



NORASMIYTARJIMA

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASINING SANITARIYA QOIDALARI
VA ME’YORLARI, GIGIYENA NORMATIVLARI**

**NOGIRON BOLALAR UCHUN “MURUVVAT” INTERNAT
UYLARINI JOYLASHTIRISH, ULARNING TUZILISHI, JIHOZLANISHI
VA SAQLANISHIGA QO‘YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR**

**O‘zbekiston Respublikasining
0312-14- sonli SanQvaM**

Rasmiy nashr

Toshkent – 2014



**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASINING SANITARIYA
QOIDALARI VA ME’YORLARI, GIGIYENA NORMATIVLARI**

«TASDIQLAYMAN»

**O‘zbekiston Respublikasining
Davlat bosh sanitariya vrachi**

_____ S. SAYDALIYEV

30-iyul 2014-yil

**NOGIRON BOLALAR UCHUN “MURUVVAT” INTERNAT
UYLARINI JOYLASHTIRISH, ULARNING TUZILISHI, JIHOZLANISHI
VA SAQLANISHIGA QO‘YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR**

**O‘zbekiston Respublikasining
0312-14- sonli SanQvaM**

Rasmiy nashr

Toshkent – 2014

1. Umumiy qoidalar va qo'llanish sohasi

1.1. Mazkur sanitariya qoidalar va me'yorlari (keyingi o'rinlarda – sanitariya qoidalar) “Davlat sanitariya nazorati to'g'risida”gi O'zbekiston Respublikasi Qonuniga hamda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2011-yil 23-avgustdagi 240-sonli qarori bilan tasdiqlangan Nogiron bolalar uchun “Muruvvat” internat uylari to'g'risidagi nizomga muvofiq ishlab chiqilgan.

1.2. Mazkur sanitariya qoidalar O'zR SSV Davlat sanitariya-epidemiologiya nazorati markazlari shifokorlari, ixtisoslashtirilgan loyiha muassasalari, shuningdek, mulkchilik shakli va idoraviy mansubligidan qat'i nazar, nogironlar foydalanadigan turar joylar, internat uylar va jamoat binolarini loyihalash, qurish hamda ulardan foydalanish bilan shug'ullanuvchi texnik xodimlar uchun mo'ljallangan.

1.3. Nogiron bolalar uchun “Muruvvat” internat uylari (keyingi o'rinlarda – internat uylar) 4 yoshdan 18 yoshgacha bo'lgan, yaqqol psixofizik nuqsonlarga ega nogiron bolalar uchun mo'ljallangan davlat tibbiy-ijtimoiy muassasalari hisoblanadi. Ular shaxsiy rivojlanish, salomatlikni saqlash va kasbiy o'zligini anglash, umumiy madaniyatni shakllantirish, shaxsni jamiyat hayotiga moslashtirish, mazmunli bo'sh vaqtni tashkil etish hamda to'laqonli ovqatlanish uchun uy sharoitiga yaqinlashtirilgan zarur sharoitlarni ta'minlashga qaratilgan.

1.4. Mehribonlik uylarini loyihalash va qurishda ushbu hujjat talablariga, shuningdek, O'zbekiston Respublikasi hududida amalda bo'lgan me'yoriy hujjatlar (O'zR SanQvaM 0227-07-sonli “O'zbekiston aholi punktlarini rejalashtirish va qurish”, O'zR SanQvaM 0146-04-sonli “O'zbekiston iqlim sharoitlarida turar joy binolarini loyihalash”, ShNQ 2.08.01-05 “Turar joy binolari”, ShNQ 2.08.02-07 “Jamoat binolari va inshootlari”, ShNQ 2.07.02-07 “Nogironlar va aholining kam harakatchan guruhlarini ehtiyojlarini hisobga olgan holda hayotiy faoliyat muhitini loyihalash”, QMQ 2.01.03-06 “Seysmik hududlarda qurilish”, QMQ 2.01.01, QMQ 2.01.11 va boshqalar) talablariga rioya etilishi lozim.

1.5. Faoliyati o'quv-tarbiya ishlari bilan bog'liq bo'lmagan xo'jalik yurituvchi subyektlarga Mehribonlik uyining xonalari va yer uchastkasini ijaraga berish taqiqlanadi.

2. Bino va inshootlarni qurish hamda joylashtirish uchun yer uchastkalarini tanlash va ularning o'lchamlariga doir talablar

2.1. Mehribonlik uylarini qurish uchun maydonlar QMQ 2.07.01-03 talablariga muvofiq tanlanadi.

2.2. Nogiron bolalar uchun Mehribonlik uylari tabiiy va sanitariya-gigiyena sharoitlari eng qulay bo'lgan, ko'kalamzorlashtirilgan hududlarda, maqsadga muvofiq shahar atrofi zonasida yoki mavze ichidagi yashil zonalarda joylashtirilishi kerak.

2.3. Muruvvat uylari sanoat va kommunal korxonalar, temiryo‘llar va transport harakati serqatnov bo‘lgan yo‘llar, elektr uzatish liniyalari, transformator podstansiyalari, shuningdek, boshqa elektromagnit nurlanish, shovqin, havo va tuproq ifloslanishi manbalaridan uzoqda joylashtiriladi (ShNQ 2.07.01, ShNQ 2.07.02 va boshqalarga muvofiq). Muruvvat uylarining binolari va hududiga uyali aloqa baza stansiyalarini o‘rnatish taqiqlanadi.

2.4. Yer uchastkasini suv ta‘minoti, elektr ta‘minoti manbalari va muhandislik kommunikatsiyalariga nisbatan qulay joylashtirish tavsiya etiladi; u qulay kelish yo‘llariga hamda jamoat transporti bekatlaridan qulay o‘tish yo‘llariga ega bo‘lishi lozim.

2.5. Yer uchastkasining maydoni, tarkibiy qismlari va ularning maydonlari shaharsozlik me‘yorlari hamda 1-jadvalga muvofiq loyihalash topshirig‘i asosida qabul qilinishi kerak.

1-jadval

Yer uchastkasining maydoni

№	Sig‘imi, o‘rin	Uchastka maydoni, m²/o‘rin
1	100	80
2	120	70
3	200	50

Izoh: Oraliq sig‘imga ega uchastkalar maydoni interpolatsiya usuli bilan aniqlanadi.

2.6. Yer uchastkasidagi qurilish zichligi 20% dan oshmasligi kerak. Ko‘kalamzorlashtirish darajasi butun hududning kamida 40-50 foizini tashkil etishi lozim. Muruvvat uylari hududiga zaharli meva va rezavorlar beradigan daraxt va butalarni, shuningdek, tikanli butalarni ekish taqiqlanadi.

2.7. Muruvvat uyining yangi binosi imoratlar zich joylashgan tumanlarda qurilganda yer uchastkasining maydoni qisqartirilishi mumkin, biroq 20 foizdan ko‘p emas.

2.8. Mehribonlik uyi binosining hududi balandligi 2 metrdan kam bo‘lmagan, qulflanadigan eshik va darvozali to‘siq bilan o‘ralishi kerak.

2.9. Hududni zonalarga ajratishda xonalar guruhlarining hududdagi tegishli zonalar va maydonchalar bilan bog‘lanish qulayligini hisobga olish lozim (2-jadval).

2.10. Faol va sokin hordiq uchun mo‘ljallangan o‘yin maydonchalarini binoning o‘quv-yotoqxona va guruh xonalaridan chiqish joylariga bevosita yaqin joylashtirish maqsadga muvofiqdir, bu ayniqsa kichik yoshdagi bolalar uchun muhim.

2.11. Sokin hordiq uchun mo‘ljallangan maydonchalarni sport zonasi va harakatli o‘yinlar maydonchalaridan uzoqroqda joylashtirib, ularni buta va daraxtlar ekish orqali ajratish tavsiya etiladi.

Funksional zonalarining tarkibi

№	Funksional zonalarining maydoni	Mehribonlik uyining sig'imga ko'ra maydonchalar maydoni, 1 o'ringa m ²		
		100 o'rinli	120 o'rinli	200 o'rinli
1	Bolalar maydonchalari:			
	guruhlar uchun	2,0	1,8	1,2
	umumiy jismoniy tarbiya uchun	11	8	7
	poliz-ekin maydoni	0,1	0,1	0,1
	hayvonlar va qushlar burchagi	-	-	-
2	Xo'jalik maydonchalari	1,2	1,2	1,2
3	Yo'llar, o'tish yo'laklari	loyihaga muvofiq hisob-kitob asosida		
4	Ko'kalamzorlashtirish	hudud maydonining kamida 40 %		
5	Soyabon	2,0	2	1,8

2.12. Xo'jalik zonasi hududning boshqa zonalaridan ajratilgan bo'lishi, asosiy binoning yon tarafida yoki orqasida joylashishi va hududdan tashqariga chiqadigan alohida yo'lga ega bo'lishi kerak.

2.13. Shikastlanishlarning oldini olish uchun binoga yaqinlashish yo'laklari, tarbiyalanuvchilarning hudud ichida dam olish maydonchasi, sport va o'quv zonalariga boradigan yo'llari transport harakatlanadigan yo'llar bilan kesishmasligi lozim. Binoga olib boruvchi barcha kirish va o'tish yo'llari asfaltlangan yoki boshqa turdagi qattiq qoplamaga ega bo'lishi kerak.

2.14. Hududni va alohida maydonchalarni rejalashtirish hamda jihozlashda rivojlanishida nuqsoni bo'lgan bolalar faoliyati va jismoniy imkoniyatlarining o'ziga xos xususiyatlari hisobga olinishi kerak.

Tayanch-harakat a'zolarida nuqsoni bo'lgan bolalar uchun internat uyi hududidagi yo'laklar va trotuarlarning nishabligi 5 darajadan oshmasligi, kengligi esa kamida 1,6 m bo'lishi nazarda tutiladi. Burilishlarda va har 6 metrdan keyin dam olish uchun maydonchalar bo'lishi lozim.

Ko'zi ojiz va zaif ko'ruvchi bolalarning xavfsiz harakatlanishi uchun sayr yo'laklarining kengligi kamida 2 m bo'lishi va ikki sathli ikki tomonlama to'siqqa ega bo'lishi kerak: 50-60 sm balandlikdagi panjara va 15 sm balandlikdagi planka yoki qo'ng'iroqli arqon to'siqlar.

2.15. Bolalarning yurishiga to'sqinlik qilishi mumkin bo'lgan barcha ob'ektlar: daraxtlar, butalar, ustunlar va boshqalar uchun to'siqlar nazarda tutiladi.

2.16. Burilishlar, chorrahalar, binolar, ustunlar va boshqa to'siqlar yaqinidagi yo'laklar yirik donador qoplamali tuzilishga ega bo'lishi lozim (asfaltga shag'al qo'shiladi). Qoplamaning g'adir-budur yuzasi yurishni sekinlashtirish uchun ishora bo'lib xizmat qiladi. Asfaltlangan yo'laklar o'z kengligiga qarab yoy shaklidagi profilga ega bo'lishi kerak (yo'lakning o'rtasi chetlaridan 5–7 sm baland bo'ladi).

2.17. Ko'zi ojiz bolalarda mo'ljal olish qobiliyatini shakllantirish uchun turli xil hid taratuvchi daraxtlar (ignabargli, mevali va hokazo) ekish maqsadga muvofiqdir. Zaif ko'ruvchi bolalar uchun esa mo'ljal sifatida yorqin rangli gullardan foydalanish mumkin.

2.18. Ko'zi ojiz va zaif ko'ruvchi bolalarning jismoniy mashqlari hamda o'yin faoliyati uchun, ular tomonidan fazoni o'zlashtirishni yengillashtirish, harakatlar erkinligi va chaqqonligini rivojlantirish maqsadida, ayniqsa, ko'zi ojiz bolalarda tiklanish tadbirlarini o'tkazish va kompensator reaksiyalarni rivojlantirish uchun sirti tekis shibbalangan yoki chim bilan qoplangan, atrofi o'ralgan maxsus maydonchalar tashkil etish zarur. Bunday maydonchalar uchun to'siq sifatida kengligi 15-20 sm bo'lgan ariqchalar qilish, chim bilan qoplangan bo'lsa, 1-1,5 m kenglikdagi yo'lak bo'ylab chimni olib tashlash, shibbalangan bo'lsa, atrofiga chim yotqizish yoki o't ekish tavsiya etiladi.

2.19. Devorlar, panjaralar, ustunlar va boshqa to'siqlar o'yin maydonchalari chegarasidan kamida 2,5-3 m masofada joylashishi kerak. Maydoncha atrofidagi himoya yo'lagi nishab ($10-12^{\circ}\text{C}$ burchak ostida, eni kamida 3-3,5 m), o'yin maydonchasining uzunligi esa 10-20 m bo'lishi mumkin.

2.20. Kechki paytda uchastka hududida cho'g'lanma lampalar uchun yer sathida 20 lk, lyuminessent lampalar uchun esa 40 lk me'yoridan kelib chiqib, sun'iy yoritish ta'minlanishi lozim.

