



Համարը N 42-Ն
Տիպը Հրաման
Սկզբնաղբյուրը ՀՀԳՏ 2013.09.04/26(470).1
Հոդ.249.14

Տեսակը Հիմնական
Կարգավիճակը Գործում է
Ընդունման վայրը Երևան

Ընդունող մարմինը Առողջապահության նախարար
Ստորագրող մարմինը Առողջապահության նախարար
Վավերացնող մարմինը
Ուժի մեջ մտնելու ամսաթիվը 14.09.2013

Ընդունման ամսաթիվը 12.08.2013
Ստորագրման ամսաթիվը 12.08.2013
Վավերացման ամսաթիվը
Ուժը կորցնելու ամսաթիվը

☐ Կապեր այլ փաստաթղթերի հետ

- [16.11.1992 ՀՕ-43 ՀՀ ՕՐԵՆՔԸ ՀՀ ԲՆԱԿՉՈՒԹՅԱՆ ՍԱՆԻՏԱՐԱՀԱՄԱՃԱՐԱԿԱՅԻՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱ...](#)
- [15.08.2002 N 1300-Ն ՀՀ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՈՒՄԸ «ՀՀ ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ...](#)

ՀՀ ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐԻ ՀՐԱՄԱՆԸ «ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2.3.1-01-2013 ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Գրանցված է»
ՀՀ արդարադատության
նախարարության կողմից
28 օգոստոսի 2013 թ.
Պետական գրանցման թիվ 10013341

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ԱՌՈՂՋԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐ

12 օգոստոսի 2013 թ.
ք. Երևան

N 42-Ն

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

«ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2.3.1-01-2013 ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Հիմք ընդունելով «Հայաստանի Հանրապետության բնակչության սանիտարահամաճարակային անվտանգության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 4-րդ և 7-րդ հոդվածները և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2002 թվականի օգոստոսի 15-ի «Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության աշխատակազմ պետական կառավարչական հիմնարկ ստեղծելու, Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կանոնադրությունը և աշխատակազմի կառուցվածքը հաստատելու մասին» N 1300-Ն որոշման 12 կետի «դ» ենթակետը.

Հրամայում եմ՝

1. Հաստատել «Նախադպրոցական ուսուսման հաստատություններում երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ» N 2.3.1-01-2013 սանիտարական կանոնները և նորմերը՝ համաձայն հավելվածի:

Դ. Դումանյան

Հավելված
Հաստատված է
ՀՀ առողջապահության նախարարի
2013 թվականի օգոստոսի 12-ի
N 42-Ն հրամանով

**ՆԱԽԱԴԴՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՄՆԵՐԻ
ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ
Սանիտարական կանոններ և նորմեր
N 2.3.1-01-2013**

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏ

1. Սույն սանիտարական կանոնները և նորմերը (այսուհետ՝ կանոններ) սահմանում են նախադպրոցական ուսուժական հաստատություններում, ինչպես նաև այն ուսուժական հաստատություններում (կրթահամալիրներում), որոնք իրականացնում են նաև նախադպրոցական կրթական ծրագրեր՝ անկախ կազմակերպարարական ձևից և գերատեսչական պատկանելությունից, երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները:

II. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

2. Նախադպրոցական ուսուժական հաստատությունում սննդի կազմակերպումը պայմանավորվում է երեխաների գտնվելու տևողությամբ՝

- 1) մինչև 3-3,5 ժամ՝ սնունդ չի կազմակերպվում,
- 2) 3,5-5 ժամ՝ կազմակերպվում է մեկից երկու անգամվա սնունդ՝ նախադպրոցական ուսուժական հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,
- 3) 5 ժամից ավելի՝ սնունդը կազմակերպվում է նախադպրոցական ուսուժական հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,
- 4) երեխաների սնուցման ռեժիմը՝ պայմանավորված նախադպրոցական ուսուժական հաստատությունում գտնվելու ժամանակահատվածով, ներկայացված է սույն կանոնների աղյուսակ 1-ում:

III. ԱՌՈՂՋ ՄՆԵՐԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿԻ ԿԱԶՄՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

3. Նախադպրոցական ուսուժական հաստատություններում երեխաների սնունդը կազմակերպվում է ելնելով՝ օրգանիզմը հիմնական սննդանյութերով և էներգիայով ֆիզիոլոգիական պահանջը բավարարելու սկզբունքից:

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

5. Ճաշացուցակը կազմելու և կալորիականության հաշվարկը կատարելու ժամանակ պահպանվում է հաշվեկշռված սնուցման հիմնական սկզբունքը ըստ սննդային հիմնական բաղադրիչների՝ սպիտակուցների, ճարպերի և ածխաջրատների 1:1-1,2:4-4,6 հարաբերակցությունը, կամ սննդային օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի 10-15 %-ը ապահովվում է ի հաշիվ սպիտակուցների, 30-32%-ը՝ ճարպերի, 55-60%-ը՝ ածխաջրատների:

6. Ճաշացուցակը կազմվում է ձևավորված սննդի օրաբաժնի (ռացիոնի) հիման վրա և ներառում է ճաշատեսակների, խոհարարական արտադրանքի, ալրային հրուշակեղենի, հացամթերքի և այլ սննդամթերքի բաշխումը՝ ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի (նախաճաշ, ճաշ, ետճաշիկ, ընթրիք), հաշվի առնելով նախադպրոցական ուսուժական հաստատությունում երեխաների գտնվելու ժամանակահատվածը:

7. Օրինակելի ճաշացուցակում սննդի օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի (կալորիականության) ռացիոնալ բաշխումը՝ ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի, կատարվում է համաձայն սույն կանոնների աղյուսակ 3-ի: 8-10,5-ժամյա տևողությամբ գործող նախադպրոցական ուսուժական 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 և (կամ) հյութ (ըմպելիք):

9. Նախադպրոցական ուսուժական հաստատություններում մեկ երեխայի համար մեկ օրվա ընթացքում նախատեսված չափաբաժնի օրինակելի ծավալը ներկայացված է սույն կանոնների աղյուսակ 4-ում:

10. Շուրջօրյա գործող նախադպրոցական ուսուժական 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:

11. Շուրջօրյա գործող նախադպրոցական ուսուժական հաստատությունների երեխաների համար սննդանյութերի և էներգիայի օրական պահանջը օրինակելի ճաշացուցակում բաշխվում է հետևյալ կերպ՝ նախաճաշ՝ 20%, ճաշ՝ 30-35%, ետճաշիկ՝ 15%, ընթրիք՝ 25%, երկրորդ ընթրիք՝ 5-10%:

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

13. Նախադպրոցական ուսուսանողական հաստատություններում երեխաներին առողջ սննդով ապահովելու նպատակով օրինակելի ճաշացուցակը կազմվում է 10-14 օրվա համար:

