O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari

(UNECE Standard for Retail Meat Cuts, 2013/2016, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti

Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

So‘zboshi

1. O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

2 O‘zbekiston standartlar institutining 2026-yil 14-sentabrdagi 32/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (BMT YeIK) tomonidan qabul qilingan «Retail Meat Cuts» («Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari»), 2013/2016-yil nashri asosida tayyorlangan va unga to‘liq mos keladi (IDT)

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

Ushbu milliy standartni va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish, qayta ko‘rib chiqish yoki bekor qilish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarda chop etiladi.

Ushbu standartni talqin qilish yoki qo‘llashda tushunmovchiliklar yuzaga kelganda standartning asli yozilgan tillarining biridan foydalanish tavsiya etiladi.

Ushbu standartni O‘zbekiston hududida rasmiy tarqatish mutlaq huquqi O‘zbekiston standartlar institutiga tegishli

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Mundarija

Muqaddima IV
1 Kirish 1
2 Mol go‘shtining chakana bo‘laklari 2
3 Cho‘chqa go‘shtining chakana bo‘laklari 8
4 Qo‘y go‘shtining chakana bo‘laklari 10
5 Buzoq go‘shtining chakana bo‘laklari 13

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Muqaddima

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (BMT YeIK) Qishloq xo‘jaligi sifat standartlari bo‘yicha ishchi guruhi ishlab chiqadigan tijorat sifat standartlari xalqaro savdoni osonlashtirishga, yuqori sifatli mahsulot ishlab chiqarishni rag‘batlantirishga, rentabellikni oshirishga va iste’molchilar manfaatlarini himoya qilishga xizmat qiladi. BMT YeIK standartlari hukumatlar, ishlab chiqaruvchilar, savdogarlar, importchilar va eksportchilar hamda boshqa xalqaro tashkilotlar tomonidan qo‘llaniladi.

Ushbu standart BMT YeIKning «Retail Meat Cuts» («Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari») standartiga to‘liq mos (IDT) holda ishlab chiqilgan bo‘lib, chakana savdoga mo‘ljallangan go‘sht bo‘laklari uchun oldi-sotdi jarayonida foydalaniladigan yagona xalqaro atamani tavsiya etadi.

Chakana bo‘laklar bo‘yicha ushbu standart 2013-yil noyabr oyida ishchi guruhning oltmish to‘qqizinchi sessiyasida qabul qilingan ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5 hujjatiga asoslanadi. Qo‘y va buzoq go‘shtining chakana bo‘laklari bo‘yicha fotosuratlar va tavsiflar 2016-yil noyabr oyida ishchi guruhning yetmish ikkinchi sessiyasida ECE/CTCS/WP.7/2016/31 hujjati asosida qabul qilingan.

Ushbu standart qamrab olgan mahsulotlar gigiyena, ifloslantiruvchi moddalar, qoldiqlar yoki veterinariya preparatlari va pestitsidlar, kuzatuvchanlik hamda markirovkaga oid tegishli Codex standartlarining mos bo‘limlariga muvofiq tayyorlanishi va ishlanishi tavsiya etiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari

Мясные отрубы для розничной торговли

Retail Meat Cuts

Amalga kiritish sanasi: 14.11.2026-yil

1 Kirish

1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun BMT YeIK standartlari

Go‘sht mahsulotlari uchun BMT YeIK standartlarining maqsadi xaridor va sotuvchi o‘rtasida foydalanish uchun atamani tavsiya etish orqali savdoni osonlashtirishdir. Mazkur atamalar xalqaro miqyosda keng sotiladigan go‘sht mahsulotlarini tavsiflaydi hamda aloqa va elektron savdo uchun kodlash tizimini belgilaydi. Matnlar muntazam yangilanib borilishi sababli, qo‘shimcha pozitsiyalar zarur yoki mavjud pozitsiyalar noto‘g‘ri yoxud endi savdo qilinmaydi deb hisoblaydigan go‘sht sanoati vakillari BMT YeIK kotibiyati bilan bog‘lanishga chaqiriladi.