2.21. Sig'imi 100 o'ringacha bo'lgan internat-uylar uchastkasiga yong'in o'chirish va tez yordam mashinalari uchun bitta kirish yo'li, 100 o'rindan ortiq bo'lsa – ikkita (uchastkaning turli tomonlaridan) kirish yo'li ko'zda tutilishi kerak.

2.22. Internat-uylar binolarini belgilangan tartibda yong'in o'chirish deposining xizmat ko'rsatish radiusi doirasida joylashtirish lozim.

3. Binoga qo'yiladigan talablar

3.1. Yangi internat-uylarni qurish va mavjudlarini rekonstruksiya qilish amaldagi loyihalash me'yorlari va topshiriqlariga muvofiq ishlab chiqilgan loyihalar asosida amalga oshirilishi lozim.

3.2. Binolarning konstruktiv va hajmiy-rejalashtirish yechimlari ShNQ 2.08.02-09* (2.5-bandi) talablariga mos bo'lishi kerak.

3.3. Internat-uylar qurilishida qo'llaniladigan qurilish materiallari quyidagi talablarga javob berishi shart:

past issiqlik o'tkazuvchanlikka ega bo'lishi hamda to'siq konstruksiyalarning yetarli termik qarshiligi va issiqbardoshligini ta'minlashi;

yaxshi havo o'tkazuvchanligi va g'ovakliligiga ega bo'lishi;

gigroskopik bo'lmasligi va past tovush o'tkazuvchanlikka ega bo'lishi;

inshootlarning mustahkamligi, olovga chidamliligi va uzoq muddatga yaroqliligini ta'minlashi;

atrof-muhitga inson salomatligiga bevosita yoki bilvosita ta'sir ko'rsatishi mumkin bo'lgan hid va konsentratsiyalarni hosil qiluvchi uchuvchan moddalarni chiqarmasligi;

mikroflora rivojlanishiga, zamburug' va suv o'tlari o'sishiga sharoit yaratmasligi;

dezinfektsiyaviy ishlov berish uchun qulay bo'lishi.

3.4. Internat-uydagi bolalar soni bino qurilgan yoki moslashtirilgan loyihada ko'zda tutilgan sig'imidan oshmasligi kerak.

3.5. Nogironligi bo'lgan bolalar uchun mo'ljallangan internat-uylarning maqbul qavatligi 1-2 qavat bo'lishi tavsiya etiladi. Qavatlar soni ikki va undan ortiq bo'lganda, internat-uylar liftlar (hisob-kitobga ko'ra), jumladan, bemor tashishga mo'ljallangan liftlar bilan jihozlanishi lozim.

Liftlar soni har bir alohida holatda loyihalash topshirig'i bilan belgilanadi.

3.6. Internat-uylarda panduslar nazarda tutilishi lozim. Nogironlar aravachasida harakatlanadiganlar uchun bino ichidagi va tashqarisidagi harakatlanish yo'laklarida pandusning nishabligi 1:12 dan oshmasligi kerak. Panduslarda ikki sathda – 0,9 m balandlikda va qo'shimcha ravishda 0,5 m balandlikda o'rnatiladigan ikki tomonlama tutqichlar bo'lishi lozim. Panduslarning yuzasi sirpanmaydigan material bilan qoplangan bo'lishi kerak.

3.7. Yordamchi vositalardan foydalanadigan nogironning harakatlanish yo'lagi eni kamida 0,95 m, nogironlar aravachasida harakatlanish uchun esa kamida 1,8 m bo'lishi kerak.

3.8. Nogiron bolalar uchun mo'ljallangan internat-uylarning binolari quyidagi asosiy xonalar guruhlariga ega bo'lishi kerak:

qabul qilish-karantin bo'limi;

bolalarning yashashi uchun mo'ljallangan turar joy bo'limlari;

jamoat xonalari;

o'quv-ishlab chiqarish xonalari;

zallar;

tibbiy va sensor xonalar;

xizmat ko'rsatish va maishiy xonalar;

oshxona bloki;

madaniy-ommaviy tadbirlar va hordiq chiqarish xonalari;

xodimlarning yashash xonalari (nogiron bolalar uchun internat-uyi shahar tashqarisida joylashgan taqdirda).

3.9. Nogiron bolalar uchun mo'ljallangan muassasalardagi barcha asosiy xonalar guruhlari, qoida tariqasida, funksional jihatdan bir-biridan ajratilgan va kommunikatsiya yo'laklari orqali o'zaro bog'langan bo'lishi lozim. Turar joy

xonalaridan tashqari ayrim xonalar guruhlarini o'tish yo'lakli qilib loyihalashga yo'l qo'yiladi.

3.10. Nogiron bolalar uchun internat-uylarining funksional-rejaviy tuzilishi alohida turar joy bo'limlarini nazarda tutadi. Ularni jamoat xonolari bloki bilan qisqa (6 m) issiq o'tish yo'laklari orqali bog'lash tavsiya etiladi.

3.11. Mehribonlik uylari tarbiyalanuvchilari jinsi, jismoniy holati, aqliy zaiflik darajasi, shuningdek yoshini hisobga olgan holda quyidagi guruhlariga bo'linadi:

1) yotoq rejimida bo'lganlar guruhi (yoshi va jinsidan qat'i nazar, harakatlanish funksiyalari qo'pol ravishda buzilgan va o'zgalar parvarishiga muhtoj bo'lgan bolalar);

2) emaklab harakatlanadiganlar guruhi (yoshi va jinsidan qat'i nazar, harakatlanish funksiyasi cheklangan va o'zgalar parvarishiga muhtoj bo'lgan bolalar);

3) jinsi bo'yicha aralash guruhlar (qizlar, o'g'il bolalar) – 10 yoshgacha bo'lgan bolalar;

4) o'g'il va qiz bolalar uchun alohida guruhlar – 10 yoshdan 14 yoshgacha hamda 14 yoshdan 18 yoshgacha bo'lgan bolalar.

3.12. Bolalar yoshi va kasalligining og'irlik darajasiga qarab quyidagicha joylashtiriladi:

yotoq rejimida bo'lgan, harakatsiz bolalar – birinchi qavatdan yuqoriga emas;
6 yoshgacha bo'lgan bolalar – ikkinchi qavatdan yuqoriga emas.

3.13. Nogironligi bo'lgan bolalar uchun Mehribonlik uylarida yashash, xizmat ko'rsatish-maishiy, xo'jalik, ma'muriy, tibbiy, madaniy-ommaviy va bo'sh vaqtni o'tkazishga mo'ljallangan zarur xonalar majmuasini nazarda tutish, zarur tibbiy xizmat ko'rsatish bilan birgalikda uy sharoitiga maksimal darajada yaqinlashtirilgan muhitni ta'minlash uchun sharoitlar yaratish lozim.

3.14. Harakatlanishi qiyin bo'lgan bolalar uchun mo'ljallangan bo'limlarda nogironlik aravachasidagilar sonini bo'lim sig'imining 2-3 foizi miqdorida belgilash tavsiya etiladi. Nogironlik aravachasidagilarning umumiy soniga loyihalash topshiriq'ini tuzishda aniqlik kiritilishi kerak.

3.15. Nogironligi bo'lgan bolalar uchun mo'ljallangan xonalar maydoni (1 kishi hisobidan) quyidagicha belgilanishi lozim:

nogironligi bo'lgan bolalar uchun yotoqxonalar (mustaqil harakatlanadiganlar) – 4–4,5 m²;

nogiron bolalar uchun yotoqxonalar (yotoqdagi va emaklaydigan) – 6 m²;

kunduzgi mashg'ulot xonolari – 3 m²;

turar joy yacheykalaridagi sinf xonolari – 2,5 m²;

sensor xonalar – 5 m², biroq 30 m²

3.16. Internat-uylarning barcha xonalari balandligi ShNQ 2.08.02-09* (2.5-band) talablariga mos kelishi lozim.

3.17. Umumiy yoritish uchun shtepsel rozetkalari va o'chirgichlar pol sathidan 1,8 m balandlikda joylashtirilishi kerak.

3.18. Binoning kompozitsion yechimini tanlashda umumta'lim maktablari, maktab-internatlar va maktabgacha ta'lim tashkilotlarini loyihalashning amaldagi me'yorlarida belgilangan o'quv, yotoqxona va boshqa xonalar derazalarining ufq tomonlariga nisbatan joylashuviga oid talablarga, shuningdek, 3-jadvalda keltirilgan qo'shimcha talablarga rioya qilish zarur.

3.19. Internat-uylar binolarini loyihalashda quyidagi talablarga rioya qilish lozim:

o'tkir burchaklarni dumaloqlash (radiusi 0,05 m) ta'minlanishi;

xonalardan chiqish eshiklarining tavaqalari harakatlanishga to'sqinlik qilmasligi;

oynavand eshiklardan foydalanishga yo'l qo'yilmaydi;

tebranuvchi sharnirli osma-ilmalardagi eshiklarni qo'llashga yo'l qo'yilmaydi;

ikkinchi yorug'lik bilan yoritish tizimini o'rnatishda oynavand darchalar pol sathidan kamida 1,5 m balandlikda joylashtirilishi va ularning shikastlanishdan to'rlar bilan himoyalaniishi ta'minlanishi lozim;

sinf yoki mashg'ulot xonasi, pleopto-ortoptik xona umumiy foydalanishdagi "shovqinli" xonalar va elektr uskunalari, shu jumladan lift shaxtalari bo'lgan xo'jalik xonalariga tutash joylashtirilmasligi kerak.

3-jadval

Xonalarning joylashuvi

T/ r	Xonalarning nomlanishi	Xonalarning yo'naltirilishi			
		45° sh.k.dan shimolroqda		45° sh.k.dan janubroqda	
		maqbul	ruxsat etilgan	maqbul	ruxsat etilgan
1	Kunduzgi qolish guruh xonalari	J, JSh, Sh	J-G' tomonga xonalarining 25%idan ko'p bo'lmagani	J, JSh	Sh, Sh-G', G' dan tashqari har qanday
2	Sinfxonalar	JSh	J-G', G' tomonga sinflarning 25%idan ko'p bo'lmagani	J, JSh	J-G', G' dan tashqari har qanday

3	Izolyator va karantin bo'limi palatalari	J, JSh	J-G' tomonga bo'lim o'rinlarining 50%idan ko'p bo'lmagani	J, JSh	Sh, Sh-G', G' dan tashqari har qanday
4	Yotoq rejimida bo'lgan bolalar uchun palatalar	J, JSh, Sh	G', Sh-G' va Sh-Sh tomonga bo'lim o'rinlarining 10%idan ko'p bo'lmagani	J, JSh	Sh-G' tomonga 10%idan ko'p bo'lmagani
5	O'quv-mehnat kabinetlari	J, JSh, Sh	J-G' tomonga xonalarning 25%idan ko'p bo'lmagani	J, JSh, Sh	G', J-G' dan tashqari har qanday
6	Yotoqxonalar	gorizontning 310° dan 50° gacha bo'lgan shimoliy qismidan tashqari har qanday			
7	Shifokor kabinetlari, muolaja xonalari, hamshiralar xonalari, davolash xonalari, xodimlar xonalari	cheklovsiz			

Izoh:

1. Sinfxonalarda yo'nalish chap tomondagi asosiy yorug'lik uchun ko'rsatilgan.
2. Derazalar xonaning qarama-qarshi devorlarida joylashgan bo'lsa, yo'naltirish me'yoranmaydi.

Qabul bo'limi

3.20. Qabul bo'limi hududga alohida mustaqil chiqish yo'lagi bilan loyihalashtirilishi kerak. Qabul bo'limi xonalarining maydoni 4-jadvalda keltirilgan.

4-jadval

Qabul bo'limi

№	Xonalarining nomlanishi	Maydoni, m ²
1	Vestibyul-kutish xonasi	12
2	Shlyuzdagi elektr sochiq quritgichli, vestibyl yonidagi hojatxona	3
3	Qabul-ko'rik xonasi	16
4	Sanitar o'tkazgich-yechinish xonasi	6
5	Kiyinish xonasi bo'lgan vanna	12
6	Zambilg'altaklarni saqlash uchun joy	6
7	Keluvchilarning buyumlarini vaqtincha saqlash xonasi	4

8	Yumshoq anjomlarni saqlash xonasi	4
Jami:		63

Turar joy bloklari

3.21. Turar joy yacheykalarini bolalarning yoshi va nogironlik darajasiga qarab farqlash kerak:

- a) kichik guruh uchun (4–10 yosh);
- b) o‘rta va katta guruhlar uchun (10–14 va 14–18 yosh);
- v) yotoqdagi nogiron bolalar uchun.

3.22. Kichik yoshdagi bolalar uchun turar joy yacheykasi 4–6 kishiga mo‘ljallangan turar joy xonalari, yuvgichli bufetxona, o‘yin-oshxona, yechinish xonasi, tarbiyachi xonasi, sanitariya-gigiyena xonalarini o‘z ichiga oladi.

