით, პური, კარაქი, ხილფაფა	30%
II	სადილი	ბოსტ. სალათა, სტაფილოთი, ლობიოს წენ. მკარონი ხორცი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ჩიხირთმა ქათმის, ხორცი, კარტ. პიურეთი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა სტაფილო, ბორჩ. ძვ. ნახარშზე ხორცის პიურე, მკარონის გარნირით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მკარონის სუპი, თევზ. კონს. კარტ. პიურეთი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა სუფი, ჩახოხბილი გარნირით, პური, ხილი	ბოსტ. სალათა მწვანე ბარდის სუპი, ხორც. კატლეტი კარტ. პიურე, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა პერლოვის სუპი, თევზის კონს. კარტ. გარნირით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა სტაფ. მწვანის სუპი, ქათამის ხორცი, ბრინჯით, პური, ხილი	ბოსტ. სალათა, მჭავე კიტრით, ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე, მოხარშ. ქათამი ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბორჩი. ლობიო ამოლეს. მკარონი ხორცი, ხილი, პური	50%
III	სამხარი	ხაჭოს ნამცხვ. კაკაო რძით, ხილი	მაწონი, ფუნთუშა, ვაშლი	მაწონი, ფუნთუშა, ხილფაფა	რძე ყავით, ხაჭოს ნამცხვ. ხილფაფა	მაწონი, ხაჭაპური, ხილფაფა, ვაშლი	ოლადი, რძე, კარაქი, პური, ხილფაფა	ნამცხვ. რძე, კარაქი, პური, ხილფაფა	ხაჭაპური, რძე, ხილფაფა	კარტოფ. შემწვ. ყავა რძით, ხილფაფა	მაწონი, ფუნთუშა, ხილფაფა	20%

საკვები ინგრედიენტების რაოდენობა 3-7 წლამდე ასაკის ბავშვთა 3-ჯერადი კვების დროს შეადგენს: ცილა-50გ, ცხიმი-50გ, ნახშირწყალი-20-230გ, 1600კკალ, საუზმესა და სამხარზე საკვები კერძის მოცულობა ფაფებსა და ბოსტნ. კერძებში-200-250გ; ნამცხვარი 50გ, კაკაო, ყავა, ჩაი ან სხვა სასმელი 150-200გ; საკვები კერძის მოცულობა I მიღებაზე: სადილზე სალათები-50გ, წენიანი-200-300გ, კატლეტი, გუფთა, ფრიკადელი 70-80გ, გარნირი (ბოსტ. ბურღულეულის ან მკარონი) -150გ, კომპოტი- 50გ, კისელი- 50გ, ახალი ხილი -100გ; საკვების რაოდენობა 3-ჯერადი კვების დროს 1 დღეში 3-7 წლამდე შეადგენს 1300-1400გ; 1 ბავშვის კვების თანხა ბალში 24ს. შეადგენს 1.20ლ.-1.76ლ.-ს, რაც ბიუჯეტით ეძლევათ განათლების სამინისტროსგან. ჰუმანიტარული დახმარებით უფასოდ ეძლევათ: ფქვილი, ზეთი, თევზის კონსერვი, ხილფაფა. რეკომენდებულია: ვიტ. A დამატებით დაინიშნოს მხოლოდ საჭიროების დროს ექიმის





დანართი 28.