Ushbu nashr matni BMT YeIKning Go‘shtni standartlashtirish bo‘yicha maxsus bo‘limi homiyligida ishlab chiqilgan. U BMT YeIK ishlab chiqqan yoki ishlab chiqishni rejalashtirayotgan standartlar turkumining bir qismidir.

Quyidagi jadvalda BMT YeIK standartlari mavjud yoki ishlab chiqilayotgan turlar hamda ularning BMT YeIK go‘sht kodida foydalaniladigan kodi keltirilgan (4-bo‘limga qarang).

1-Jadval — Turlar va BMT YeIK turi kodlari

Turi / go‘sht turi	BMT YeIK turi kodi (4-bo‘limga qarang)
Qoramol (mol go‘shti)	10
Qoramol (buzoq go‘shti)	11
Kiyik goshti	20
Cho‘chqa (cho‘chqa go‘shti)	30
Qo‘y	40
Echki	50
Lama	60
Alpaka	61
Tovuq	70
Kurka	71
O‘rdak	72
G‘oz	73
Quyon	74
Ot (ot go‘shti)	80
Iste’mol qilinadigan go‘sht qo‘shimcha mahsulotlari	90
Chakana savdo go‘sht bo‘laklari	91

Batafsil ma’lumot uchun BMT YeIKning veb-saytiga murojaat qiling. Veb-sayt, shuningdek, kodlash tizimi tavsifini va BMT YeIK kodini joriy etish uchun maxsus qo‘llash identifikatorini ham o‘z ichiga oladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

1.2 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart inson iste’moli uchun yaroqli deb chakana savdoga chiqariladigan go‘sht bo‘laklari uchun xalqaro atamani tavsiya etadi. U xaridorlarga xalqaro savdoda sotilishi mo‘ljallangan go‘sht mahsulotlar uchun maqbul tijorat amaliyotiga muvofiq bo‘lgan chakana go‘sht bo‘laklarining turli variantlarini taqdim etadi.

Go‘sht bo‘laklarini xalqaro chegaralar orqali sotish uchun oziq-ovqat standartlashtirilishi va veterinariya nazoratiga oid tegishli qonunchilik talablariga rioya qilinishi shart. Mazkur standart mol va cho‘chqa go‘shti mahsulotlariga oid tegishli standartlarda ko‘rib chiqiladigan jihatlarni belgilab berishni o‘z oldiga maqsad qilib qo‘ymaydi.

Standartda Mol go‘shti, Cho‘chqa go‘shti, Qo‘y go‘shti va Buzoq go‘shti bo‘yicha BMT YeIK standartlariga havolalar mavjud. Shu sababli quyidagilar bo‘yicha tegishli BMT YeIK standartiga murojaat qilish tavsiya etiladi:

2-bo‘lim — Minimal talablar;

3-bo‘lim — Xaridor belgilagan talablar;

4-bo‘lim — Xaridor talablari uchun BMT YeIK kodi;

5-bo‘lim — Tana va bo‘laklar tavsifi.

1.3 Qo‘llash

Pudratchilar barcha shartnoma va belgilangan talablarga mos keladigan mahsulotlarni yetkazib berish uchun javobgardir va muvofiqlikni ta’minlash uchun mo‘ljallangan sifat nazorati tizimini yo‘lga qo‘yishlari tavsiya etiladi.

Mahsulotlar ushbu barcha talablarga muvofiqligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotning xaridor tomonidan belgilangan talablariga muvofiqligini ta’minlashi uchun xaridorlar mustaqil, xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishni tanlashlari mumkin. Standart qoidalarni tushunishni osonlashtirish uchun tanalar va tanlangan tijorat bo‘laklari/qismlarining ko‘rgazmali fotosuratlarini o‘z ichiga oladi.