3.23. O‘rta va katta yoshdagi, erkin yoki qiynalib harakatlanadigan, ta’lim olishga qodir bolalar uchun turar joy yacheykasi 2–3–4 kishiga mo‘ljallanadi. 10–14 yoshli bolalar uchun turar joy yacheykasi tarkibida bolaning mehnat ko‘nikmalarini egallashiga doir tayyorgarlik ishlaridan kelib chiqib, o‘quv xonalari (sinflar) nazarda tutilishi kerak.

3.24. Harakatlana olmaydigan nogiron bolalar uchun turar joy yacheykasi quyidagilardan iborat: 6–8 kishiga mo‘ljallangan turar joy xonalari (ularning yonida kleyonka va tuvaklarni yuvish uchun mo‘ljallangan vannaxona joylashadi); tozalash anjomlari uchun bufetxona va omborxonalar, xo‘jalik uchun o‘rnatma shkaflar.

3.25. Turar joy yacheykalari uchun yechinish xonalari (yotoqdagi bolalar uchun mo‘ljallangan turar joy yacheykalaridan tashqari) kiyim-kechak va poyabzallarni quritadigan o‘rnatma shkaflar bilan jihozlanishi kerak.

3.26. Turar joy yacheykalarining yotoqxonalarida toza choyshab va yotoq anjomlari zaxirasini saqlash uchun o‘rnatma shkaflar (bir kishiga 0,15 m² hisobidan) nazarda tutilishi kerak. Turar joy yacheykasining tarkibi va maydoni 5-jadvalda keltirilgan.

O‘quv xonalari

3.27. O‘quv xonalarining maydoni va tuzilishi mebel hamda jihozlarning to‘g‘ri joylashtirilishini, o‘quvchilarning ko‘rish faoliyati uchun qulay sharoitlarni (tabiiy yoritilganlikning me‘yorlangan darajalari va ko‘rish burchagi), pedagogik jarayonni to‘g‘ri tashkil etish uchun shart-sharoitlarni ta’minlashi lozim.

3.28. Sinf xonalarining maydoni har bir o‘quvchiga 2 m²

3.29. Sinf xonalar bolalar uchun bir o‘rinli partalar, maktab tipidagi doska, tarbiyachi uchun bir tumbali stol, ko‘rgazmali qurollar va daftarlarni saqlash uchun shkaflar bilan jihozlanadi.

3.30. Internat-uylarda quyidagi qo‘shimcha kabinetlar nazarda tutilishi kerak:

karlar, eshitish qobiliyati past va nutqida og‘ir nuqsonlari bo‘lgan bolalar uchun – frontal mashg‘ulotlar uchun eshituv kabineti hamda o‘qituvchining o‘quvchi bilan eshitish qobiliyatini rivojlantirish va talaffuzga o‘rgatish bo‘yicha individual ishlashi uchun kabinetlar;

5-jadval

Internat-uyning yashash bo‘lmasi tarkibi va maydoni

№	Xonalar	Loyihaviy maydon, m ²	Izoh
1	Kiyim yechish xonasi	1	1 o‘ringa
2	Guruh xonasi, shu jumladan ovqatlanish xonasi sifatida foydalaniladigan	4	1 o‘ringa
3	Yotoqxona	4	kichik yoshdagi bolalar uchun
		6	harakatlanishga qiynaladigan va yotoqdagi bolalar uchun
4	Sanitariya uzeli: - hojatxona, yuvinish xonasi, dush - tuvaklar uchun shkafli vanna	8	1-2 ta yashash bo‘lmasiga
		20	
5	Idish-tovoq yuvish joyi bo‘lgan bufetxona	6-9	yashash bo‘lmasiga
6	Tozalash anjomlarini saqlash xonasi	4	yashash bo‘lmasiga
7	Xo‘jalik omborxonasi	3	yashash bo‘linmasiga
8	Dars tayyorlash uchun o‘quv xonasi	12-18	yashash bo‘lmasiga
9	Yozgi ayvon	1	1 o‘ringa
10	Mehnat ta‘limi sinf-xonasi	3	1 o‘ringa
11	Tarbiyachi xonasi	12-14	yashash bo‘lmasiga

Izoh: Ta‘lim berib bo‘lmaydigan bolalar guruhlari uchun yechinish xonasi va guruh xonasi nazarda tutilmaydi, yotoqxona maydoni esa 8 m² qilib olinadi.

logopediya va lingafon kabinetlari, oynali devor va xoreografiya stanoklari bo‘lgan musiqiy-ritmik mashg‘ulotlar kabineti;

aqli zaif bolalar uchun – logopediya kabinetlari;

ko‘zi ojiz va zaif ko‘radigan bolalar uchun – logopediya va lingafon kabineti, elektrotexnika, haykaltaroshlik va relyefli rasm kabinetlari, musiqa va kompyuter texnikasi bilan yakka tartibda shug‘ullanish xonalari;

tayanch-harakat apparatida nuqsoni bo'lgan bolalar uchun – davolash gimnastikasi zali, qo'l-oyoq harakatlari muvofiqligini rivojlantirish va mustahkamlash uchun maxsus trenajyorlar bilan jihozlangan kabinetlar;

ta'lim oluvchi bolalarda sensomotorika va relaksatsiyani rivojlantirish uchun – sensor xonalar.

3.31. Sinf va kabinetlarning kirish eshiklari bir tavaqali (ostonasiz) bo'lishi va o'qituvchi stoli tarafida joylashishi kerak, bu ayniqsa tayanch-harakat apparati, ko'rish qobiliyati va aqliy rivojlanishida nuqsoni bo'lgan o'quvchilar uchun muhimdir.

3.32. Sinflarda rekreatsiya xonalari yoki yo'lak orqali amalga oshiriladigan to'g'ridan-to'g'ri yoki burchakli shamollatishni nazarda tutish zarur.

3.33. Ta'lim oluvchi aqli zaif bolalarning mashg'ulotlari, mehnat ta'limiga tayyorlov guruhlari (o'rta va katta yoshdagi bolalar uchun) xonalari tarkibida mehnat terapiyasi xonalarini nazarda tutish zarur.

Faollar zali

3.37. Majlislar zali maydoni internat-uyning umumiy sig'imining 75-100 foizini sig'dira olishini hisobga olgan holda loyihalashtiriladi (loyihalashtirish topshirig'i bilan aniqlashtiriladi). 100 o'rinli zalning maydoni 120 m² ni tashkil etadi. 120-200 o'rinli zalning maydonini har bir o'ringa 0,8-0,9 m² hisobidan qabul qilish lozim. Majlislar zali binoning birinchi qavatida joylashtirilib, tashqariga chiqish yo'lagi bo'lishi kerak. Zalning balandligi 4,5-5 m etib belgilanadi.².

3.38. Majlislar zalini kunduzi va kechqurun filmlar namoyish etilganda xonani qorong'ilashtirish uchun ekran oldi pardasi mexanizmi hamda derazalarni to'sish mexanizmi bo'lgan ekran bilan jihozlash tavsiya etiladi.

3.39. Majlislar zali yonida kinoapparatxona va sahna ko'zda tutiladi. Sahna chuqurligi kamida 3 m qilib olinadi, sahna poli zal polidan 0,9 m balandlikka ko'tarilgan bo'lishi kerak.

Tibbiy xonalar

3.40. Tibbiy xonalar davolash va korrektsiyaviy-sog'lomlashtirish tadbirlari uchun mo'ljallangan bo'lib, butun internat-uy uchun umumiy hisoblanadi. Tibbiy xonalar shifokorlar, shifokor-maslahatchilar kabinetlari, hamshira kabineti, fizioterapiya kabineti, dorixona, jismoniy davolash mashg'ulotlari (JDM) kabineti, sensorli va pozitsiyalash xonalaridan iborat bo'ladi.

Sensorli xona tibbiy rehabilitatsiya xonasi hisoblanib, rehabilitatsiyaga muhtoj, jismoniy va aqliy nuqsonlari bo'lgan nogironligi bor bolalarning ruhiy va jismoniy rivojlanishi uchun mo'ljallangan. Sensorli xona harakatlantiruvchi, vizual va akustik

emotsiyalarni ragʻbatlantiruvchi sensor panelli, turli boshqariladigan ulab-uzgichlar toʻplamiga ega uskunalar bilan jihozlanadi.

Pozitsiyalash xonasi nogironligi boʻlgan bola uchun tibbiy koʻrsatmalarga qarab, uni turli holatlarda yotqizish uchun qoʻllaniladi. Tibbiy xizmat koʻrsatish xonalarining tarkibi va maydonlari 6-jadvalda keltirilgan.

3.41. Davolash xonalarini loyihalashtirishda aqli zaif bolalar muolajalarga xodimlar hamrohligida 15 kishigacha boʻlgan guruhlarda kelishini, muolajalar esa bevosita koʻrinib turadigan ochiq xonalar va zallarda oʻtkazilishini hisobga olish lozim. Yopiq kabinalardan foydalanish taqiqlanadi.

6-jadval

Tibbiy xizmat koʻrsatish xonalarining tarkibi va maydonlari

№	Xonalarning nomi	Xonalar maydoni (m ²) sigʻimi (oʻrin) boʻyicha		
		100	120	200
1	Direktorning tibbiy ishlar boʻyicha oʻrinbosari kabineti	16	18	18
2	Pediatr kabineti	15	15	15
3	Stomatologiya kabineti	16	16	16
4	Qorongʻi xonasi boʻlgan maslahat qabuli kabineti	20+8	20+8	20+8
5	Yorugʻlik bilan davolash kabineti	12	12	18
6	Elektr uyqu kabineti	18	18	28
7	Katta hamshira kabineti	12	12	12×2
8	Dorixona xonasi	8+4	8+4	10+4
9	Psixonevrolog kabineti	15	15	15×2
10	Sensor xona	18	24	36
11	Pozitsiyalash xonasi	18	24	36
12	Logoped kabineti	18	18	18
13	Sanuzelli izolyator palatalari	9×2	9×2	9×3
14	Suv bilan davolash: vanna zali yechinish xonasi	28	28	28×2
		14	14	18
15	Oʻgʻil va qiz bolalar uchun shlyuzda yuvinish vositalari boʻlgan sanitariya uzellari	16	16×2	18×2

16	Xodimlar uchun shlyuzda yuvinish vositalari bo'lgan sanuzellar	3	3×2	3×2
17	Muolaja xonasi	15	15	15
18	DTJ kabineti	24	24	18×2
19	Gidroterapiya kabineti (suzish havzasi)	24	24	28
20	Tozalash anjomlarini saqlash xonasi	4	4×2	4×2

4. Umumiy ovqatlanish xonalari

4.1. Nogironligi bo'lgan bolalar uchun muruvvat uylarida ovqatlanish xonalari nazarda tutiladi:

turar joy yacheykasi uchun mo'ljallangan, yuvgichli bufet xonasi; harakatlanishi qiyin va yotoqdagi bolalar uchun ovqat oshxona-ovqatlanish blokining ishlab chiqarish binolaridan turar joy yacheykasining bufet xonasiga termoslarda yetkazib beriladi. Ovqatlanish yashash xonasida amalga oshiriladi. Harakatsiz bolalar uchun mo'ljallangan turar joy yacheykalarida bufet xonalaridan tashqari xo'jalik anjomlari uchun shkaflar va idishlar uchun joy loyihalashtiriladi.

butun muassasaga mo'ljallangan ovqatlanish zali (oshxona bloki) bo'lgan oshxona. Oshxona xomashyoda ishlaydi. Ovqatlanish zali mustaqil harakatlanadigan bolalarga mo'ljallab loyihalashtiriladi. Oshxona va ovqatlanish zalining tarkibi hamda maydoni 7-jadvalga muvofiq qabul qilinishi lozim.

4.2. Ovqatlanish zalining maydoni kichik guruhlardagi nogironligi bo'lgan bolalar uchun bir o'ringa 1,4 m², o'rta va katta guruhlardagi nogironligi bo'lgan bolalar uchun esa bir o'ringa 2,4 m² hisobidan qabul qilinishi kerak. O'rinlar soni 150 tadan oshganda bir nechta (2-3 ta) zal ko'zda tutilishi lozim. Ovqatlanish zali yonida xodimlar uchun maydoni kamida 14-16 m² bo'lgan ovqatlanish zalini nazarda tutish tavsiya etiladi.

5. Sport zallari

5.1. Barcha internat uylarida sport, sog'lomlashtirish jismoniy tarbiyasi va gimnastika bilan shug'ullanish uchun:

maydoni kamida 288 m² (12×24 m) bo'lgan sport zallari hamda tibbiy blok qoshida davolash jismoniy tarbiyasi, jismoniy tarbiya va ritmika mashg'ulotlari uchun, shuningdek, ko'zi ojiz bolalarning harakat va eshitish orqali mo'ljall olish qobiliyatini rivojlantirish uchun kabinetlar yoki zallar nazarda tutiladi.

5.2. Sport zali binoning birinchi qavatida joylashtiriladi va uchastkadagi sport hududi bilan bevosita (yoki yo'lak orqali) qulay bog'liqlikni nazarda tutadi.