14. Ճաշացուցակը կազմվում է հաշվի առնելով նախադպրոցական ուսուսանողական հաստատություններում երեք տարիքային խմբերի՝ 1-2, 2-3 և 4-6 տարեկան երեխաների համար նախատեսված սննդամթերքի միջին օրաբաժնի օրինակելի հավաքակազմը:

15. Նախադպրոցական ուսուսանողական հաստատություններում երեխաների համար սննդամթերքի միջին օրաբաժնի օրինակելի հավաքակազմը սահմանված է սույն կանոնների աղյուսակ 5-ում:

16. Մինևսյն ճաշատեսակները կամ խոհարարական արտադրանքը կրկնակի չի ներառվում նույն օրվա կամ հաջորդող 2-3 օրերի օրինակելի ճաշացուցակում:

17. Ճաշացուցակի կազմման օրինակելի ձևաչափը սահմանված է սույն կանոնների ձև 1-ում:

18. Սննդի կազմակերպումը նախատեսում է յուրաքանչյուր սննդի ընդունման ժամանակ պարտադիր տաք ճաշատեսակների և խոհարարական արտադրանքի օգտագործումը, այդ թվում առաջին և (կամ) երկրորդ ճաշատեսակ և տաք ըմպելիքներ:

19. Ամենօրյա ճաշացուցակում ներառվում են միսը, կաթը, սերուցքային կարագը և բուսական յուղը, հացը՝ ցորենի և տարեկանի, շաքարը, կարտոֆիլը, բանջարեղենը, միրգը, հյութերը, ձավարեղենը և յոդացված աղը: Ձուկը, ձուն (հավկիթը), պանիրը, կաթնաշոռը և կաթնաթթվային սննդամթերքը տրվում են 2-3 օրը մեկ:

20. Երկու շաբաթվա ընթացքում երեխան ստանում է անհրաժեշտ սննդամթերքի լրակազմը՝ պահանջվող ծավալով:

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

22. Սննդային գործոնով պայմանավորված զանգվածային վարակիչ հիվանդությունների ու սննդային թունավորումների առաջացման և տարածման կանխարգելման նպատակով, նախադպրոցական ուսուսանողական հաստատություններում չեն օգտագործվում ստորև նշված սննդամթերքը և պատրաստվում նշված ճաշատեսակներն ու խոհարարական կերակրատեսակները՝

- 1) առանց որակն ու անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի պարենահումք և սննդամթերք,
- 2) բոլոր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների միս, թռչուն ու ենթամթերք՝ առանց խարանի (դրոշմի) և անասնաբույժի կողմից տրված վկայականի,
- 3) ձուկ՝ առանց անասնաբույժի կողմից տրված վկայականի,
- 4) թռչուն՝ չմաքրած փորոտիքով,
- 5) ձու՝ անլվա կճեպով, ինչպես նաև սալմոնելոզի տեսակետից անբարենպաստ տնտեսություններից,
- 6) ջրլող թռչունների (բադի, սագի և այլն) միս, ձու,
- 7) պահածոներ՝ տարայի հերմետիկության խախտումով, բոմբաժված, ժանգոտված կամ դեֆորմացված տարայով, առանց պիտակի,
- 8) ամբարային փասսատոներով վարակված ձավարեղեն, ալյուր, չրեր և այլ մթերքներ,
- 9) բորբոսի և փչացման հատկանիշներով բանջարեղեն ու միրգ, կանաչած կարտոֆիլ,
- 10) պիտանիության ժամկետն անց և վատորակության հատկանիշներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ) սննդամթերք,

- 11) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված պահածոներ,
- 12) նախորդ օրվա պատրաստած կերակրատեսակներ կամ օգտագործած կերակրատեսակների փացորդներ,
- 13) կրեմային հրուշակեղեն՝ տորթեր, հրուշակներ և այլն,
- 14) դոնդողածածկ ճաշատեսակներ (մսի և ձկան), խաշ, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված մատրոքավաճքներ (պաշտետներ),
- 15) մսի կտորների եզրերից, ստոծանուց, գլխի փափկամսից պատրաստած ռուլետներ և այլն,
- 16) ֆլյագայով կաթ՝ առանց ջերմային մշակման (եռացման),
- 17) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաթթվային մթերք, թթված կաթ, այդ թվում նաև կաթնաշոռի պատրաստման համար,
- 18) կաթնաշոռ՝ չպաստերիզացված կաթից, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաշոռ,
- 19) հաստատության խոհանոցում պատրաստված սառը (առանց ջերմային մշակման) ըմպելիքներ, օշարակ, կվաս և այլն,
- 20) մակարոն աղացած մսով (ֆարշով)՝ «նավատորմային» և մակարոն կտրատած ձևով՝ առանց կրկնակի թերմիկ մշակման,
- 21) աչքով-ձվածեղ,
- 22) սունկ և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներ, սնկի արգանակ,
- 23) տարբեր սննդային խտանյութեր, այդ թվում արգանակներ, և դրանց հիմքի վրա պատրաստված կերակրատեսակներ,
- 24) հում ապխտած մսից պատրաստված ուտեստներ (բաստուրմա, սուջուխ և նմանատիպ այլ արտադրանք),
- 25) երշիկեղեն,
- 26) թերխաշ և հում ձու,
- 27) պաղպաղակ, ժելե,

28) առանց մրգային միջուկի կարամել:

23. Զանգվածային ոչ վարակիչ հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով, ելնելով առողջ և ռացիոնալ սննդի սկզբունքից նախադպրոցական ու ուսումնական հաստատություններում չի օգտագործվում՝

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

2) մարգարին, խոհարարական և տրանսճարպեր, սպրեդ,

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

4) սուրճ, ինչպես նաև կոֆեին պարունակող ըմպելիքներ, էներգետիկ ըմպելիքներ, ակոհոլային խմիչքներ, այլ խթանիչներ,

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

6) գազավորված ըմպելիքներ,

7) պիստակ, գետնանուշ և այլն,

8) մաստակ,

9) շաքարների և աղի բարձր պարունակությամբ սննդամթերք:

24. Մինչև 2 տարեկան երեխաներին թելը տրվում է շաքարը 1 անգամ, իսկ 3-6 տարեկան երեխաներին՝ 2 անգամից ոչ հաճախ:

25. Նախադպրոցական ու ուսումնական հաստատություններում պերզիկ և քրոնիկ հիվանդություններ ունեցող երեխաների համար սնունդը կազմակերպվում է ելնելով առկա ախտաբանությունից՝ համաձայն երեխաների բուժական և կանխարգելիչ սննդակարգի:

26. Առողջարանային տիպի նախադպրոցական հաստատություններում (բացի տուբերկուլյոզային առողջարաններից) բուժվող երեխաների համար սննդամթերքի միջին օրաբաժնի օրինակելի հավաքակազմը սահմանված է սույն կանոնների աղյուսակ 6-ում:

27. Փաստացի օրաբաժինը համապատասխանում է հաստատված օրինակելի ճաշացուցակին: Առանձին դեպքերում թույլատրվում է որոշ սննդամթերքի, կերակրատեսակների կամ խոհարարական արտադրատեսակների փոխարինումը մեկ այլով՝ դրանց սննդային արժեքի համապատասխանության պայմանով:

28. Սննդամթերքի փոխարինումը ըստ սպիտակուցների և ածխաջրատների սահմանված են սույն կանոնների աղյուսակ 7-ում:

29. Վիտամինային անբավարարության կանխարգելման նպատակով տարվա աշուն-գարուն ժամանակահատվածում կատարվում է երրորդ կերակրատեսակների «Յ» վիտամինացում (երրորդ կերակրատեսակի մեկ չափաբաժնին ավելացվում է 35 մգ վիտամին «Յ»՝ 1-3 տարեկան երեխաների համար և 50 մգ՝ 4-6 տարեկան երեխաների համար):

IV. ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

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

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

32. 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:

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

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

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

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

37. 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:

38. 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) ճաշարացների (գարնիրների) համար օգտագործվող սերուցքային կարագը նախապես ենթարկում են թերմիկ մշակման (հալեցվում և հասցվում է մինչև եռման ջերմաստիճանը),

- 7) ձուն՝ նախքան եփելը լվանում են, այնուհետև եփում են ջուրը եռալուց հետո ևս 10 րոպե,
 - 8) օմլետները և ձու պարունակող ջեռեփուկները պատրաստում են ջեռոցում. օմլետները՝ 8-10 րոպե 180-200° 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±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում,
 - 9) երկրորդ ճաշատեսակներ պատրաստելիս բրինձն ու մակարոնեղենը եփում են մեծ ծավալի ջրում (1:6 հարաբերությունից ոչ պակաս), որից հետո չեն լվանում,
 - 10) պատրաստի առաջին և երկրորդ ճաշատեսակները կարող են գտնվել մարմտի կամ տաք սալիկի վրա պատրաստելու պահից ոչ ավելի, քան 2 ժամ, կամ իզոթերմիկ թերմոսներում, որոնք պահպանում են բաշխման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանը, բայց ոչ ավելի, քան 2 ժամ: Պատրաստի կերակրատեսակները սառելուց հետո կրկնակի չեն տաքացվում,
 - 11) տաք ճաշերը (սպուրներ, սոուսներ), ըմպելիքները, երկրորդ ճաշատեսակները բաժանվում են 60° C-65° C ջերմաստիճանի, իսկ սառը սպուրները և ըմպելիքները՝ 15° C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում,
 - 12) կաթնաշոռը օգտագործում են ջերմային մշակումից հետո՝ թխվածքաձաշերի և թխվածքների տեսքով,
 - 13) հում բանջարեղենից պատրաստված կերակրատեսակները պահպանվում են սառնարանում 30 րոպեից ոչ ավելի՝ 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում,
 - 14) չհամեմած աղցանները պահպանում են սառնարանում 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 2 ժամից ոչ ավելի,
 - 15) աղցանները համեմելու համար թթվասեր և մայոնեզ չի օգտագործվում,
 - 16) օգտագործվում է միայն յոդացված աղ:
39. Մանրամթերքի խոհարարական սառը մշակման արդյունքում թափոնի ելքի հաշվարկը կատարվում է համաձայն սույն կանոնների աղյուսակ 8-ի:

V. ԵՐԵՎԱՆԵՐԻ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՀՄԿՈՂՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

- 40. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում սննդի կազմակերպման և կիրառման, օրինակելի ճաշացուցակի մշակման պատասխանատուն տնօրենն է և հաստատության կանոնադրության շրջանակներում գործատուի կողմից ներքին իրավական ակտով սահմանված համապատասխան պաշտոնական պարտականություններ ունեցող անձինք:
- 41. Յուրաքանչյուր օր լրացվում է «ճաշացուցակ-բաշխում» ձևաչափը, ինչի մեջ նշվում է մեկ երեխայի համար դուրս գրվող սննդամթերքի անվանումը և քաշը/քանակը:
- 42. «ճաշացուցակ- բաշխում» ձևաչափը ներկայացված է սույն կանոնների ձև 2-ում:
- 43. Մսնդի 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 նախադպրոցական ուսումնական հաստատության բուժաշխատողը:
- 44. Տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանման նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու նպատակով յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակից կատարվում է նմուշառում: Նմուշառումը կատարում է խոհարարը:
- 45. Նմուշառումը կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի ներկայությամբ, որի կազմում ընդգրկվում են բուժաշխատողը, խոհարարը և տնօրենի կողմից նշանակված պատասխանատու անձը:
- 46. Կերակրատեսակի նմուշառումը կատարվում է անմիջապես այն կաթսայից, որի մեջ պատրաստվել է:
- 47. Նմուշառած կերակրատեսակները պահում են մակնշված և մանրէազերծված (կամ ախտահանված՝ կերակրի սողայի 2% լուծույթի մեջ 15 րոպե եռացնելու եղանակով) ապակյա տարայի մեջ, որը ամուր փակվում է ապակյա կամ մետաղական կափարիչով:
- 48. Չափաբաժնով պատրաստված կերակրատեսակները նմուշառվում են ամբողջ ծավալով, իսկ աղցանները, առաջին, երրորդ կերակրատեսակները և ճաշալրացները 100 գրամից ոչ պակաս:
- 49. Վերցված նմուշները պահպանում են 48 ժամից ոչ պակաս (չհաշված հանգստյան և տոն օրերը) հատուկ սառնարանում կամ սառնարանի հատուկ առանձնացված տեղում 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում, նշելով նմուշառման ժամը, օրը, ամիսը:
- 50. Նմուշառման կարգի և օրվա նմուշների պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է բուժաշխատողը:
- 51. Նմուշառված ճաշատեսակի գնահատումը զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի կողմից:
- 52. Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի գնահատումը իրականացվում է ըստ զգայորոշման ցուցանիշների, ինչի արդյունքները լրացվում են «Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի խոտանորոշման մատյան»-ում՝ համաձայն սույն կանոնների ձև 3-ի:
- 53. Յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակի բացթողումը իրականացվում է նմուշառումից և զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ գնահատումից հետո:
- 54. Մսնդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի խախտումների, ինչպես նաև անբավարար թերմիկ մշակման դեպքերի ժամանակ հանձնաժողովի կողմից չի թույլատրվում կերակրատեսակների բաշխումը՝ մինչև հայտնաբերված թերությունները վերացնելը:
- 55. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության բուժաշխատողը սննդի օրաբաժնի որակական և քանակական կազմի, նրա սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկը և գնահատումը կատարում է 2 շաբաթը օրը

մեկ, ինչի տվյալները գրանցում են «Մանդի օրաբաժնի հսկողության, սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկի մատյան»-ում՝ համաձայն սույն կանոնների ձև 4-ում: Գնահատման արդյունքների հիման վրա, անհրաժեշտության դեպքում, հաջորդ 10 օրվա համար նախատեսված ճաշացուցակում կատարվում են ուղղումներ և լրացումներ:

56. Մանդամթերքի հիմնական սննդային նյութերի և էներգետիկ արժեքի տվյալները ներկայացված են սույն կանոնների աղյուսակ 9-ում:

57. Ամեն օր, աշխատանքները սկսելուց առաջ, բուժաշխատողի կողմից կատարվում է նախադպրոցական ուսումնական հաստատության խոհանոցի աշխատողների ձեռքերի և մարմնի բաց հատվածների մաշկի գնում՝ թարախային վերքերի առկայության, ինչպես նաև վերին շնչուղիների կատարալ երևույթների և անզինանների նկատմամբ:

58. Զննումների արդյունքները գրանցվում են «Առողջության մատյան»-ում համաձայն սույն կանոնների ձև 5-ի:

59. 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 սվյալ օրը ներկա բոլոր աշխատողների անուն-ազգանունները:

VI. ՄԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐ

60. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատությունում երեխաների առողջության պահպանմանն ուղղված կանխագելիչ միջոցառումներ իրականացնելու նպատակով տնօրենի կողմից ապահովվում են՝

- 1) սույն սանիտարական կանոնների առկայությունը,
- 2) սույն սանիտարական կանոնների կատարման ապահովումը,
- 3) հիգիենիկ ուսուցման դասընթացների կազմակերպումը երեք տարին մեկ անգամ, որի մասին տեղեկատվությունը լրացվում է «Աշխատողների հիգիենիկ ուսուցման մատյան»-ում՝ համաձայն սույն կանոնների ձև 6-ի,
- 4) սույն սանիտարական կանոններով հաստատված անհրաժեշտ փաստաթղթերի ամենօրյա վարումը:

Աղյուսակ 1

ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԵՐԵՄԱՆԵՐԻ ՄՆՈՒՑՄԱՆ ՌԵՇԻՄԸ՝ ՊԱՅՄԱՆԱՎՈՐՎԱԾ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԳՏՆՎԵԼՈՒ ԺԱՄԱՆԱԿԱՀԱՏՎԱԾՈՎ

| Մանդի ընդունման ժամը | Մանդի ընդունումը՝ կապված հաստատությունում գտնվելու ժամանակահատվածից | | |
|----------------------|---|-----------------|-----------------|
| | 8-10,5 ժամ | 11-12 ժամ | 24 ժամ |
| 9.00-9.30 | նախաճաշ | նախաճաշ | նախաճաշ |
| 10.30-11.00 | երկրորդ նախաճաշ | երկրորդ նախաճաշ | երկրորդ նախաճաշ |
| 12.00-13.00 | ճաշ | ճաշ | ճաշ |
| 15.30 | ետճաշիկ | ետճաշիկ | ետճաշիկ |
| 18.30 | - | ընթրիք | ընթրիք |
| 21.00 | - | - | երկրորդ ընթրիք |

Աղյուսակ 2

ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԱՐԻՔԱՅԻՆ ԽՄԲԵՐԻ ԵՐԵՄԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՄՆՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՕՐԱԿԱՆ ՖԻԶԻՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՁԻ ՆՈՐՄԵՐԸ

| Մանդանյութերի անվանումը (մեկ օրվա համար) | 1-2 տարեկան | 2-3 տարեկան | 3-6 տարեկան |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Սպիտակուցներ (գ) | 36 | 42 | 54 |
| Այդ թվում կենդանական ծագման (%) | 70 | 70 | 65 |
| Ճարպեր (գ) | 40 | 47 | 60 |
| Ածխաջրատներ(գ) | 174 | 203 | 261 |
| Էներգիա (կկալ) | 1200 | 1400 | 1800 |

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

| Մննդի ընդունում | % | 1-2 տարեկան 1200 կկալ | 2-3 տարեկան 1400 կկալ | 3-6 տարեկան 1800 կկալ |
|-----------------|-----|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Նախաճաշ | 25% | 300 | 350 | 450 |
| Ճաշ | 35% | 420 | 490 | 630 |
| Ետճաշիկ | 15% | 180 | 210 | 270 |
| Ընթրիք | 25% | 300 | 350 | 450 |

ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՄԵԿ ԵՐԵՒԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ՄԵԿ ՕՐԿԱ ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՄՎԱԾ ՉԱՓԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԾԱՎԱԼԸ

| Կերակրատեսակի անվանումը | Չափաբաժնի ծավալը ըստ տարիքի (գ) | |
|--|---------------------------------|----------------------|
| | 1-ից մինչև 3 տարեկան | 3-ից մինչև 6 տարեկան |
| Նախաճաշ | | |
| Շիլա, բանջարեղենային կերակրատեսակ | 120 – 200 | 200 – 250 |
| Չվից պատրաստված կերակրատեսակ | 40 – 80 | 80 – 100 |
| Կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 70 – 120 | 120 – 150 |
| Մսից, ձկնից պատրաստված կերակրատեսակ | 50 – 70 | 70 – 80 |
| Բանջարեղենային աղցան | 30 – 45 | 60 |
| Ըմպելիքներ (թեյ, կաթ, կակաո և այլ) | 150 – 180 | 180 – 200 |
| Ճաշ | | |
| Աղցան, նախուտեստ | 30 – 45 | 60 |
| Առաջին ճաշատեսակ | 150 – 200 | 250 |
| Մսից, ձկնից, թռչնից պատրաստված կերակրատեսակ | 50 – 70 | 70 – 80 |
| Ճաշալրաց (գարնիր) | 100 – 150 | 150 – 180 |
| Ըմպելիք | 150 – 180 | 180 – 200 |
| Ետճաշիկ | | |
| Կաթ, կեֆիր, մածուն, յոգուրտ | 150 – 180 | 180 – 200 |
| Բուլկի, թխվածքաբլիթ, քաղցրաբլիթ և այլ նմանատիպ ալրային հրուշակեղեն | 50 – 70 | 70 – 80 |
| Բանջարեղենից, ձավարեղենից և կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 80 – 150 | 150 – 180 |
| Թարմ մրգեր | 40-75 | 75 – 100 |
| Ընթրիք | | |
| Շիլա, բանջարեղենային կերակրատեսակ | 120 – 200 | 200 – 250 |
| Կաթնաշոռից պատրաստված կերակրատեսակ | 70 – 120 | 120 – 150 |
| Ըմպելիք | 150 – 180 | 180 – 200 |
| Թարմ մրգեր | 40 – 75 | 75 – 100 |
| Հաց ամբողջ օրվա համար, այդ թվում՝ | | |
| ցորենի | 70 | 100 |
| տարեկանի | 30 -40 | 50 |

ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՄՆԵՐԱՍԹԵՐՔԻ ՄԻՋԻՆ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՀԱՎԱՔԱԿԱԶՄԸ

| Մթերքի անվանումը | Վաղ տարիքի խմբերի (1-3 տար.) | | Միջին և ավագ մանկապարտեզային տարիքի խմբերի (3-6 տար.) | |
|------------------|------------------------------|--------|---|--------|
| | համաքաշ | գտաքաշ | համաքաշ | գտաքաշ |
| | | | | |

| | | | | |
|--|---------|--------|---------|--------|
| Հաց ցորենի | 60 | 60 | 100 | 100 |
| Հաց տարեկանի | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Այլուր ցորենի | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Չավարեղեն, ընդեղեն, | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Մակարոնեղեն | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Կարտոֆիլ` | | | | |
| 01.09-ից մինչև 31.10 | 160 | | 190 | |
| 31.10-ից մինչև 31.13 | 170 | | 200 | 140 |
| 31.12-ից մինչև 28.02 | 190 | 120 | 215 | |
| 01.03-ից | 200 | | 235 | |
| թարմ կարտոֆիլ | 110 | | 130 | |
| Բանջարեղեն, բոստանային մշակաբույսեր | 256 | 200 | 325 | 260 |
| Մրգեր թարմ | 110 | 100 | 120 | 110 |
| Չրեղեն | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Մրգային հյութեր` պատրաստի հյութեր ըմպելիքներ | - | - | 50 | 50 |
| | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Հրուշակեղեն (ոչ կրեմային) | 7 | 7 | 20 | 20 |
| Շաքար | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Կարագ սերուցքային | 22 | 22 | 26 | 26 |
| Բուսական յուղ | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Չու | 0,5 հատ | 20-25գ | 0,6 հատ | 25-30գ |
| Կաթ | 390 | 390 | 450 | 450 |
| Միս տավարի | 74 | 55 | 94 | 70 |
| Թռչնամիս | 23 | 20 | 27 | 24 |
| Կաթնաչոռ | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Չուկ (փափկամիս) | 37 | 32 | 39 | 37 |
| Թթվասեր | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Պանիր | 4,3 | 4 | 6,3 | 6 |
| Մածուն | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Թեյ (չոր) | 0.2 | 0,2 | 0.2 | 0,2 |
| Թթխմոր | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Կարտոֆիլի այլուր | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Կակաո (փոշի) | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Աղ յոդացված | 2 | 2 | 6 | 6 |

Աղյուսակ 6

ԱՌՈՂՋԱՐԱՆԱՅԻՆ ՏԻՊԻ ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ (ԲԱՑԻ ՏՈՒԲԵՐԿՈՒԼՅՈՋԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱՐԱՆՆԵՐԻ) ԲՈՒԺՎՈՂ ԵՐԵՄԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՄՆԱԴԱՄԹԵՐՔԻ ՄԻՋԻՆ ՕՐԱԲԱԺԻՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՀԱՎԱՔԱԿԱԶՄԸ

| Մթերքի անվանումը | Սննդամթերքի քանակը` կապված տարիքից (գ, մլ.) | | | |
|--------------------------------------|---|--------|-------------|--------|
| | 1-3 տարեկան | | 3-6 տարեկան | |
| | համաքաշ | զտաքաշ | համաքաշ | զտաքաշ |
| Հաց ցորենի | 70 | 70 | 110 | 110 |
| Հաց տարեկանի | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Այլուր ցորենի | 20 | 20 | 50 | 50 |
| Այլուր կարտոֆիլային | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Չավարեղեն, ընդեղեն, մակարոնեղեն | 35 | 35 | 50 | 50 |
| Կարտոֆիլ` | | | | |
| 01.09-ից մինչև 31.10 | 150 | | 250 | |
| 31.10-ից մինչև 31.13 | 165 | 115 | 270 | 190 |
| 31.12-ից մինչև 28.02 | 180 | | 290 | |
| 01.03-ից | 190 | | 320 | |
| թարմ կարտոֆիլ | 125 | | 200 | |
| Բանջարեղեն և բոստանային մշակաբույսեր | 200 | 160 | 300 | 240 |
| Մրգեր թարմ | 120 | 110 | 200 | 190 |

| | | | | |
|---------------------------|---------|--------|-------|--------|
| Զրեղեն | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Մրգային հյութեր | 150 | 150 | 200 | 200 |
| Հրուշակեղեն (ոչ կրեմային) | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Շաքար | 50 | 50 | 60 | 60 |
| Կարագ սերուցքային | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Բուսական յուղ | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Զու | 0,5 հատ | 20-25գ | 1 հատ | 40-45գ |
| Կաթ | 550 | 550 | 550 | 550 |
| Միս տավարի | 100 | 74 | 130 | 96 |
| Թռչնամիս | 15 | 10 | 25 | 17 |
| Կաթնաշոռ | 40 | 45 | 50 | 50 |
| Զուկ (փափկամիս) | 30 | 28 | 40 | 38 |
| Թթվասեր | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Պանիր | 5,3 | 5 | 10 | 9,7 |
| Մածուն | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Թեյ (չոր) | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Թթխմոր | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Կակաո (փոշի) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Աղ յոդացված | 2 | 2 | 5 | 5 |

Աղյուսակ 7

ՄՆԱԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈՒՍԱԴԻՆՈՒՄԸ ԸՍՏ ՄՊԻՏԱԿՈՒՑՆԵՐԻ ԵՎ ԱԾԽԱԶՐԱՏՆԵՐԻ

| Սննդամթերքի անվանումը | Քանակը (գտաքաշ, գ) | Սննդային նյութեր (գ) | | | Ավելացնել օրվա սննդակարգում կամ բացառել |
|--|--------------------|----------------------|------------|-----------------|---|
| | | Սպիտակուցներ (գ) | Ճարպեր (գ) | Ածխաջրատներ (գ) | |
| Հացի փոխարինումը (ըստ սպիտակուցների և ածխաջրատների) | | | | | |
| Ցորենի հաց | 100 | 7,7 | 2,4 | 53,4 | |
| Աշորայի (տարեկանի) հաց | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 | |
| Այլուր ցորենի առաջին կարգի | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 | |
| Մակարոն, վերմիշել | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 | |
| Սպիտակաձավար | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 | |
| Կարտոֆիլի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրատների) | | | | | |
| Կարտոֆիլ | 100 | 2,0 | 0,4 | 16,3 | |
| Բազուկ | 190 | 2,9 | - | 17,3 | |
| Գազար | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 | |
| Կաղամբ | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 | |
| Մակարոն, վերմիշել՝ առաջին կարգի | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |
| Սպիտակաձավար | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 | |
| Ցորենի հաց, առաջին կարգի | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 | |
| Աշորայի (տարեկանի) հաց | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 | |
| Թարմ խնձորի փոխարինողներ (ըստ ածխաջրատների) | | | | | |
| Թարմ խնձոր | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | |
| Չորացրած խնձոր | 15 | 0,5 | - | 9,7 | |
| Օրրանաչիր (առանց կորիզի) | 15 | 0,8 | - | 8,3 | |
| Սև սալորաչիր | 15 | 0,3 | - | 8,7 | |
| Կաթի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) | | | | | |
| Կաթ | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 | |
| Կաթնաշոռ՝ ցածր յուղայնության | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 | |
| Կաթնաշոռ՝ բարձր | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 | |