1.4 Qabul qilish va nashr tarixi

Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari standarti 2013 yilda e’lon qilingan va Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha Ishchi guruh tomonidan 2013 yil noyabr oyida bo‘lib o‘tgan oltmish to‘qqizinchi sessiyasida (ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5 hujjati) qabul qilingan. Qo‘y va buzoq chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari bo‘yicha fotosuratlar va tavsiflar 2016-yil noyabrda ishchi guruhning yetmish ikkinchi sessiyasida ECE/CTCS/WP.7/2016/31 hujjati asosida qabul qilingan.

Go‘sht bo‘yicha BMT YeIK standartlari nashrdan keyin uch yil o‘tib to‘liq ko‘rib chiqiladi. Ko‘rib chiqishdan so‘ng, zarurat bo‘lsa yangi nashrlar chop etiladi. Zudlik bilan e’tibor talab qiladigan o‘zgarishlar BMT YeIK veb-saytida e’lon qilinadi.

2 Chakana savdo uchun mol go‘shti bo‘laklari

Mol tanasining suyaksiz orqa qismdan olingan go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № 2240 kodi asosida, Suyaksiz orqa qismdan olingan go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Mol tanasining suyaksiz orqa qismdan olingan go‘sht bo‘lagi 2240-kodida ko‘rsatilgan suyaksiz umurtqa suyagi bo‘lagi qismidan tayyorlanishi kerak. Qalta qovurg‘a qismi orqaning eng uzun mushagidan (M. longissimus dorsi) 5,0 sm dan oshmaydigan masofada ventral yo‘nalishda o‘tuvchi to‘g‘ri kesim bilan ochiladi, bunda cheti mahkam birikkan holda qoladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Mol tanasining ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № 1604 kodi asosida Ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi**
	Tavsif: Mol tanasining ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi № 1604 kodida ko‘rsatilgan suyakli kurak bo‘laklaridan tayyorlash mumkin. Kurak suyagi va unga tutash tog‘aylar, umurtqa pog‘onasining qirrali o‘simtalari, umurtqa tanasi, orqa pay hamda kurak suyagi va unga tutash tog‘aylarning bevosita ostidagi (kurak osti va rombsimon mushaklar) va ustidagi (belning serbar mushagi, kurak qirraosti va trapetsiyasimon mushaklar) mushaklar olib tashlanadi. Kalta qovurg‘alar M. longissimus dorsining ventral chetidan 7,5 sm dan oshmaydigan nuqtada kesib olinadi.

Mol tanasining suyaksiz bel go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № 2140 kodi asosida Mol tanasining suyaksiz bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Mol tanasining suyaksiz bel go‘sht bo‘lagidan 2140-kodli olinadi va undan orqa qismi M. gluteus medius mushagi darajasida yoki uning oldidan kesib tashlanadi. Agar M. gluteus medius mavjud bo‘lsa, u ushbu porsiyali bo‘lakning faqat bir tomonida qolishi mumkin. (Izoh: suyakli ko‘rinishi ham mavjud.)

Mol tanasining suyaksiz bel qismining yumshoq lahm go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № kodi 2160 asosida Bel qismining yumshoq lahm go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Mol tanasining suyaksiz bel qismining kesib olingan lahm bo‘lagi 2150 kodli lahm go‘shtdan yog‘i olib tashlanganidan so‘ng tayyorlanadi. M. psoas major mushagi kesim yuzasining diametri, yog‘ini hisobga olmaganda, kamida 25 mm ni tashkil etishi kerak.