Oshxona va oshxona ishlab chiqarish xonalarining tarkibi va maydonlari

№	Xonalar	Sig'imga (o'rinlar soniga) qarab xonalar maydoni (m ²)			Izoh
		100	120	200	
1	2	3			4
1	Ovqatlanish zali	bir o'ringa 2,4 m ²			o'rta va katta guruhlardagi nogironligi bor bolalar uchun
		bir o'ringa 1,4 m ²			kichik guruhdagi nogironligi bor bolalar uchun
2	Yuvinish xonalari	har 18-20 o'ringa 3 m ² (1 ta yuvgich)			
3	Tarqatish xonasi	16	16	20	
4	Idish-tovoq saqlash xonasi	6	6	8	
5	Oshxona idishlarini yuvish xonasi	16	18	30-36	
6	Issiq taomlar sexi	54	54	70	
7	Non kesish va saqlash xonasi	6	6	8	
8	Oshxona anjomlarini yuvish xonasi	8	8	10	
9	Sovuq taomlar sexi	10	10	14	
10	Un mahsulotlari sexi	10	10	14	
11	Go'sht-baliq sexi	18	18	18	
12	Sabzavotlar sexi	15	15	15	
13	Ishlab chiqarish mudiri xonasi	8	8	8	
7-jadvalning davomi					
1	2	3			4
14	Bir sutkalik mahsulotlar zaxirasi ombori	8	8	10	
15	Quruq mahsulotlar ombori	10	10	14	
16	Sovitish kameralari: mahsulotlar uchun chiqindilar uchun	30 4	30 4	32 4	kamida ikkita kamera
17	Mahsulotlarga (sabzavot va parranda	8×6	8×6	10×6	

	go'shtiga) dastlabki ishlov berish xonasi				
18	Yuk ortish xonasi, idishlar ombori	14	14	14	
19	Choyshablar ombori: toza kir	6 4	6 4	6 4	
20	Xodimlar uchun dush va sanuzelli xona	18	18	24	
21	Omborchi xonasi	6	6	6	
22	Sabzavotlar, tuzlamalar ombori	12×6	12×6	16×8	
23	Tozalash anjomlarini saqlash xonasi	4	4	4	
24	Xodimlar uchun yordamchi xonalari bo'lgan ovqatlanish zali	16×6	16×6	16×6	hovliga chiqish imkoniyati bilan

5.3. Zallar ikki tomonlama (uzun tomonlari bo'ylab) yoritilishi va yelvizakli shamollatish imkoniyatiga ega bo'lishi kerak, zallarning chetki devorlariga deraza o'rnatishga yo'l qo'yilmaydi.

5.4. Zal yonidagi o'g'il va qiz bolalar uchun alohida yechinish va dush xonalari zal bilan bevosita (yoki yo'lak orqali) bog'lanishi hamda surma eshikli shkafchalar yoki kiyim ilgichlar va kirish eshiklari oldida balandligi 1,75 m bo'lgan himoya ekranlari bilan jihozlanishi kerak. Yechinish xonasi yonida sanitariya tarmog'i bo'lishi lozim. Sport zaliga faqat yechinish xonalari orqali kirilishi kerak.

5.5. Sport zali qoshida polda turadigan va osma sport anjomlarini saqlash uchun anjomlar xonasi nazarda tutiladi. Anjomlar xonasining poli zalning poli bilan bir sathda, ostonasiz bo'lishi kerak.

5.6. Gimnastika zalining loyihasi va jihozlanishida ko'rish qobiliyati buzilgan bolalarni mo'ljal olish xususiyatlari hamda ularni to'g'ri yurish ko'nikmalariga o'rgatish zarurati hisobga olinishi kerak, shu munosabat bilan quyidagilarni nazarda tutish lozim:

zalni ikki hududga: anjomlarda mashq qilish uchun kichikroq (anjomlar yoki gimnastika) va o'yin faoliyati uchun kattaroq (asosiy) hududga ajratish; bolalarni chalg'itmaslik uchun anjomlar qo'zg'almas qilib mahkamlanadi; zalning kichikroq qismidagi pol asosiy hudud polidan 6-7 sm balandroq (ko'tarilgan) bo'lishi kerak. Zalning asosiy qismi poli bir jinsli qoplama tuzilishiga ega bo'lishi lozim;

zal devorlari bo'ylab perimetr bo'yicha va zalni ikki hududga ajratish uchun pol qoplamasining bir qismida tebranuvchi yo'lakni o'rnatish; zal hududlari

orasidagi tebranuvchi yo‘lak zalning kattaroq qismi tomon 10-12° nishablikka ega bo‘lishi kerak; zalni ajratish uchun yuklar (qumli qopchalar) bilan og‘irlashtirilgan va yuqoridan tushiriladigan kapron to‘rdan foydalaniladi;

ommaviy maktablarda umum qabul qilingan jihozlar (gimnastika devorlari, ot, halqalar, arqonlar, shestlar, g‘o‘la, matlar va b.), shuningdek, qo‘shimcha jihozlar – har xil turdagi trenajyorlar, tennis va xokkey to‘plarini otish uchun mo‘ljallangan nishonlar va boshqalar.

5.7. Sport zalidan tashqariga evakuatsiya chiqish yo‘lagi nazarda tutilishi kerak.

Basseyn

5.8. Internat-uylarda yordamchi xonalar majmuiga ega yopiq suzish havzasi nazarda tutilishi lozim.

5.9. Dushxonadan basseyn zali tomon harakatlanish yo‘nalishida joylashgan oyoq vannasining chuqurligi 0,1 metrni tashkil etadi.

Vanna perimetri bo‘ylab aylanma yo‘laklar nazarda tutiladi. Aylanma yo‘lakning tashqi tomoni pol sathidan kamida 1 m balandlikda to‘siladi. Basseyn kosasining cheti yo‘lak sathidan kamida 0,4 m baland bo‘lishi kerak. Basseyn zali devorlari bo‘ylab kattalar uchun pol sathidan 0,9 m, bolalar uchun esa 0,5 m balandlikda gorizontal tutqichlar o‘rnatiladi.

5.10. Suzish basseynida qo‘shimcha ehtiyot choralari ko‘rilishi lozim: basseyn kosasining qirralari rezina bilan qoplanishi, sayoz qismi chuqur qismidan penoplastdan yasalgan cheklovchi to‘siq va og‘irliklari bor to‘r yordamida ajratilishi kerak; vannaga tushish uchun panjarali ikkita qo‘shimcha narvon o‘rnatilishi nazarda tutiladi; kosaning atrofi va devorlar bo‘ylab tutqichlar bo‘lishi lozim.

5.11. Hovuz kosasining ichki devorlari bo‘ylab, imkoniyati cheklangan shaxslarning harakatlanishi uchun qulaylik yaratish maqsadida suv sathidan yuqorida va pastda qo‘shimcha tutqichlar, shuningdek, hovuzning sayoz qismida balandligi 0,1 m va kengligi 0,75 m (lekin 0,45 m dan kam bo‘lmagan) bo‘lgan kamida 4 ta zina nazarda tutilishi kerak.

Hovuz xonalarining tarkibi va maydonlari 8-jadvalda keltirilgan ma’lumotlarga muvofiq qabul qilinishi lozim.

5.12. Hovuz vannasidagi suvning hisobiy harorati 29°C, zaldagi havoning harorati – 30°C, kiyinish va dush xonalarida – 25°C, aylanma yo‘laklar yuzasining harorati – 30°C bo‘lishi kerak.

Hovuz xonalarining tarkibi va maydonlari

№	Xonalarning nomi	Maydoni, m²
1	Vannali zal	
2	Kiyinish xonalari (o'g'il va qiz bolalar uchun)	
3	Kiyinish xonalari huzuridagi dushxonalar	
4	Kiyinish xonalari huzuridagi hojatxonalar	
5	Oyoq vannalari	
6	Hovuzni boshqarish uzeli xonasi	
7	Anjomlar xonasi	
8	Yo'riqchilar xonasi	
9	Hamshira xonasi	
10	Xlorlash xonasi	

6. Xizmat-maishiy xonalar

6.1. Xizmat-maishiy xonalar tarkibiga quyidagilar kiradi: garderoab va sanitariya uzeli bo'lgan vestibul – 0,5 m²/o'rin, tashrif buyuruvchilar uchun xona, dam olish xonasi bo'lgan muhandis-texnik xodimlar xonalari, mavsumiy kiyim-kechak va poyabzal, mebel va anjomlar uchun omborxonalar, buxgalteriya xonasi, sartaroshxona, uskuna va anjomlarni joriy ta'mirlash ustaxonasi (36 m²), xo'jalik ombori (36 m²), amaldagi me'yoriy hujjatlarga (9-jadval) muvofiq xonalar guruhiga ega kir yuvish xonasi.

6.2. Kirxona ikki smenada ishlashi hisobga olinib, bir o'rin uchun sutkasiga 1 kg choyshab, rivojlanishida nuqsoni bor yotoqdagi bolalar uchun bir o'ringa sutkasiga 2 kg choyshab yuvish unumdorligi bilan loyihalanadi.

6.3. Kirxona tarkibiga quyidagilar kiradi: iflos choyshablarni saralash xonasi va yuvish xonasi, dezinfektsiya kamerasi bo'lgan dezinfektsiya bo'limi, dezinfektsiyalovchi vositalarni saqlash va eritmalar tayyorlash xonasi, markaziy choyshabxona, hisobdan chiqarishga mo'ljallangan kiyimlarni saqlash xonasi, xodimlar uchun xonalar.

Ma'muriy-maishiy xizmat ko'rsatish xonalarining tarkibi va maydonlari

№	Xonalar	Sig'imga (o'rinlar soniga) qarab xonalar maydoni (m ²)			Izoh
		100	120	200	
1	2	3			4
1	Tashrif buyuruvchilar uchun garderobli vestibyl	74	80	90	
2	Yuvinish xonasi bo'lgan erkaklar va ayollar hojatxonalari	10 (5×2)	10 (5×2)	15 (5×3)	
3	Navbatchi xonasi	10			
4	Direktor xonasi (bosh shifokor)	18			
5	Devoxona-qabulxona	12			
6	Direktorning xo'jalik ishlari bo'yicha o'rinbosari xonasi	12			
7	Texnik xizmat ko'rsatuvchi navbatchi xodimlar xonasi	10			
8	Kassasi bo'lgan buxgalteriya	12+4	12+4	18+4	
9	Omborxonasi bo'lgan xo'jalik bekasi xonasi	10+6	12+6	12+6	
10	Ta'mirlash xonasi bo'lgan iflos va toza choyshablar ombori	10+2	10+12	16+20	
9-jadvalning davomi					
1	2	3			4
11	Tozalash anjomlarini saqlash xonasi	4+4	4+4	4+4	
12	Yuvish xonasi	8+18+6	8+18+6	8+22+8	agar xonalar tarkibida kirkxona nazarda tutilmagan bo'lsa
13	Kirkxona:	18	18	20	kamida ikkita kamerali
	choyshablarni joriy ta'mirlash bo'limi bo'lgan markaziy	6	6	6	
	choyshabxona				
	hisobdan chiqariladigan kiyimlarni saqlash xonasi	6	6	6	
	iflos choyshablarni saralash xonasi, shu jumladan:	14	14	17	
	choyshablarni qabul qilish sexi	12	12	15	
	yuvish sexi	6	6	6	
	quritish-				

	dazmollash sexi Choyshablarni ajratish va qadoqlash sexi				
14	Dezinfektsiya kamerali dezinfektsiya bo'limi	42	44	44	

7. Tabiiy va sun'iy yoritish

7.1. Tabiiy yoritish QMQ 2.01.05-98 "Tabiiy va sun'iy yoritish. Loyihalash me'yorlari" talablariga muvofiq bo'lishi kerak.

7.2. Muruvvat uylarining barcha xonalari tabiiy yoritishga ega bo'lishi lozim. Dam olish uchun mo'ljallanmagan o'tish yo'laklarini, oshxonaning yordamchi xonalarini (omborxona va yuvish xonalarini), gimnastika zallari qoshidagi kiyim almashtirish xonalarini ikkinchi yorug'lik bilan yoritishga yo'l qo'yiladi.

7.3. Barcha o'quv xonalari quyoshdan himoyalovchi qurilmalardan foydalangan holda, yon tomondan, majburiy chap tomonlama tabiiy yoritishga ega bo'lishi shart. Yorug'lik oqimini o'quvchilarning o'ng, old va orqa tomonidan yo'naltirishga yo'l qo'yilmaydi.

7.4. Sinf xonalari, kabinetlar, shuningdek, mehnat ta'limi va ko'rish ishlari bilan bog'liq mashg'ulotlar uchun mo'ljallangan xonalarda tabiiy yoritilganlik koeffitsiyenti (TYoK) kamida 1,5 % ni tashkil etishi kerak.

7.5. Quyosh nurlarining ko'zni qamashtiruvchi ta'sirining va doskada yorqin nur akslanishining oldini olish uchun oyna old tomondagi devorga (doska tomonidan) 0,75 m yetkazilmay o'rnatiladi, bu, ayniqsa, ko'rishda nuqsoni bor bolalar uchun muhimdir.