გურჯაანის ცერემზრალური დაავადებებით დაავადებულ ბავშვთა სპეციალიზებული სკოლა-ინტერნეტთან არსებული ბაღის ჯგუფის ბავშვთა 10-დღიანი მენიუ (3-6 წლამდე)												
კვებათა რაოდენობა	კვების რეჟიმი	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	%
I	საუზმე	ჩაი, პური, კარაქი, მანანის ფაფა, ყველი	მონარშული ვერძის რძე, ჩაი, პური, კარაქი, მონარშ. კვერცხი	წიწიბურის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	ერბო კვერცხი, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი	მაკარონ. ყველით, ჩაი, პური, კარაქი, მონარშ. კვერცხი	ბრინჯ. ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, მშენ. კარტოფილი	პერკულესის ფაფა, ყავა რძით, ჩაი, პური, კარაქი, ყველი, პური	მანანის ფაფა, ხაჭო არაყანით, ჩაი, პური, კარაქი,	ფეტვის ფაფა, ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო	მონარშული კვერცხ. ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო, არაყანით	25%
II	სადილი	ბოსტ. სალათა, მაკარონის წენ. ძვ. ნახარშზე ქათმის ჩახობხ. ბრინჯით, პური, ხილი	ბოსტ. სალათა, ლობიოს წენ. ხორც. კატლ. კარტ. მშენ. პური, ხილი	ბოსტ. სალათა. სტაფილოთი, მარცხენის სუპი, ბრინჯ. თევზის კონს. კარტ. პიურეთ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონით, მონარშ. ქათამი ბრინჯით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათ. წენიანი ვეგეტ. (ბორშ) ხორცის გუფთა კარტოფ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბოსტნ. წენ. ძვ. ნახარშზე (ბორშ) თევზის კონს. მაკარონით, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა მწვანე ბარდის წენ. ძვლის ნახარშზე ხორცის კარტ. კატლ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, მაკარონი, წენიანი თევზის კონს. კარტ. მშენ. ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ლობიოს წენ. მონარშული ქათამი, მშენ. კარტოფილი, ხილი, პური	ბოსტ. სალათა, ბორშ. ვეგეტ. ხორც. კატლ. მშენ. კარტოფილი, ხილი, პური	35-40%
III	სამზარი	კარტოფილის ღვეზელი, კაკაო რძით, ხილი	ფუნთუშა, ყავა რძით, ხილი	ხაჭოს ნამცხვ. კაკაო რძით, ხილი	ხაჭაპური, მარონი, ხილი	მარონი, პეჩენია, ხილი	ლობიანი, ხილის წენი	ხაჭოს ნამცხვ. კაკაო რძით, ხილი	მარონი, ფუნთუშა, კაკაო, რძით, ხილი	ხაჭოს ნამცხვ. კაკაო რძით, ხილი	კარტ. ღვეზელი, ყავა რძით, ხილი	15-10%
IV	ვახშამი	ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო არაყანით	ჩაი, პური, კარაქი, მანანის ფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, მონარშ. ფაფა, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, მშენ. კარტ. ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ხაჭო, არაყანი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, მშენ. კარტოფილი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ბრინჯ. ფლავი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ყველი, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, ფაფა, ხილფაფა	ჩაი, პური, კარაქი, მაკარონი, ყველით, ხილფაფა	25%

აღნიშნული პათოლოგიის დროს ბავშვებს ესაჭიროებათ სრულფასოვანი კვება, აგრეთვე ვიტამინებით. მინერალებით დატვირთვა განსაკუთრებით აუცილებელია სრულფასოვანი ცილის ყოველდღიური მიღება, რადგან ნერვული სისტემის ფუნქციურ გადახრასთან დაკავშირებით მიღებული მედიკამენტები უკეთესად შეითვისება; სადღეღამისო საკვებ რაციონში (3-6 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის) უნდა შედიოდეს ცილა 70გ, ცხიმი 70გ, ნახშირწყალი 280გ, კალორ. 2100კ.კალო, საკვების სადღეღამისო რაოდენობა უნდა იყოს-1400-1800გ; საუზმესა და ვახშამზე საკვები კერძების მოცულობა შეადგენს: ფაფა 200-250გ, ყავა, ჩაი, სხვა სასმელი 150-200მლ. სადილზე წენიანი (I თავი) -200-300მლ, სალათა (გახეხილი) 50გ, ხორცის კატლეტი, გრენკები, ფრიკადელები 70-80გ, გარნირი (ბოსტ. ბურღული) 130გ, კომპოტი 50გ, ახალი ხილი 100გ, ნამცხვ. 50გ; ბიუჯეტით, განათლების სამინისტროსგან ეძლევათ თანხა 1ლ.70თ.-1ლ.80თ; ჰუმანიტარული დახმარებით ღებულობენ: ლობიოს, ხილფაფას, თევზის კონსერვს, ფქვილს, ზეთს, რაც არ შედის კვების თანხაში; აღნიშნული პათოლოგიის დროს სახის არეში პარუნის ან დამბლის შემთხვევაში სადღეი აპარატის ფუნქციის დაქვეითებისას ესაჭიროება ბავშვს ნახევრად თხევადი კერძები, ჰომოგენური საკვები (გახეხილი სახით), რაციონი უნდა შეესაბამებოდეს ბავშვის ასაკობრივ მოთხოვნილებას. იგი მდიდარ უნდა იყოს C,A,B ჯგუფის ვიტამინებით; მდგომარეობის გაუმჯობესების შემდგომ საკვების კულინარიული დამუშავება შესაძლებელია მოხდეს უფრო მკვრივი საკვების სახით.

ცხრილი 1.