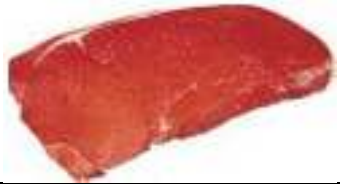
Mol tanasining bel qismi bo‘lagidan tayyorlangan bifshteks	**BMT YeIK standartida belgilangan № kodi 1550 asosida Bel qismi bo‘lagi**
	Tavsif: Mol tanasining bel qismi bo‘lagidan tayyorlangan bifshteks № 1550 kodli bel bo‘lagidan olinadi. Umurtqa pog‘onasining bo‘ylama o‘qiga parallel ravishda o‘lchanadigan lahm bo‘lagining maksimal eni kamida 13 mm bo‘lishi kerak.

Tos- sonning yuqori qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № kodi 2120 asosida Tos-sonning yuqori qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Tos- sonning yuqori qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagidan olingan porsiyapob suyaksiz go‘sht bo‘lagi № 2120 kodli Tos-son bo‘lagining yuqori qismining yuqori chekkasidan olinadi. Bo‘laklarga bo‘lishdan oldin tos-son suyagiga zich yopishgan biriktiruvchi to‘qimani to‘g‘ri kesish orqali olib tashlash kerak, shunda M. gluteus medius oval shaklga ega bo‘ladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Bel qismining kalta kesilgan go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № kodi 1150 asosida Bel qismining kalta kesilgan go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar istalgan bel qismining kalta kesilgan go‘sht bo‘lagidan № 1150 tayyorlanadi. Bel orasidagi suyaksiz bo‘lakchaning maksimal kengligi, orqa suyak uzunligiga parallel o‘lchanganda, kamida 3,2 sm bo‘lishi kerak.

Qovurdoq uchun ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi	**BMT YeIK standartida belgilangan № kodi 1604 asosida Ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi**
	Tavsif: Qovurdoq uchun ortiqcha go‘sht va yog‘lardan tozalangan qovurg‘a bo‘lagi 1604-kodli “Orqa qismdan olingan go‘sht (suyakli)” mahsulotiga o‘xshash, biroq undan farqli o‘laroq, qirrali o‘siqlar (qalamcha suyaklar) olib tashlanadi.

Tos-sonning ichki tomonidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2010, Tos- sonning ichki tomonidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar istalgan sonning ichki tomonidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagining ichki qismi № 2010 bo‘lagidan tayyorlanadi. *M. gracilis* pardasining qalin, xira qismi olib tashlanadi. Yuqori son belgilangan porsiya o‘lchamidagi steyklarni kesishga moslashtirish uchun uzunasiga qismlarga ajratilishi mumkin.

Kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2289, Kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lagidan so‘ng № 2289 olinadi va *M. serratus ventralis*, *M. rhomboideus* hamda *M. splenius* mushaklaridan iborat bo‘ladi. Dorsal va ventral qirralar bir-biriga taxminan parallel to‘g‘ri kesim bo‘lib, «do‘nglik go‘shti» (*M. rhomboideus*ning dorsal qismi) olib tashlanadi.

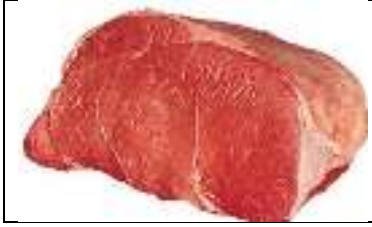
Kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lak	**BMT YeIK manba № 2289, Kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lak**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya kurak suyagi ostidan ajratib olingan uzun go‘sht bo‘lagidan № 2289 olingan *M. serratus ventralis* mushagining istalgan qismidan tayyorlanadi va tolalarga ko‘ndalang kesib steyklarga ajratiladi.