7.6. Kunduzgi yorug'likdan maksimal darajada foydalanish va uni o'quv xonalarida bir tekis taqsimlash uchun quyidagilar tavsiya etiladi:

- daraxtlar binodan kamida 10 m, butalar esa 5 m masofada ekilishi; binolar yaqinida o'suvchi daraxtlarning shoxlari har bahorda kalta qilib kesilishi; deraza oynalari bo'yoq bilan bo'yalmasligi; deraza tokchalariga gul qo'yilmasligi; pardalar (faqat paxta matolaridan – poplin, reps, shtapel) deraza oynalarini to'sib qo'yilmasligi uchun devorning deraza oralig'idagi qismiga o'rnatilishi lozim.

Polivinilxlorid plyonkadan ishlangan pardalardan foydalanish taqiqlanadi.

7.7. Deraza oynalari tashqi tomondan yiliga kamida 3-4 marta, ichki tomondan esa oyiga kamida 1 marta tozalanishi va yuvilishi kerak.

7.8. O'quv xonalarining devorlari, shifti, poli va jihozlari sirlari och tusdagi jilosiz bo'yoqlar bilan bo'yalishi zarur: shift va devorning yuqori qismi (poldan 1,5 m balandlikda) – oq rangga; panellar (poldan 1,5 m gacha) – qaytarish koeffitsiyenti 0,25–0,30 bo'lgan och yashil, och sariq, sarg'ish, pushti ranglarga.

7.9. Barcha iqlim hududlaridagi o'quv xonalari va yotoqxonalarda deraza romlari orasiga joylashtiriladigan ko'tarma-burilma jalyuzilar kabi quyoshdan himoyalovchi vositalar nazarda tutilishi lozim.

7.10. O'quv xonalari va boshqa xonalarni umumiy yoritish uchun LB (oq nur) va LE (tabiiy nur) turidagi lyuminessent lampalardan foydalanish tavsiya etiladi.

7.11. O'quv xonalarida yoritgichlarni qatorlar (partalar, stollar) bo'yicha alohida yoqish imkonini beruvchi umumiy yoritish tizimlari va sinf doskasini mahalliy (qo'shimcha) yoritish tizimlari qo'llanilishi kerak. Lyuminessent yoritishda yorug'lik oqimining tebranishini kamaytirish uchun har bir yoritgich qatoriga uchta alohida sim tortish tavsiya qilinadi.

7.12. Logopediya xonalarida oyna yoniga qiyalik burchagi va yorug'lik balandligini o'zgartirish imkonini beruvchi kronshteynli mahalliy yoritish devor chiroqlari o'rnatilishi lozim.

7.13. O'quv ustaxonalarida kombinatsiyalashgan yoritishni nazarda tutish kerak: umumiy yoritish – lyuminessent lampali PVL (chang va suvdan himoyalangan) turdagi chiroqlar yordamida, mahalliy yoritish esa – “Alfa” turidagi, past kuchlanishli (40-80 Vt) cho'g'lanma lampali chiroqlar yordamida amalga oshiriladi.

7.14. O'quv xonalari cho'g'lanma lampali kombinatsiyalashgan sun'iy yoritish tizimi bilan jihozlanishi shart.

7.15. Sensor xonalarda relaks-lampaga yo'naltirilgan proyektorlar o'rnatilishi zarur.

7.16. Umumiy yoritish tizimidan tushadigan sun'iy yorug'lik darajasi 400 lks dan oshmasligi kerak.

7.17. Yorug'likdan qo'rqadigan (fotofobiya) o'quvchilar uchun qulay yorug'lik sharoitlarini yaratish maqsadida, ularning o'quv stollari (partalari) ustidagi umumiy yoritish chiroqlari guruhlarini alohida-alohida yoqish imkoniyati nazarda tutilishi lozim. Har bir ish o'rni 40 Vt quvvatli cho'g'lanma lampali mahalliy yoritish chirog'i bilan jihozlanishi kerak.

7.18. Chiroqlar stol yuzasiga qattiq mahkamlanishi hamda yorug'lik manbaining qiyalik burchagi va balandligini o'zgartirishga imkon beruvchi egiluvchan kronshteynga ega bo'lishi lozim. Xavfsizlik maqsadida elektr simlari yashirin o'tkazilishi kerak.

7.19. Sun'iy yoritish manbalarini aralashtirishga, ya'ni bir xonada lyuminessent lampalar va cho'g'lanma lampalarni birga ishlatishga yo'l qo'yilmaydi.

7.20. O'quv xonalaridagi lyuminessent yoritqichlar derazalar qatoriga parallel ravishda o'rnatiladi. Yoritqichlar kamida 3 oyda bir marta tozalanadi.

7.21. Vestibyullar, yo‘laklar, rekreatsiyalar, gimnastika va faollar zallari hamda zinapoya kataklarida pol bo‘ylab, asosiy o‘tish yo‘llari chizig‘ida va zinapoyalarda avariya yoritish (kamida 5 lk) tizimi bilan jihozlanishi lozim.

7.22. Yuqorida sanab o‘tilgan shartlardan tashqari, quyidagi qo‘shimcha qurilmalar va elektr jihozlari ham nazarda tutilishi kerak:

a) ko‘zi ojiz va zaif ko‘ruvchi bolalar uchun – joylashtiriladigan uskunalar muvofiq qo‘shimcha shtepsel rozetkalar (oftalmologiya kabinetlarida va ularga tutash xonalarda);

b) eshitishda nuqsoni bo‘lgan bolalar uchun – o‘quv xonalarda ta’limning texnik vositalaridan foydalanish uchun rozetkalar (apparatura avtomatik ravishda ulanadigan qilib poldan 1,8 m balandlikda); doska ustidagi yoritishdan tashqari, oyna yonida (chapda, o‘ngda, tepada) nur tarqatuvchi yoritqichlar (ular o‘qituvchilarning o‘quvchilar bilan individual mashg‘ulot o‘tkazish joylari yaqinida joylashtiriladi); o‘qituvchi stolining boshqaruv pultidan texnik apparatura bilan jihozlangan o‘quvchilar stollarigacha bo‘lgan kuchlanishi past tok liniyalari uchun kanallar; gimnastika zalida magnitoinduksion halqa; yorug‘lik signalizatsiyasi; avtomatik o‘chirgichlar, yerga ulash klemmalari.

Surdotexnika uskunalar o‘rnatilgan xonalarda himoyaviy yerga ulash ta’minlanishi shart.

7.23. Aqli zaif bolalar uchun yotoqxonalardan tibbiyot xonasiga va navbatchi tarbiyachi xonasiga ovozi va yorug‘lik signalizatsiyasi o‘rnatilishi ko‘zda tutiladi.

7.24. Ovoz kuchaytirgich uskunalaridan foydalanilganda tovush aks-sadosini (reverberatsiyani) bartaraf etish uchun binoning qavatlararo yopmalari va devorlarini ovozdan izolyatsiyalashni nazarda tutish zarur (qavatlararo yopmalar va devorlar yuqori darajada ovoz izolyatsiyalash xususiyatiga ega bo‘lishi kerak).

8. Suv ta’minoti va kanalizatsiya

8.1. Internat-uylar binolari binolarning ichki suv quvurlari va kanalizatsiyasini, shuningdek issiq suv ta’minotini loyihalash bo‘yicha ShNQ me’yorlariga muvofiq xo‘jalik-ichimlik, yong‘inga qarshi va issiq suv ta’minotining markazlashtirilgan tizimlari, kanalizatsiya hamda suv oqizgichlar bilan jihozlanishi lozim.

Alohida hollarda (markazlashtirilgan tizim mavjud bo‘lmaganda) markazlashtirilmagan manbalardan foydalanish mumkin.

8.2. Barcha internat-uylar sifatli ichimlik suvi bilan ta’minlanishi shart.

8.3. Qo‘lyuvgichlar va dush kabinalaridagi jo‘mraklarga harorati 50°C dan yuqori bo‘lgan issiq suv uzatilishining oldini oluvchi termostatik rostlagichlar o‘rnatilishi lozim.

8.4. Barcha muassasalarda oshxonalar, oshxonani o'z ichiga olgan oziq-ovqat blokining ishlab chiqarish xonalari, kir yuvishxona, sanitariya uzellari qoshidagi yuvinish xonalari, dushxonalar, tibbiyot xonasi va izolyator issiq suv ta'minoti bilan ta'minlanishi kerak. Shuningdek, qizlar uchun oyoq yuvish joylari va shaxsiy gigiyena xonalariga ham issiq suv tortilishi lozim.

8.5. Kanalizatsiya qurilmasini sanitariya uzellari bilan jihozlangan yotoqxona korpuslarida, oshxonada, oziq-ovqat blokida, tibbiy maqsadlardagi xonalarda, kir yuvishxonada, dushxonada, shuningdek alohida joylashgan hojatxonalar va yuvinish xonalarida nazarda tutish lozim.

8.6. Kanalizatsiya o'tkazilmagan hududlardagi muassasalar, mahalliy tozalash inshootlari qurilishi sharti bilan, ichki kanalizatsiya bilan jihozlanishi lozim.

8.7. Oqova suv o'ralari izolyatsiyalangan o'ra va qattiq chiqindilarni ajratish uchun qopqoq va panjarali yer usti qismidan iborat bo'lishi kerak. O'raning yer sathidan chuqurligi yer osti suvlari sathidan kelib chiqib, lekin 3 metrdan oshmagan holda hisoblanishi zarur. O'ralar tosh, g'isht yoki temir-betondan yasalishi kerak. O'rani tozalash uchun mo'ljallangan lyuklar qulf ostidagi, yaxshi zichlangan qo'shaloq qopqoqlar bilan jihozlanishi lozim. O'raning tubi lyuk tomonga nishab bo'lishi kerak.

8.8. Internat uylarda sanitariya jihozlarini o'rnatish balandligi xona polidan jihozning chetigacha hisoblaganda quyidagicha bo'lishi kerak:

kichik yoshdagi bolalar uchun yuz-qo'l yuvgichlar — 0,4–0,45 m;

o'rta yoshdagi bolalar uchun yuz-qo'l yuvgichlar — 0,6–0,7 m;

maktabgacha yoshdagi bolalar uchun kichik dush tagligi (dush to'rining taglik tubidan balandligi 1,6 m bo'lganda) — 0,2 m.

8.9. Hojatxonalardagi unitazlar to'siqli ochiq kabinalarda o'rnatiladi. Katta yoshdagi qizlar hojatxonasida 1–2 ta kabina eshikli bo'lishi kerak. Maktabgacha va kichik maktab yoshidagi bolalar uchun bolalar unitazlari o'rnatilishi lozim. Qizlarning shaxsiy gigiyena xonalari bide, yuz-qo'l yuvgich, tumbachka va pedalli idishlar bilan jihozlanadi. Lotokli pissuarlar va unitazlar yoniga mahkamlovchi tutqichlar o'rnatiladi.

9. Isitish va ventilyatsiya

9.1. Mehribonlik uylari binolari jamoat binolari va inshootlarining isitish, ventilyatsiya va havoni mo'tadillashtirish tizimlariga qo'yiladigan talablarga muvofiq markaziy isitish va ventilyatsiya tizimlari bilan jihozlanadi.

9.2. Binolarni issiqlik bilan ta'minlash IES, tuman va mahalliy qozonxonalarning issiqlik tarmoqlaridan zaxira ulanish orqali amalga oshirilishi lozim. Avtonom yoki gazli isitish tizimlaridan foydalanishga yo'l qo'yiladi.

9.3. Isitish moslamalari sifatida radiatorlar, beton panellarga o'rnatilgan quvurli isitish elementlaridan foydalanish mumkin.

9.4. Isitish moslamalari yuzasining harorati 80°C dan oshmasligi kerak. Bolalarning kuyishi va jarohatlanishiga yo'l qo'ymaslik uchun isitish moslamalarini olinadigan yog'och panjaralar bilan to'sish lozim. Yog'och-qirindili plitalar va boshqa polimer materiallardan yasalgan to'siqlardan foydalanish tavsiya etilmaydi.

9.5. Bolalar turadigan xonalarda havoning nisbiy namligi 40-60%, xonalardagi harorat esa 24°C dan past bo'lmasligi kerak.

9.6. Barcha xonalar har kuni bolalar yo'qligida bir necha marta shamollatiladi. Xonalarni yelvizak hosil qilib yoki burchaklama shamollatish eng samarali usul hisoblanadi.

9.7. Xonalar har 1,5 soatda kamida 10 daqiqa davomida yelvizak hosil qilib shamollatiladi. Shamollatish bolalar yo'qligida o'tkaziladi va ularning sayrdan yoki mashg'ulotdan qaytishidan 30 daqiqa oldin yakunlanadi. Shamollatish muddati tashqi havo haroratiga, shamol yo'nalishiga va isitish tizimining samaradorligiga bog'liq.