| | | | | | |
|--|-----|------|------|-----|--------------|
| յուղայնության | | | | | |
| Պանիր | 10 | 2,7 | 2,7 | - | |
| Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 15 | 2,8 | 2,1 | - | |
| Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 15 | 3,0 | 1,2 | - | |
| Չուկ (փափկամիս) | 20 | 3,2 | 0,1 | - | |
| Մսի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) | | | | | |
| Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 100 | 18,6 | 16,0 | | |
| Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 90 | 18,0 | 7,5 | | կարագ+ 6 գ |
| Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | կարագ – 9 գ |
| Չուկ | 120 | 19,2 | 0,7 | - | կարագ + 13 գ |
| Չու | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 | |
| Ձկան փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) | | | | | |
| Չուկ | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 | |
| Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 85 | 15,8 | 11,9 | - | կարագ – 11 գ |
| Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 80 | 16,0 | 6,6 | - | կարագ – 6 գ |
| Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | կարագ – 20 գ |
| Չու | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | կարագ – 13 գ |
| Կաթնաշոռի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) | | | | | |
| Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության | 100 | 14,0 | 18,0 | 2,8 | |
| Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 90 | 16,7 | 12,6 | - | կարագ – 3 գ |
| Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 85 | 17,0 | 7,5 | - | |
| Չուկ | 100 | 16,0 | 0,6 | - | կարագ + 9 գ |
| Չու | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | կարագ – 5 գ |
| Չլի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների) | | | | | |
| Չու՝ 1 հատ | 40 | 12,5 | 11,5 | 0,7 | |
| Կաթնաշոռ՝ բարձր յուղայնության | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 | |
| Պանիր | 20 | 5,4 | 5,5 | - | |
| Տավարի միս՝ առաջին կարգի | 30 | 5,6 | 4,2 | - | |
| Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի | 25 | 5,0 | 2,1 | - | |
| Չուկ | 35 | 5,6 | 0,7 | - | |

Աղյուսակ 8

ՄՆԵՐԱՍԹԵՐՔԻ ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ՍԱՌԸ ՄՇԱԿՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԹԱՓՈՆԻ ԵԼՔԻ ԱՐՅՈՒՍԱԿ

| Սննդամթերքի անվանումը | Թափոնի (մթերքի ընհանուր ուտելու ոչ ենթակա մասի) % |
|-------------------------------|---|
| Չավարեղեն | 1 |
| Ընդեղեն | 0,5 |
| Կարտոֆիլ՝ մինչև հունվարի 1-ը | 24 |
| հունվարի 1-ից մինչև մարտի 1-ը | 30 |
| մարտի 1-ից | 40 |
| թարմ կարտոֆիլ | 10 |
| Սմբուկ | 10 |
| Դդմիկ | 7 |

| | |
|------------------------------|----|
| Կադամբ | 20 |
| Ծաղկակադամբ | 25 |
| Կանաչ սոխ | 20 |
| Սոխ | 16 |
| Գազար` մինչև հունվարի 1-ը | 23 |
| հունվարի 1-ից հետո | 30 |
| Վարունգ | 7 |
| Պղպեղ քաղցր | 25 |
| Կանաչի | 20 |
| Բողկ | 20 |
| Ճակնդեղ | 20 |
| Մարոլի տերևներ | 20 |
| Բազուկ | 20 |
| Լոլիկ | 5 |
| Սպանախ | 26 |
| Կանաչ լոբի | 10 |
| Դդում | 36 |
| Ձմերուկ | 40 |
| Սեխ | 36 |
| Մրգեր թարմ | 10 |
| Ձու | 10 |
| Միս տավարի` 1-ին կարգի | 25 |
| 2-րդ կարգի | 29 |
| Հավ | 26 |
| Ձուկ | 30 |

Աղյուսակ 9

ՄԱՆԴԱՍԹԵՐՔԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՄԱՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ

| Սննդամթերքի անվանումը | Սպիտակուցներ (գ) | Ճարպեր (գ) | Ածխաջրատներ (գ) | Էներգետիկ արժեք (կկալ) |
|-----------------------|---------------------|---------------|--------------------|---------------------------|
| Բանջարեղեն | | | | |
| Սմբուկ | 1,2 | 0,1 | 5,1 | 24 |
| Դդմիկ | 0,6 | 0,3 | 4,9 | 23 |
| Կադամբ (թարմ) | 1,8 | 0,1 | 4,7 | 27 |
| Կադամբ (աղադրած) | 1,8 | 0 | 2,2 | 19 |
| Ծաղկակադամբ | 2,5 | 0,3 | 4,5 | 30 |
| Կարտոֆիլ | 2,0 | 0,4 | 16,3 | 80 |
| Սոխ կանաչ | 1,3 | 0 | 3,5 | 19 |
| Սոխ գլուխ | 1,4 | 0 | 9,1 | 41 |
| Գազար | 1,3 | 0,1 | 7,2 | 30 |
| Վարունգ | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 14 |
| Վարունգ ջերմոցի | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 11 |
| Պղպեղ կանաչ քաղցր | 1,3 | 0 | 5,3 | 26 |
| Պղպեղ կարմիր քաղցր | 1,3 | 0 | 5,7 | 27 |
| Մաղադանոս | 3,7 | 0,4 | 8,0 | 49 |
| Բողկ | 1,2 | 0,1 | 3,8 | 21 |
| Մարոլ | 1,5 | 0,2 | 2,3 | 17 |
| Բազուկ | 1,5 | 0,1 | 9,1 | 42 |
| Լոլիկ | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 23 |
| Լոլիկ ջերմոցի | 0,6 | 0 | 2,9 | 14 |