ფრტურულ ცხიმად გამოყენებული მზესუმზირის ზეთის ხარისხის შესაფასებელი სკალა
ბაღების რაოდენობა



ხარისხის მარკენებლები	მნიშვნელობის კოეფიციენტი	5	4	3	2	1
		ფერი (გამჭოლი და არეკლილი სინათლისას თეთრ ფონზე 40°C ტემპერატურის პირობებში)	3	მოჩალისფრო ყვითელი	ინტენსიური ყვითელი	ინტენსიური ყვითელი მოყავისფრო ელფერი
გემო (40°C ტემპერატურის პირობებში)	2	უცხო გემოს გარეშე	კარგი, მაგრამ უცხო .	სუსტად გამოხატული სიმწარით	მწარე, ნათლად გამოხატულის გარეშე.	ძალიან მწარე, ყელში არასასიამოვნო ლიტინის შეგრძნების გამოწვევი.
სუნნი (არანაკლებ 50°C ტემპერატურის პირობებში)	2	უცხო სუნის გარეშე	მზესუმზირას ზეთისთვის დამახასიათებელი სუნის გარეშე, უცხო სუნის გარეშე.	სუსტად გამოხატული, არასასიამოვნო, ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი.	გამოხატული, არასასიამოვნო, ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი.	მკვეთრი, არასასიამოვნო ზეთის თერმული დაშლის პროდუქტებისთვის დამახასიათებელი.
ფრიტერის ხარისხი	ბალური შეფასება*	<p>საშუალო ბალის განსაზღვრის მაგალითი: <math>(4X3+3X2+3X2)/7=3,4^{**}</math>,</p> <p>სადაც მრიცხველი: 4,3,3, – არის ბალების მარკენებელი მათი ხარისხობრიობის მიხედვით.</p> <p>3,2,2, – არის მნიშვნელობის კოეფიციენტი.</p> <p>მნიშვნელი: 7 – არის მნიშვნელობის მარკენებლების ჯამი.</p>				
საუკეთესო	5					
კარგი	4					
დამაკმაყოფილებელი	3					
არადამაკმაყოფილებელი	2,1					

\* – ითვლიან საშუალო მარკენებელს მნიშვნელობის კოეფიციენტის გათვალისწინებით.

\*\* – თუ განყოფი ნაკლებია 0,5-ზე, მაშინ მას არ ითვალისწინებენ, თუ ტოლია ან მეტია 0,5-ზე – ამრავლებენ.

ცხრილი 2.

ფრიტურული ცხრიმებად გამოყენებული კულინარიული ცხიმების შესაფასებელი სკალა						
ხარისხის მარკენებლები	მნიშვნელობის კოეფიციენტი	ბალების რაოდენობა				
		5	4	3	2	1
ფერი (გამჭოლი და არეკლილი სინათლისას თეთრ ფონზე 40°C ტემპერატურის პირობებში)	3	თეთრიდან ღია ყვითლამდე	ყვითელი	ყვითელი მოყავისფრო ელფერით	ღია ყავისფერი	ყავისფერი
გემო (40°C ტემპერატურის პირობებში)	3	ცხიმის სახეობიდან გამომდინარე, უცხო გემოს გარეშე.	კარგი, მაგრამ უცხო გემოთი	სუსტად გამოხატული მომწარო	მწარე, ნათლად გამოხატული უცხო გემოთი	ძალიან მწარე, ყელში არასასიამოვნო ლიტინის შეგრძნების გამოწვევი.
სუნნი (არანაკლებ 50°C ტემპერატურის პირობებში)	2	ცხიმის სახეობიდან გამომდინარე, უცხო სუნის გარეშე.	სუსტი უცხო სუნით	სუსტად გამოხატული, არასასიამოვნო, ცხიმების თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი	მკვეთრად გამოხატული, არასასიამოვნო, ცხიმების თერმული დაშლის პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი	არასასიამოვნო მკვეთრი, ცხიმების თერმული დაშლის პროდუქტებისთვის დამახასიათებელი
შენიშვნა: საშუალო ბალის გამოთვლა წარმოებს მნიშვნელობის კოეფიციენტის გათვალისწინებით.						

ცხრილი 3.

ფრიტურული ცხრიმების გამოყენების აღრიცხვის ჟურნალი										
რიცხვი (საათი) ცხიმის გამოყენების დაწყება	ფრიტერის ცხიმის სახეობა	წვის დასაწყისში ცხიმის ორგანოლუ-პტიკური შეფასების ხარისხი	შესაწავი აღჭურვი-ლობის ტიპი	პროდუქ-ციის ტიპი	წვის დასრულების დრო	წვის დასრულებ-ისას ცხიმის ორგანოლუ-პტიკური შეფასების ხარისხი	დარჩენილი ცხიმის გამოყენება		გამაკონტრო-ლებელი პირის თანამდებობა, სახელი, გვარი, მამის სახელი	
							გამოსადეგი ნარჩენები ცხიმი, კგ	უტილიზი-რებული ცხიმი, კგ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