9.8. Xonalarni shamollatishda havo haroratining qisqa muddatga, lekin ko'pi bilan 2-4 °C ga pasayishiga yo'l qo'yiladi.

9.9. Yilning issiq vaqtida barcha xonalarni bir tomonlama keng ko'lamda shamollatishga bolalar ishtirokida ruxsat etiladi.

9.10. Xonalarni hojatxonalar orqali shamollatishga yo'l qo'yilmaydi.

9.11. Yotoqxonalarda yelvizak hosil qilib shamollatish bolalarni yotqizishdan oldin amalga oshiriladi.

10. Hudud va xonalarning sanitariya holati

10.1. Barcha internat uylarining hududi har kuni tozalanadi. Bahor va yoz oylarida o'tlar, gullar, butalar va yo'laklarga suv sepiladi, qishda esa maydonchalar va yo'laklar qordan tozalanadi. Erta bahorda va kech kuzda hududni barglar va shox-shabбалardan tozalash zarur.

10.2. Tozalash ishlari har kuni va ifloslanishiga qarab amalga oshirilishi kerak. Yilning issiq vaqtida hududni tozalash ishlari dastlab suv sepilgach va albatta, xonalarning derazalari yopiq holda bajarilishi lozim. Issiq va quruq ob-havoda kuniga 2 marta suv sepiladi.

10.3. Hududdagi jihozlar (stollar, o'rindiqlar, jismoniy tarbiya anjomlari va boshqalar) soz holatda bo'lishi va har kuni artib turilishi kerak.

10.4. Hovli hududida maishiy chiqindilarni yig'ish uchun yopiq turdagi axlat idishlari o'rnatiladi. Axlat idishlari muntazam ravishda, issiq kunlarda esa har kuni tozalanadi, yuviladi va 10 foizli xlorli ohak eritmasi bilan zararsizlantiriladi.

10.5. Kanalizatsiya mavjud bo'lmagan hollarda, axlat chuqurlari va axlat idishlari hajmining 2/3 qismi to'lganda tozalanishi hamda pashshalarga qarshi kurashish bo'yicha amaldagi ko'rsatmalarga muvofiq ishlov berilishi kerak.

10.6. Sport maydonchasi hududida sug'orish jo'rangi o'rnatilishi shart.

10.7. Xonalarni tozalash har kuni deraza va romlar ochiq holda, yuvish vositalaridan (sovun, yuvish kukunlari) foydalanib, nam usulda amalga oshirilishi lozim. Zamin (pol) kuniga kamida 2-marta yuvilishi, mebellar, radiatorlar va deraza tokchalari nam latta bilan artilishi kerak. Shamollatish tizimlarining jalyuzi panjaralari ochiq bo'lishi va muntazam ravishda changdan tozalab turilishi lozim; ular faqat bino ichidagi va tashqaridagi havo harorati keskin farq qilgandagina yopilishi kerak. So'ruvchi shamollatish shaxtalari yiliga 2-marta tozalanadi. Deraza romlari yilda 2-marta (bahorda va kuzda) yuvilib, oynalari ichki va tashqi tomondan tozalanadi.

10.8. Xonalarda umumiy tozalash ishlari oyiga bir marta o'tkaziladi.

Umumiy tozalash ishlariga quyidagilar kiradi: zamin (pol), yoritish moslamalari, derazalar, eshiklar, devorlar va isitish jihozlarini yuvish, o'rgimchak to'rlarini supurib tashlash, mebellarni artish. Bu ishlar yuvish va dezinfeksiyalash vositalaridan foydalangan holda amalga oshiriladi. Dezinfeksiyalovchi vosita sifatida kam zaharli preparatlardan foydalanish tavsiya etiladi.

10.9. Choyshab jildlari (matras, yostiq, ko'rpa-to'shaklar) vaqti-vaqti bilan shamollatish va quritish uchun ochiq havoga olib chiqilishi lozim. Yilda bir marta choyshab jildlari kimyoviy tozalashdan o'tkazilishi kerak.

10.10. Gilamlar har kuni changyutgichda tozalanishi, vaqti-vaqti bilan qoqilishi va nam cho'tka bilan artilishi, yilda bir marta esa quruq usulda tozalanishi kerak.

10.11. Yumshoq anjomlar (choyshablar, ko'rpa jildlari, yostiq jildlari, sochiqlar) bilan ta'minlash tasdiqlangan me'yorlarga muvofiq amalga oshiriladi.

10.12. Choyshablar va sochiqlar kirlanishiga qarab, lekin har 10 kunda kamida bir marta almashtiriladi. Toza jildlar qoplarda yetkazib beriladi va shkaflarda saqlanadi.

10.13. Yangi olingan o'yinchoqlar guruh xonalariga kiritilishidan oldin 15 daqiqa davomida oqar suvda sovun bilan yuvilishi va so'ngra ochiq havoda quritilishi lozim. Bunda rezina, penopoliuretan, penolateks, plastizol va shunga o'xshash o'yinchoqlar yaxshilab siqib quritilishi kerak. Tukli penolateks o'yinchoqlarga ishlab chiqaruvchi zavodning yo'riqnomasiga muvofiq ishlov berilishi shart. Bolalar o'ynashi uchun yumshoq o'yinchoqlardan foydalanish tavsiya etilmaydi.

10.14. Stollar har bir ovqatlanishdan so'ng maxsus latta bilan issiq suv va sovun yordamida yuvilishi kerak. Bu latta yuvilib, quritiladi va qopqoqli maxsus idishda saqlanadi.

10.15. Epidemiologik vaziyat murakkablashganda barcha xonalarda har kungi nam tozalash ishlari dezinfeksiyalovchi vositalar yordamida amalga oshiriladi.

10.16. Yuvinish xonalari va hojatxonalarining pollari, devorlari, eshik tutqichlari har kuni yuvish vositalari bilan issiq suvda yuvilishi, pollar esa ifloslanishiga qarab kuniga bir necha marta artib turilishi kerak. Unitazlar va tuvaklar kuniga 2 marta yuvish vositalari yordamida issiq suv bilan yuviladi; siydik kislotasi tuzlarini ketkazish uchun santexnika uskunolari uchun mo'ljallangan vositalardan foydalanish zarur. Ishlov berilgandan so'ng unitazlar va tuvaklar ko'p miqdordagi suv bilan yaxshilab chayiladi. Tuvaklar individual markirovkalangan (tamg'alangan) bo'lishi lozim.

10.17. Tozalash anjomlari (tog'oralar, chelaklar, cho'tkalar, lattalar va boshqalar) markirovkalangan, alohida xonalarga (ayniqsa, oshxonaga) biriktirilgan bo'lishi va bu uchun maxsus ajratilgan shkaflarda yoki devor tokchalarida alohida saqlanishi kerak.

10.18. Pollarni yuvish va sanitariya-texnika xonalarini (sanuzellarni) tozalash uchun mo'ljallangan anjomlar signal rangida (qizil, to'q sariq) bo'lishi va alohida saqlanishi kerak. Barcha tozalash anjomlari ishlatib bo'lingach, yuvish vositalari bilan issiq suvda yuvilishi lozim.

10.19. Dezinfeksiyalovchi eritmalar qorong'i idishda, bolalar qo'li yetmaydigan joylarda saqlanishi kerak.

10.20. Hasharotlar paydo bo'lishining oldini olish uchun yilning issiq faslida xonalar, oziq-ovqat bloki, kir yuvish xonasi, hojatxonalar va boshqalarning derazalariga metall to'r tutilishi kerak.

11. Ovqatlanishni tashkil etishga oid talablar

Ovqatlanish – nogironligi bo'lgan bolaning hayot faoliyati, o'sishi va rivojlanishini ta'minlash vositasidir. Nooqilona ovqatlanish moddalar almashinuvining buzilishiga hamda organizm tizimlari, ayniqsa, ovqat hazm qilish, yurak-qon tomir va markaziy nerv tizimi faoliyatining izdan chiqishiga olib keladi. Nogironligi bo'lgan bolalarning kamharakatlilik va mushaklariga yetarli yuklama tushmasligi oqibatida nooqilona ovqatlanishning salbiy oqibatlari barcha yosh toifalarida yaqqol namoyon bo'ladi.

Nogironligi bo'lgan bolalar ovqatlanishiga qo'yiladigan birinchi talab – bu me'yordir, ya'ni ozuqa miqdorini biroz cheklashdir. Moddalar almashinuvi jarayonlarining sekinlashganini hisobga olgan holda, ikkinchi talab – ratsionga

yetarli miqdorda vitaminlar, mikroelementlar va boshqalarni kiritish orqali ovqatlanishning yuqori biologik to‘laqlonliligini ta‘minlashdan iborat.

Bolalar ovqatlanishi parhez bop tamoyillarga mos kelishi, ya‘ni taomlarni qaynatish, bug‘da pishirish, dimlash, gaz pechida pishirish kabi maxsus usullarda tayyorlashni nazarda tutishi hamda ta‘sirlovchi xususiyatlarga ega mahsulotlarni iste‘moldan chiqarishi lozim.

Kundalik ovqatlanish ratsioniga go‘sh t, sut, sariyog‘ va o‘simlik yog‘i, bug‘doy noni (har bir taom bilan birga) kiritilishi kerak.

Baliq, tuxum, pishloq, tvorog, nordon sut mahsulotlarini ratsionga har 2-3 kunda bir marta kiritish tavsiya etiladi (10, 11-jadvallar).

10-jadval

“Muruvvat” internat uyidagi chuqur aqli zaif bolalar uchun tavsiya etiladigan mahsulotlar to‘plami (kuniga g hisobida)

№	Mahsulotlar nomi	Massasi, g
1	Non	450
2	Bug‘doy uni	40
3	Kartoshka kraxmali*	5
4	Yormalar, dukkaklilar, makaron mahsulotlari	130
5	Shakar	70
6	Qandolat mahsulotlari	30
7	Sariyog‘	50
8	O‘simlik yog‘i* (salatlar uchun)	25
9	Sut	300
10	Kefir, qatiq	200
11	Smetana	20
12	Tvorog* (issiq ishlov berilgandan so‘ng)	50
13	Pishloq*	10
14	Go‘sh t, parranda go‘sh ti	160
15	Qaynatilgan kolbasa, sosiskalar*	20
16	Baliq*	35
17	Tuxum, dona	1
18	Kartoshka*	400
19	Sabzavotlar, ko‘katlar, tuzlamalar, shu jumladan tomat 3 g	453
20	Ho‘l mevalar	130
21	Meva, sabzavot sharbatlari	200
22	Qurutilgan mevalar, shu jumladan na‘matak 5 g	15
23	Choy	2
24	Yodlangan tuz	6
25	Xamirturush*	1

Izoh: * – o‘tkazib yuborilgan kunlar uchun me‘yorni hisobga olgan holda, 3–5 kunda bir marta taomnomaga kiritishga ruxsat etiladi.

Ba'zi mahsulotlarning o'zaro almashinuvchanlik jadvali

T/r	Mahsulot nomi	Massasi, g	Oʻrnini bosuvchi mahsulot	Massasi, g
1	2	3	4	5
	1-navli bugʻdoy unidan yopilgan oq nonni almashtirish:	100	1-navli bugʻdoy unidan qilingan suxari	65
			1-navli bugʻdoy uni	75
			1-navli bugʻdoy unidan oddiy galetlar	65
			yogʻ qoʻshib yaxshilangan galetlar	35
			vafli	55
2	Goʻsht	100	mol jigari	116
			1-toifali tovuq goʻshti	110
			baliq	125
			tvorog	120
3	Qaymogʻi olinmagan sut	100	germetik qadoqdagi qaymogʻi olinmagan quruq sut	11
			yogʻsizlantirilgan quruq sut	7,5
			shakarli quyultirilgan sut	40
			9 % li tvorog	17
			1-toifali goʻsht	14
			baliq	17,5
			pishloq	12,5
			tovuq tuxumi	22
4	Tvorog	100	goʻsht (mol goʻshti)	83
			baliq	105
11-jadvalning davomi				
1	2	3	4	5
5	Tovuq tuxumi (1 dona)	41	tvorog	31
			goʻsht (mol goʻshti)	26
			baliq	30
			qaymogʻi olinmagan sut	186
			pishloq	20
			tuxum kukuni	11,5
6	Baliq	100	goʻsht (mol goʻshti)	87
			tvorog	105
7	Kartoshka	100	oq boshli karam	111
			gulkaram	80
			sabzi	154
			lavlagi	118
			dukkaklilar (loviya)	33
			koʻk noʻxat	409
			koʻk noʻxat (konservalangan)	64
			qovoqcha	300

8	Ho'l olma	100	olma sharbati	90
			uzum sharbati	133
			olxo'ri sharbati	133
			quruq mevalar:	
			olma (qoqi)	12
			olxo'ri (qoqi)	17
			turshak	8
			mayiz	22

Tayanch-harakat a'zolari patologiyasi sababli bolalarning katta qismi to'shakka mixlanib qolgan bo'ladi, ularda mushaklar atrofiyasi kuzatiladi, bu esa ovqatlanish ratsionida ko'p miqdorda oqsil bo'lishini talab etadi.