| | | | | |
|---|------|------|------|-----|
| Կանաչ լոբի | 4,0 | 0 | 4,3 | 32 |
| Մխտոր | 6,5 | 0 | 5,2 | 46 |
| Սպանախ | 2,9 | 0,3 | 2,0 | 22 |
| Թրթնջուկ | 1,5 | 0, | 3,0 | 19 |
| Միս | | | | |
| Տավարի 1-ին կարգի | 18,6 | 16,0 | 0 | 218 |
| Տավարի 2-րդ կարգի | 20,0 | 9,8 | 0 | 168 |
| Հավի 1-ին կարգի | 18,2 | 18,4 | 0,7 | 241 |
| Հավի 2-րդ կարգի | 21,2 | 8,2 | 0,6 | 161 |
| Հնդկահավի | 19,5 | 22,0 | 0 | 276 |
| Հորթի միս 1-ին կարգի | 19,7 | 2,0 | 0 | 97 |
| Ձուկ, ձկնամթերք, ծովամթերք | | | | |
| Միգ | 19 | 7,5 | 0 | 144 |
| Ծովային կաղամբ | 0,9 | 0,2 | 3,0 | 16 |
| Պերկես (օկուն) ծովային | 18,2 | 3,3 | 0 | 103 |
| Թառափազգիներ (իշխան) | 16,4 | 10,9 | 0 | 164 |
| Չողածուկ (տրեսկա) | 16,0 | 0,6 | 0 | 69 |
| Չու | | | | |
| Չու | 12,5 | 11,5 | 0,7 | 157 |
| Մրգեր, հատապտուղներ և բոստանային մշակաբույսեր | | | | |
| Օիրան | 0,9 | 0,1 | 9,0 | 41 |
| Սերկնիլ | 0,6 | 0,5 | 7,9 | 40 |
| Ադամաթուզ | 1,5 | 0 | 22,4 | 91 |
| Բալ | 0,8 | 0,5 | 10,3 | 52 |
| Տանձ | 0,4 | 0,3 | 9,5 | 42 |
| Թուզ | 0,7 | 0,2 | 11,2 | 49 |
| Հոն | 1,0 | 0 | 9,7 | 45 |
| Դեղձ | 0,9 | 0,1 | 9,5 | 43 |
| Սալոր | 0,08 | 0 | 9,6 | 43 |
| Խուրմա | 0,5 | 0, | 13,3 | 53 |
| Կեռաս | 1,1 | 0,4 | 10,6 | 50 |
| Թուխ | 0,7 | 0 | 12,0 | 52 |
| Խնձոր | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |
| Նարինջ | 0,9 | 0,2 | 8,1 | 40 |
| Թուրինջ | 0,9 | 0,2 | 6,5 | 35 |
| Կիտրոն | 0,9 | 0,1 | 3,0 | 33 |
| Մանդարին | 0,8 | 0,3 | 8,1 | 40 |
| Խաղող | 0,6 | 0,2 | 15,0 | 65 |
| Մորի | 0,8 | 0,3 | 8,3 | 42 |
| Կարմիր հաղարջ | 0,6 | 0,2 | 7,3 | 39 |
| Սև հաղարջ | 1,0 | 0,2 | 7,3 | 38 |
| Մասուր թարմ | 1,6 | 0 | 10,0 | 51 |
| Մասուր չորացրած | 3,4 | 0 | 21,5 | 110 |
| Չմերուկ | 0,7 | 0,2 | 8,8 | 38 |
| Սեխ | 0,6 | 0 | 9,1 | 38 |
| Դդում | 1,0 | 0,1 | 4,2 | 25 |
| Չրեղեն | | | | |
| Օիրանի չիր | 5,2 | 0 | 55,0 | 234 |
| Չամիչ քիշմիշի | 1,8 | 0 | 66,0 | 262 |
| Սև սալորի չիր | 2,3 | 0 | 58,4 | 242 |
| Խնձորի չիր | 3,2 | 0 | 68,0 | 273 |

| | | | | |
|---|------|------|------|-----|
| Բալի չիր | 1,5 | 0 | 73,0 | 292 |
| Տանձի չիր | 2,3 | 0 | 62,1 | 246 |
| Դեղձի չիր | 3,0 | 0 | 68,5 | 275 |
| Կաթ և կաթնամթերք | | | | |
| Կաթ պաստերիզացված | 2,8 | 3,2 | 4,7 | 58 |
| Կաթի փոշի | 26,0 | 25,0 | 37,5 | 476 |
| Կաթ խտացրած | 7,0 | 8,3 | 9,5 | 140 |
| Կաթ խտացրած շաքարով | 7,2 | 8,5 | 56,0 | 320 |
| Սերուցք 10% | 3,0 | 10,0 | 4,0 | 118 |
| Սերուցք 20% | 2,8 | 20,0 | 3,6 | 205 |
| Թթվասեր 10% | 3,0 | 10,0 | 2,9 | 116 |
| Թթվասեր 20% | 2,8 | 20,0 | 3,2 | 206 |
| Կեֆիր ցածր յուղայնության | 3,0 | 0,05 | 3,8 | 30 |
| Կեֆիր բարձր յուղայնության | 2,8 | 3,2 | 4,1 | 56 |
| Յոգուրտ 1,5 % յուղայնության (քաղցր) | 5,0 | 1,5 | 8,5 | 70 |
| Պանրիկներ կաթնաշոռային մանկական (փաթեթավորած) | 9,1 | 23,0 | 18,5 | 315 |
| Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության | 14,0 | 18,0 | 2,8 | 232 |
| Կաթնաշոռ ցածր յուղայնության | 18,0 | 0,6 | 1,8 | 88 |
| Պանիր «Բոհնգա» | 17,9 | 20,1 | 0,0 | 260 |
| Պանիր հալած (փաթեթավորած) | 24,0 | 13,5 | 0,0 | 226 |
| Պանիր «Չանախ» | 65 | 24 | 4,1 | 510 |
| Պանիր «Լոռի» | 23 | 27,5 | 0 | 339 |
| Ճարպեր | | | | |
| Կարագ սերուցքային | 0,5 | 82,5 | 0,8 | 748 |
| Յուղ հալած | 0,3 | 98 | 0,6 | 887 |
| Յուղ բուսական | 0 | 99,9 | 0 | 899 |
| Չավաբեղեն | | | | |
| Հնդկաձավար | 9,5 | 2,3 | 65,9 | 329 |
| Մալիտակաձավար | 11,3 | 0,7 | 73,3 | 326 |
| Վարսակաձավար | 11,0 | 6,1 | 49,7 | 303 |
| Գարեձավար | 10,0 | 1,3 | 66,3 | 324 |
| Կորկոտ | 11,5 | 3,3 | 66,5 | 348 |
| Բրինձ | 7,0 | 1,0 | 71,4 | 330 |
| Բլրուր | 10,0 | 1,4 | 67 | 321 |
| Հաճար | 10,0 | 1,4 | 67 | 321 |
| Ընդեղեն | | | | |
| Լոբի հատիկ | 21,0 | 2,0 | 46,6 | 292 |
| Ոլոռ | 23,0 | 1,6 | 50,8 | 314 |
| Միսեռ | 23,0 | 1,2 | 53,3 | 303 |
| Ոլոռ կանաչ | 5,0 | 0,2 | 12,8 | 73 |
| Ոսպ | 24,8 | 1,1 | 53,7 | 310 |
| Ընկուզեղեն | | | | |
| Նուշ | 18,6 | 57,7 | 13,6 | 645 |
| Ընկույզ | 13,8 | 61,3 | 10,2 | 648 |
| Հաց, հացամթերք, ալյուր | | | | |
| Հաց տարեկանի | 6,9 | 1,2 | 42,4 | 214 |
| Հաց ցորենի՝ բարձր տեսակի ալյուրից | 7,7 | 2,4 | 53,4 | 254 |
| Հաց ցորենի 1-ին տեսակի ալյուրից | 7,9 | 1 | 48,1 | 239 |
| Հաց ցորենի 2-րդ տեսակի ալյուրից | 8,1 | 1,2 | 46,6 | 220 |
| Հաց ցորենի՝ թեփով | 8,8 | 3,4 | 43,8 | 248 |
| Ալյուր ցորենի՝ բարձր տեսակի | 10,3 | 1,1 | 68,9 | 334 |
| Ալյուր ցորենի՝ 1-ին տեսակի | 10,6 | 1,3 | 67,6 | 331 |
| Ալյուր ցորենի՝ 2-րդ տեսակի | 11,7 | 1,8 | 63,7 | 324 |
| Ալյուր տարեկանի | 6,9 | 1,1 | 76,9 | 326 |
| Ալյուր եգիպտացորենի | 7,2 | 1,5 | 72,1 | 331 |
| Ալյուր կարտոֆիլի | 0,1 | 0 | 79,6 | 327 |