Nogironligi bo'lgan bolalarning ovqatlanishi parhezbop taomnomalar asosida tashkil etiladi. Bu toifadagi bolalarga butun ovqat hazm qilish tizimining shilliq qavatini mexanik, kimyoviy va termik jihatdan asragan holda tez-tez va kam-kamdan ovqatlanish tavsiya etiladi.

Ovqat tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari quyidagilardir:

mahsulotlarga ishlov berishda qo'shimcha jarayonlarni qo'llash, shu jumladan mahsulotni to'liq gomogenizatsiya qilishgacha bo'lgan turli xil maydalash usullaridan (qirg'ichdan o'tkazish va hokazo) keng foydalanish;

ko'p miqdorda bug'da va dimlab pishirilgan taomlarni tayyorlash imkonini beruvchi issiqlik bilan ishlov berish usullarini qo'llash.

Bularning barchasi oziq-ovqat toksikoinfeksiyalari va intoksikatsiyalari qo'zg'atuvchilarining rivojlanishi uchun qulay muhit hisoblangan parhezbop, maydalangan taomlarning doimiy bakterial ifloslanish xavfini yuzaga keltiradi.

Shu sababli, bu turdagi obyektlar kontingentining oziq-ovqat bilan ta'minlanishi ustidan olib boriladigan joriy sanitariya nazorati ayniqsa kuchli, doimiy va chuqur bo'lishi lozim: oshxona bloklarining yuqori darajadagi sanitariya holatini saqlash, ularni mexanizatsiyalash va ishlab chiqarish jarayonlari oqimini qat'iy tashkil etish.

Bunga quyidagilar asos bo'ladi:

oziq-ovqat mahsulotlarini maydalash, qirg'ichdan o'tkazish, maydalagich mashinalaridan o'tkazish bilan bog'liq texnologik usullardan ko'p foydalanish;

organizmning zaiflashgani va uning himoya mexanizmlari funksiyalari pasaygani.

Davlat sanitariya nazoratini kuchaytirishni talab qiluvchi asosiy masalalar quyidagilardan iborat:

ovqat tayyorlash muddati va uni tayyorlashdan tarqatishgacha bo'lgan vaqt oraliq'i;

ovqatni tashish va tarqatish shartlari;

sovutkich va texnologik uskunalarning, kesish jihozlari va anjomlarining yetarli miqdorda mavjudligi;

texnologik uskunalarning sifatli ishlashi;

oshxonaning barcha xonalarida sanitariya-epidemiologiya rejimiga, ovqat tayyorlash jarayonining uzluksizligiga, oshxona va pazandachilik idishlari hamda anjomlarini yuvish rejimiga rioya qilinishi;

xomashyo, ayniqsa, tez ayniydigan mahsulotlarning saqlash muddatlariga rioya qilish.

12. Oshxonaga, mahsulotlarni yetkazib berish va saqlashga qo'yiladigan gigiyenik talablar

12.1. Oshxonaning tuzilishi, jihozlanishi va saqlanishiga qo'yiladigan talablar umumiy ovqatlanishni tashkil etish, unda oziq-ovqat mahsulotlari va xomashyosini tayyorlash hamda muomalasiga oid sanitariya qoidalari va me'yorlariga mos bo'lishi kerak.

12.2. Texnologik uskunalar, anjomlar, idishlar, tara xom va tayyor mahsulotlar uchun qo'llanganda xavfsiz bo'lgan materiallardan tayyorlanadi va markirovka qilinadi.

12.3. Yuvish va zararsizlantirish vositalarini qo'llash bo'yicha yo'riqnoma (amalga oshirilayotgan ishlov berishning aniq rejimini hisobga olgan holda) ushbu vositadan foydalanadigan barcha xodimlarning e'tiboriga yetkazilishi shart.

12.4. Yuvish va zararsizlantirish vositalari quruq, yaxshi shamollatiladigan xonada saqlanadi. Eritmalar to'q rangli shisha idishlarda, qopqog'i zich yopilgan holda, yorug'lik va namlik ta'siridan asrab, ko'pi bilan 5 kun saqlanishi lozim.

12.5. Oshxona idishlarini yuvish uchun ularga issiq va sovuq suv tortilgan hamda suv aralashtirgichlar o'rnatilgan metall vannalar (zanglamaydigan po'lat, alyuminiy, dyuralyuminiy va boshqalardan kamida 2 dona) qo'llaniladi. Suv olinadigan jo'mrakdagi issiq suv harorati kamida 65°C bo'lishi kerak.

12.6. Vannalarning kanalizatsiyaga ulanish joylarida qabul qilish voronkasining ustki qismidan kamida 20 mm ochiq oraliq qoldirilishi shart.

12.7. Taom pishiriladigan qozonlar oziq-ovqat qoldiqlaridan tozalangach, yuvish vositalari qo'shilgan, harorati 40°C dan past bo'lmagan issiq suvda yuviladi, dush nasadkali shlang yordamida issiq suv bilan chayiladi va panjarali tokchalarda yoki stellajlarda to'ntarilgan holda quritiladi. Toza oshxona idishlari poldan kamida 0,5 m balandlikdagi stellajlarda saqlanadi.

12.8. Go'sht-sabzavot maydalash taxtalari va mayda yog'och anjomlar (kurakchalar, aralashtirgichlar va hokazo) birinchi vannada yuvish vositalari qo'shilgan issiq suvda (50°C) yuvilgandan so'ng, ikkinchi vannada harorati 65°C

dan past bo‘lmagan issiq suv bilan chayiladi, ustidan qaynoq suv quyib yuboriladi va puxta quritiladi.

12.9. Metall anjomlar yuvilgandan so‘ng gaz pechida qizdirib tozalanadi; go‘sh tqiymalagichlar ishlatilgandan keyin qismlarga ajratiladi, yuviladi, ustidan qaynoq suv quyiladi va puxta quritiladi.

12.10. Ovqatlanish va choy ichish idishlari fayans, chinnidan (likop, likopcha, piyola), oshxona anjomlari (qoshiq, sanchqi, pichoq) esa zanglamaydigan po‘latdan yasalgan bo‘lishi mumkin. Labi uchgan, darz ketgan, singan, qiyshaygan, siri ko‘chgan idishlardan, shuningdek, plastmassa va alyuminiydan yasalgan anjomlardan foydalanishga yo‘l qo‘yilmaydi.

12.11. Oshxona idishlari ovqat qoldiqlaridan mexanik usulda tozalanib, so‘ngra (birinchi vannada) suv harorati 45°C dan past bo‘lmagan yuvish vositalari bilan yuviladi, (ikkinchi vannada) harorati 65°C dan past bo‘lmagan issiq oqar suvda dush nasadkali egiluvchan shlang yordamida chayiladi va maxsus panjaralarda quritiladi.

12.12. Piyolalar birinchi vannada yuvish vositalari qo‘shilgan issiq suvda yuviladi, ikkinchi vannada issiq oqar suvda chayiladi va quritiladi.

12.13. Oshxona anjomlari mexanik usulda tozalangach va (birinchi vannada) yuvish vositalari bilan yuvilgach, (ikkinchi vannada) issiq oqar suvda chayiladi. Toza oshxona anjomlari oldindan yuvilgan metall kassetalarda dastasi yuqoriga qaratilgan holda tik saqlanadi.

12.14. Taom tayyorlash bloki va oshxonadagi oziq-ovqat chiqindilari markirovka qilingan qopqoqli metall chelaklarga yoki pedal bilan ochiladigan idishlarga yig‘iladi. Bu idishlar hajmining 2/3 qismidan ko‘p bo‘lmagan miqdorda to‘lishiga qarab tozalanadi. Har kuni kun oxirida chelaklar va idishlar to‘lgan-to‘lmaganidan qat’i nazar, kanalizatsiya traplari ustida shlang yordamida tozalanadi, 2% li kalsinatsiyalangan soda eritmasi bilan yuviladi, so‘ngra issiq suv bilan chayilib, quritiladi.

12.15. Oshxona xonalarida har kuni tozalash ishlari o‘tkaziladi: pollar yuviladi, chang va o‘rgimchak to‘rlari tozalanadi, isitish uskunolari (radiatorlar) va deraza tokchalari artiladi; har hafta yuvish vositalari yordamida devorlar, yoritish moslamalari yuviladi, oynalar chang va qurumdan tozalanadi va hokazo. Oyda bir marta barcha xonalar, uskunalar va anjomlar dezinfeksiya qilinishi bilan birga umumiy tozalash ishlarini o‘tkazish zarur.

12.16. Oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish uchun mo‘ljallangan stollar zanglamaydigan po‘lat yoki duralyuminiydan yasalgan yaxlit metall bo‘lishi kerak. Xom go‘sh t va baliqqa ishlov berish uchun mo‘ljallangan stollarning usti (burchaklari yumaloqlangan holda) ruxlangan tunuka bilan qoplanadi.

12.17. Xom va tayyor mahsulotlarni bo‘lish uchun alohida kesish stollari, pichoqlar, yoriq va tirqishlarsiz, silliq qilib randalangan qattiq navli yog‘ochdan yasalgan taxtalar bo‘lishi lozim. Plastmassa, yog‘och-qipiqli plita (DSP), yog‘och-tolali plita (DVP), presslangan fanerdan yasalgan kesish taxtalaridan foydalanishga yo‘l qo‘yilmaydi.

12.18. Kesish taxtalari va pichoqlar markirovka qilingan bo‘lishi shart: “XG” – xom go‘sht, “XT” – xom tovuq, “XB” – xom baliq, “XS” – xom sabzavotlar, “PG” – pishirilgan go‘sht, “PB” – pishirilgan baliq, “PS” – pishirilgan sabzavotlar, “Gastronomiya”, “Selyodka”, “N” – non, “Ko‘katlar”, “SARYOG‘” – sariyog‘.

12.19. Tayyor ovqatni pishirish va saqlash uchun zanglamaydigan po‘latdan yasalgan idishlardan foydalanish kerak. Alyuminiy va duralyuminiy idishlar faqat ovqat pishirish va uni qisqa muddat saqlash uchun ishlatiladi. Kompotlar zanglamaydigan po‘latdan yasalgan idishlarda tayyorlanadi. Sut qaynatish uchun alohida idish ajratiladi.

12.20. Oshxona va choy idishlari to‘plamlari soni ovqatlanish vaqtida idish va anjomlarga qo‘shimcha ishlov bermasdan, bolalarning bir vaqtning o‘zida ovqatlanishini to‘liq ta‘minlashi lozim.

12.21. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish ularning saqlanishini ta‘minlaydigan va ifloslanishdan himoya qiladigan sharoitlarda amalga oshirilishi kerak. Buning uchun transport har kuni tozalanadi, har 10 kunda bir marta esa dezinfeksiya qilinadi.

12.22. Tez ayniydigan mahsulotlar yopiq, markirovkalangan idishlarda tashiladi. Yilning issiq faslida tez va o‘ta tez ayniydigan mahsulotlar tashishning harorat rejimini saqlashni ta‘minlaydigan sovitchikli yoki izotermik transportda (muzsiz 1 soat, muz bilan 3 soat) tashiladi. Avtotransport kuzovining ichki qismi sanitariya ishlovi berish oson bo‘lgan material bilan qoplanadi va javonlar bilan jihozlanadi.

12.23. Oziq-ovqat mahsulotlarini xarid qilish va ularni talab etilgan joyga yetkazib berish ishlariga ishga kirish chog‘ida qonunchilikda belgilangan tartibda dastlabki va davriy tibbiy ko‘rikdan o‘tgan shaxslarga ruxsat etiladi.

12.24. Mahsulotlarni tashishga mo‘ljallangan transport vositalari toza saqlanishi shart. Ulardan odamlarni va boshqa yuklarni tashish uchun foydalanish taqiqlanadi.

12.25. Mahsulot tashuvchi transportga haydovchi tomonidan har kuni sanitariya ishlovi beriladi, har 10 kunda bir marta esa dezinfeksiya qilinadi.

12.26. Mahsulotlar bazadan olib kelinadigan idishlar markirovkalangan bo‘lishi va faqat belgilangan maqsadda ishlatilishi shart. Kleyonka va boshqa qoplar, metall va yog‘och yashiklar, bidonlar, flyagalar ishlatib bo‘lingach tozalanishi, kalsinatsiyalangan sodaning 2 foizli eritmasi (1 litr suvga 20 g preparat) bilan

yuvilishi, qaynoq suv bilan chayilishi, quritilishi va ifloslanishdan himoyalangan joylarda saqlanishi kerak. Ularga ishlov berish maxsus ajratilgan xonada amalga oshiriladi. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish uchun oshxona anjomlaridan foydalanishga yo‘l qo‘yilmaydi.

12.27. Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xomashyosi ularning sifati va xavfsizligini tasdiqlovchi hujjatlar mavjud bo‘lgandagina qabul qilinishi kerak.

12.28. Mahsulotlar sifatini omborchi va tibbiyot xodimi (xomashyo brakeraji) tekshiradi, tibbiyot xodimi maxsus jurnalga qayd etib boradi. Ilova hujjatlari bo‘lmagan, yaroqlilik muddati o‘tgan va buzilish belgilari bor oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilishga yo‘l qo‘yilmaydi.