| | | | | |
|---------------------------------------|------|------|------|-----|
| Մակարոնեղեն` | 10,4 | 1,1 | 69,7 | 337 |
| Բուլկի | 7,8 | 2,5 | 50,5 | 261 |
| Չորաբլիթ | 11,0 | 1,3 | 73,0 | 330 |
| Չորահաց | 8,5 | 10,8 | 66,0 | 398 |
| Շաքար, հրուշակեղեն քաղցրավենիք | | | | |
| Շաքարավազ | 0 | 0 | 99,8 | 379 |
| Մեղր | 0,8 | 0 | 80,3 | 314 |
| Ջեֆիր | 0,8 | 0 | 78,3 | 304 |
| Իրիս | 3,3 | 7,5 | 81,8 | 387 |
| Մարմելադ | 0,4 | 0 | 76,0 | 293 |
| Կարամել մրգային միջուկով | 0 | 0,1 | 92,1 | 357 |
| Շոկոլադայատ կոնֆետներ | 2,9 | 10,7 | 76,6 | 396 |
| Հավվա | 11,6 | 29,7 | 54 | 516 |
| Շոկոլադ կաթնային | 6,9 | 35,7 | 52,4 | 550 |
| Վաֆլի մրգային միջուկով | 3,2 | 2,8 | 80,1 | 350 |
| Վաֆլի յուղ պարունակող միջուկով | 3,4 | 30,2 | 64,7 | 530 |
| Շերտային խմորեղեն խնձորով | 5,7 | 25,6 | 52,7 | 454 |
| Բիսկվիտային խմորեղեն մրգային | 4,7 | 9,3 | 64,2 | 351 |
| Քաղցրաբլիթ | 4,8 | 2,8 | 77,7 | 350 |
| Ջեմեր և մուրաբաներ | | | | |
| Մուրաբա տանձի | 0,3 | 0,2 | 70,8 | 273 |
| Մուրաբա ելակի | 0,3 | 0 | 70,9 | 271 |
| Մուրաբա արքայամորու | 0,6 | 0,2 | 70,4 | 273 |
| Մուրաբա դեղձի | 0,5 | 0 | 66,8 | 258 |
| Մուրաբա սալորի | 0,4 | 0,3 | 74,2 | 288 |
| Ջեմ խնձորի | 0,4 | 0,3 | 65,3 | 250 |
| Ջեմ ծիրանի | 0,5 | 0 | 68,8 | 265 |
| Ջեմ խնձորի | 0,4 | 0 | 65 | 250 |
| Հյութեր և ըմպելիքներ | | | | |
| Գազարի հյութ | 1,1 | 0,1 | 12,6 | 56 |
| Տոմատի հյութ | 1 | 0,1 | 2,9 | 18 |
| Օժիռանի հյութ | 0,5 | 0 | 13,7 | 56 |
| Արքայախնձորի հյութ | 0,3 | 0,1 | 11,8 | 52 |
| Նարնջի հյութ | 0,7 | 0,1 | 13,2 | 60 |
| Խաղողի հյութ | 0,3 | 0 | 13,8 | 54 |
| Բալի հյութ | 0,7 | 0,2 | 11,4 | 51 |
| Նռան հյութ | 0,3 | 0 | 14,5 | 64 |
| Թուրինջի հյութ | 0,3 | 0,1 | 7,9 | 38 |
| Կիտրոնի հյութ | 0,6 | 0 | 3,9 | 33 |
| Մանդարինի հյութ | 0,8 | 0 | 9,8 | 45 |
| Դեղձի հյութ | 0,3 | 0 | 16,5 | 68 |
| Սալորի հյութ | 0,3 | 0,1 | 15,2 | 68 |
| Սև հաղարջի հյութ | 0,5 | 0 | 7,3 | 41 |
| Մասուրի հյութ | 0,1 | 0,2 | 16,1 | 67 |
| Խնձորի հյութ | 0,5 | 0,1 | 9,1 | 38 |
| Տանձի հյութ | 0 | 0 | 14,4 | 59 |
| Թեյ շաքարով | 0,1 | 0 | 7 | 28 |
| Թեյ կիտրոնով | 0,1 | 0 | 6,8 | 28 |
| Մսնդային հավելումներ | | | | |
| Թթխմոր չոր | 12,7 | 8,5 | 2,7 | 109 |
| Ժելատին | 87,2 | 0,7 | 0,4 | 355 |
| Ցորենի թեփ | 16 | 16,6 | 3,8 | 165 |
| Կակաո փոշի | 24,2 | 17,5 | 27,9 | 380 |

Օր. _____

Շաբաթ. _____

Տարվա եղանակ. _____

Տարիքային խումբ. _____

| ՀՀ | Կերակրատեսակի անվանումը | Չափաբաժնի քաշը | Սննդային նյութեր (գ) | | | Էներգետիկ արժեք(կկալ) | Վիտամիններ (մգ) | | | Միկրոտարրեր (մգ) | |
|----|-------------------------|----------------|----------------------|--------|-------------|-----------------------|-----------------|----------------|----|------------------|----|
| | | | Սպիտակուցներ | Ճարպեր | Ածխաջրատներ | | B ₁ | B ₂ | C | Ca | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | | | | | | |

Ձև 2

Տարածաշրջանի անվանումը _____

(մարզ, համայնք)

Գտնվելու վայրը _____

Հիմնադրի անվանումը _____

Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության համարը, անվանումը _____

Կազմակերպության անվանումը _____

Հ Ա Մ Տ Ա Տ ՈՒ Մ Ե Մ

Տնօրեն՝ _____

(անուն, ազգանուն)

Կ.Տ. ստորագրություն _____

ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿ-ԲԱՇԽՈՒՄ

« _____ » _____ 20 թ.

Երեխաների թիվը _____

| Ճաշացուցակ | Մեկ երեխայի համար դուրս գրվող սննդամթերքի անվանումը և քաշը/ քանակը | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Նախաճաշ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 2-րդ նախաճաշ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Ճաշ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | անվող անձի հաշվարկով ըստ օրերի | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ... | 14 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Ձև 5

ԱՌՈՂՋՈՒԹՅԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

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

Ձև 6

ԱՇԽԱՏՈՂՆԵՐԻ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԳՐԱՆՑՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

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