12.29. Tez ayniydigan oziq-ovqat mahsulotlari amaldagi sanitariya qoidalari talablariga muvofiq sovutish kameralarida yoki muzlatkichlarda +2 dan +6 °C gacha haroratda saqlanadi. Muzlatkichlar va sovutish kameralaridagi haroratni nazorat qilish uchun termometrlar o‘rnatiladi. Bitta sovutish kamerasi mavjud bo‘lganda, go‘sht, baliq va sut mahsulotlarini saqlash joylari bir-biridan qat’iy ajratilishi, shuningdek, yuvish va ishlov berish oson bo‘lgan maxsus javonlar bilan jihozlanishi shart.

12.30. Muzlatilgan parranda go‘shti va muzlatilgan baliq yetkazib beruvchining idishida, stellajlarda yoki tovar tagliklarida saqlanadi.

12.31. Flyaga yoki shishaga qadoqlangan sut qaysi idishda keltirilgan bo‘lsa, o‘sha idishda saqlanishi kerak.

12.32. Sariyog‘ javonlarda zavod qadog‘ida yoki pergamentga o‘ralgan bo‘laklar holida patnislarda saqlanadi. Katta pishloqlar toza stellajlarda (pishloqlarni ustma-ust taxlaganda, ularning orasiga karton yoki fanera qistirma qo‘yilishi kerak), kichik pishloqlar esa javonlarda iste’mol idishida saqlanadi.

12.33. Smetana va tvorog qopqoqli idishda saqlanadi. Smetana va tvorog solingan idishda qoshiq yoki kurakchalarni qoldirishga yo‘l qo‘yilmaydi. Qutilardagi tuxumlar quruq, salqin xonalarda, boshqa mahsulotlardan alohida, tovar tagliklarida saqlanadi.

12.34. Yorma, un, makaron mahsulotlari quruq xonada, qoplarda yoki karton qutilarda, poldan kamida 15 sm balandlikdagi tovar tagliklari yoxud stellajlarda saqlanadi. Devor bilan mahsulotlar orasidagi masofa kamida 20 sm bo‘lishi lozim.

12.35. Non stellajlar va shkaflarda saqlanadi; bunda pastki javon poldan kamida 35 sm balandlikda bo‘lishi kerak. Shkaf eshikchalarida shamollatish uchun teshiklar bo‘lishi lozim. Non saqlanadigan joylarni tozalashda ushoqlar maxsus cho‘tkalar bilan supurib olinadi, javonlar esa oshxona sirka kislotasining 1 foizli eritmasiga namlangan latta bilan artiladi.

12.36. Kartoshka va ildizmevalar quruq, qorong‘i xonada, karam esa alohida stellajlar va sandiqlarda saqlanadi. Ko‘katlar va mevalar yashiklarda, salqin joyda, +12°C dan yuqori bo‘lmagan haroratda saqlanadi.

12.37. O‘ziga xos hidga ega bo‘lgan mahsulotlarni hidlarni o‘ziga singdiradigan mahsulotlardan (sariyog‘, shakar, tuz, tuxum, choy, pishloq) alohida saqlash kerak.

12.38. Iste‘mol qilishdan oldin pasterizatsiyalanmagan flaga suti qaynab chiqqanidan so‘ng 2-3 daqiqadan ko‘p bo‘lmagan vaqt davomida majburiy qaynatilishi lozim. Qaynatilgach, sovutiladi va qopqog‘i yopiq idishda saqlanadi. Agar sutni olgandan so‘ng darhol ishlatish imkoni bo‘lmasa, u +4...+6°C haroratda sovutkichda saqlanadi.

12.39. Taom tayyorlashda quyidagi qoidalarga rioya qilinadi:

xom va pishirilgan mahsulotlarga ishlov berish alohida stollarda, tegishli tarzda markirovka qilingan kesish taxtalari va pichoqlardan foydalangan holda amalga oshiriladi;

texnologik uskunalar ro‘yxatiga xom va tayyor mahsulotlarni alohida tayyorlash uchun kamida ikkita go‘sh tqiymalagich kiritilishi kerak.

12.40. Oziq-ovqat mahsulotlariga kulinariya ishlovi berishda taomlarni tayyorlashning texnologik jarayonlarida gigiyena talablariga rioya qilish zarur:

go‘sh t yoki baliq qiymasidan tayyorlangan kotletlar va bitochkilar, shuningdek, bo‘laklarga bo‘lingan baliq, qaynab turgan yog‘da har ikki tomoni kamida 5 daqiqadan qovuriladi, shundan so‘ng ular duxovka yoki pishirish shkafida 250-280°C haroratda 5-7 daqiqa davomida tayyor holga keltiriladi;

pishirilgan go‘sh tdan (tovuq go‘sh tidan) tayyorlangan ikkinchi taomlar, shuningdek, birinchi taomga qo‘shiladigan maydalangan go‘sh t ikkilamchi termik ishlovdan o‘tkaziladi – 5-7 daqiqa davomida sho‘rvada qaynatilib, tarqatilgunga qadar +75°C haroratda 1 soatdan ko‘p bo‘lmagan muddatda sho‘rvaning o‘zida saqlanadi;

omletlar 2,5-3 sm qalinlikda, qovurish shkafida 180-200°C haroratda 8-10 daqiqa davomida tayyorlanadi; tuxumlar suv qaynagandan so‘ng 10 daqiqa qaynatiladi. Har qanday taomga ishlatishdan oldin tuxumlar yuvilishi shart. Oziq-ovqat bloki ishlab chiqarish sexlarida tuxumlarni yetkazib beruvchining kassetalarida saqlashga yo‘l qo‘yilmaydi;

sosiskalar, qaynatilgan kolbasalar majburiy tartibda qaynatiladi (termik ishlov berish suv qaynay boshlaganidan so‘ng 5 daqiqa o‘tgach yakunlanadi);

makaron mahsulotlari va guruch garnir uchun ko‘p miqdordagi suvda (kamida 1:6 nisbatda), keyinchalik yuvmasdan qaynatiladi;

tvorogli zapekankalar qovurish shkafida 220-280°C haroratda 20-30 daqiqa davomida tayyorlanadi, tayyor taom qatlamining qalinligi 3-4 sm dan oshmasligi kerak;

12.41. Sabzavotlarga pazandalik ishlovi berishda vitaminlarni saqlab qolish uchun quyidagi qoidalarga rioya qilish lozim: sabzavotlarning po'stlog'i yupqa qilib archiladi va ular bevosita pishirishdan oldin tozalanadi; iyersinioz va psevdotuberkulyozning oldini olish maqsadida sabzavotlarni oldindan ivitishga yo'l qo'yilmaydi. Birinchi taomlarni tayyorlashda sabzavotlarni faqat qaynab turgan suvga solish, pishirishdan oldin esa to'g'rash kerak. Tayyor taomlarga ko'katlar tarqatish vaqtida qo'shiladi;

Mevalar iste'mol qilishdan oldin majburiy tartibda yuviladi;

Xom sabzavotlardan salatlar tayyorlash uchun o'tgan yilgi hosilning sabzavotlaridan faqat mart oyigacha foydalanishga ruxsat etiladi.

Vinegret va salatlar tayyorlash uchun mo'ljallangan sabzavotlar po'sti bilan qaynatib pishiriladi, sovutiladi; pishgan sabzavotlar sovuq sexda yoki pishirish sexidagi pishgan mahsulotlar uchun mo'ljallangan stolda tozalanadi va to'g'raladi. Taomlar tayyorlash uchun sabzavotlarni bir kun oldin qaynatib qo'yishga yo'l qo'yilmaydi.

12.42. Birinchi va ikkinchi taomlar tayyorlangan vaqtdan boshlab tortilgunga qadar issiq plita ustida ko'pi bilan 2-3 soat turishi mumkin.

Kefir, ryajenka, prostokvasha va boshqa achitilgan sut mahsulotlari tortishdan oldin stakanga (yoki chashkaga) to'g'ridan-to'g'ri idishidan quyib porsiyalanadi.

Achigan sutdan faqat xamir tayyorlash uchun foydalanish mumkin.

12.43. Taomlar tayyorlashda faqat davlat standartlari talablariga javob beradigan yodlangan osh tuzidan foydalaniladi.

12.44. Oziq-ovqat toksikoinfeksiyalarining yuzaga kelishi va tarqalishining oldini olish maqsadida:

oldingi ovqatlanishdan qolgan oziq-ovqat qoldiqlarini va bir kun oldin tayyorlangan taomni ishlatmaslik;

o'z-o'zidan ivitilgan qatiq (samokvas), shuningdek pasterizatsiya qilinmagan sutdan go'shtli yoki tvorogli quymoqlar, maydalangan tuxumli makaron, flotcha makaron, chala qovurilgan tuxum (glazunya), kremli qandolat mahsulotlari, kremlar, morslar, pashtetlar tayyorlashga yo'l qo'yilmaydi.

12.45. Bolalar ovqatlanishida quyidagilardan foydalanish qat'iyan man etiladi: qo'ziqorinlar, qaynatilmagan flyagadagi sut, flyagadagi tvorog va smetana, issiqlik ishlovi berilmagan konservalangan yashil no'xat, mirajli va havo qatlami kattalashgan tuxumlar, qisilib qolgan va singan tuxumlar, suvda suzuvchi parrandalarning tuxumi va go'shti; veterinariya nazoratidan o'tmagan baliq va go'sht, ichi tozalanmagan va yarim tozalanmagan parrandalar; germetik o'ramdagi

uy sharoitida tayyorlangan konservalar; germetikligi buzilgan, qopqog'i shishgan (bombaj), zanglagan bankadagi konservalar; turli aralashmalar bilan ifloslangan va ombor zararkunandalari bilan zararlangan yorma, un, quruq mevalar; mog'or bosgan va chirish alomatlari bor sabzavot va mevalar.

Taomnomada ziravorlar, achchiq taomlar, sun'iy oziq-ovqat qo'shimchalaridan foydalanish tavsiya etilmaydi:

tarkibida sun'iy oziq-ovqat qo'shimchalari (sintetik aromatizatorlar, bo'yoqlar) bo'lgan mahsulotlar, jumladan alkogolsiz gazlangan ichimliklar, saqich, chips va boshqalar;

tuzlangan sabzavot va mevalar (bodring, pomidor, olxo'ri, olma);

pazandachilik yog'lari, margarin, spreadlar;

dudlangan mahsulotlar;

mayonez, qalampir, xantal, yerqalampir (xren), sirka, tabiiy kofe.

12.46. Tibbiyot xodimi har hafta yoki 10 kunda bir marta bir kishiga beriladigan mahsulotlarning o'rtacha sutkalik me'yori bajarilishini nazorat qiladi va zarurat tug'ilganda keyingi o'n kunlik uchun taomnomaga tuzatish kiritadi. Hamshira oyiga bir marta jamlanma qaydnoma yakunlari bo'yicha asosiy ozuqaviy moddalarni (kaloriya, oqsillar, yog'lar va uglevodlar miqdorini) hisoblab chiqadi. Mahsulotlar to'plami nomlari bo'yicha alohida-alohida, to'liq assortimentda taqdim etilishi lozim. Jamlanma qaydnomadagi har bir mahsulot bo'yicha bir oylik ma'lumotlar yosh guruhlari bo'yicha odam-kunlar soniga bo'linadi va natijada bolaning o'tgan oyda bir kun davomida o'rtacha olgan har bir mahsulotining o'rtacha vazn miqdori aniqlanadi.

12.47. Tayyor ovqatni tarqatishga faqat tibbiyot xodimi undan namuna olib, ta'mini baholab, tayyorlik darajasini aniqlagach va bu haqda tayyor taomlar brakeraj jurnaliga tegishli qayd kiritganidan so'ng ruxsat etiladi. Porsiyali taomlarning vazni menyu-taqsimotda ko'rsatilgan miqdorga mos kelishi kerak. Taomni tayyorlash texnologiyasi buzilgan yoki uning tayyor emasligi holatlarida, aniqlangan pazandalik kamchiliklari bartaraf etilgandan keyingina uni tarqatishga ruxsat beriladi.

12.48. Har kuni tayyor mahsulotdan sutkalik namuna qoldirilishi lozim. Sutkalik namuna epidemiologik vaziyat noqulay bo'lganda mikrobiologik tekshiruv o'tkazish imkoniyati uchun to'liq hajmda; porsiyali taomlar to'liq hajmda; bitta taom va garnirlar esa kamida 100 grammdan olinadi. Namuna qopqoqli steril shisha idishga (garnirlar va salatlar alohida idishlarga) solinadi va 24 soat davomida maxsus muzlatkichda yoki sut-qatiq mahsulotlarini saqlash uchun mo'ljallangan muzlatkichdagi maxsus joyda +2...+6 °C haroratda saqlanadi. Sutkalik namunaning to'g'ri olinishi va saqlanishini tibbiyot xodimi nazorat qiladi.