Suyaksiz qorin go‘sht bo‘lagining to‘g‘ri mushagi	**BMT YeIK № 2210, Qorin go‘sht bo‘lagining to‘g‘ri mushagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 2210 Qorin go‘sht bo‘lagining to‘g‘ri mushagidan olingan *M. rectus abdominis*dan iborat. Pozitsiya amalda yog‘dan va parda to‘qimasidan xoli bo‘lishi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagi	**BMT YeIK № 2050, Tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu suyaksiz pozitsiya № 2050 Tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagidan tayyorlanadi va *M. biceps femoris*dan iborat bo‘lib, tarkibida *M. gluteus medius*, *M. gluteus profundus* va *M. gluteus accessorius* bo‘lishi mumkin. Belning uchi *M. biceps femoris*ni *M. gluteus medius*ga (mavjud bo‘lsa) teng yoki undan kattaroq qilib ochishi kerak. Barcha suyaklar, tog‘aylar, sakro-sedal boylam va boylam ustidagi sof go‘sht hamda yog‘, ventral tomondagi xira qalin biriktiruvchi to‘qima (kumushsimon parda) va tizza osti limfa bezi olib tashlanadi.

Pastki tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2050, Tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar № 2050 Tos-son qismining suyaksiz mushak bo‘lagidan tayyorlanadi. Pastki son belgilangan porsiya o‘lchamidagi steyklarni kesishga moslashtirish uchun uzunasiga qismlarga ajratilishi mumkin.

Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK № 2070, Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu suyaksiz pozitsiya Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagidan № 2070 tayyorlanadi va tos-son bo‘lagining orqa qismidan (*M. vastus intermedius*, *M. vastus lateralis*, *M. vastus medialis* va *M. rectus femoris*) hamda *M. tensor fasciae latae*dan iborat bo‘ladi. Mahkam biriktirilgan bo‘lsa, *M. sartorius*ning bir qismi qolishi mumkin.

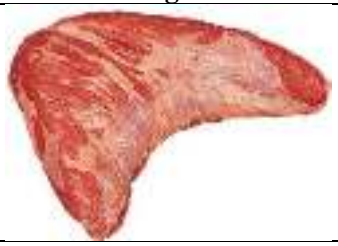
Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2070, Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar Tozalangan tos-son yon go‘sht bo‘lagidan № 2070 tayyorlanadi. Son yong‘og‘i belgilangan porsiya o‘lchamidagi steyklarni kesishga moslashtirish uchun uzunasiga qismlarga ajratilishi mumkin.

Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagi	**BMT YeIK № 2353, Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagi**
(rasm mavjud emas)	Tavsif: Ushbu pozitsiya istalgan № 2353 Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagidan tayyorlanishi mumkin va faqat *M. pectoralis superficialis*dan iborat bo‘ladi. Barcha yuzalar amalda yog‘dan tozalanadi va istalgan nuqtada qalinligi 13 mm dan oshmasligi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2353, Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagi**
(rasm mavjud emas)	Tavsif: Ushbu pozitsiya istalgan № 2353 Ko‘krak-qovurg‘a qismining suyakssiz va chetlari tozalangan old bo‘lagidan tayyorlanishi mumkin va faqat *M. pectoralis profundi*dan iborat bo‘ladi. Barcha yuzalar amalda yog‘dan tozalanadi va istalgan nuqtada qalinligi 13 mm dan oshmasligi kerak.

Ko‘krak qismining suyakssiz go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK № 2300 Ko‘krak qismining suyakssiz go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya yelka № 2300 Ko‘krak qismining suyakssiz go‘sht bo‘lagining medial yuzasidan olingan *M. teres major*dan iborat bo‘ladi.

Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagi	**BMT YeIK № 2131, Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagi № 2131 bo‘lagidan olingan *M. tensor fasciae latae*dan iborat bo‘ladi.

Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2131, Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar № 2131 Son qismining yon-ustki mushak bo‘lagidan tayyorlanadi. Steyklar tolalarga taxminan to‘g‘ri burchak ostida kesiladi.

Diafragmaning go‘shtli mushak bo‘lagi	**BMT YeIK № 2180, Diafragmaning go‘shtli mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 2180 Diafragmaning go‘shtli mushak bo‘lagidan olinadi. Barcha biriktiruvchi to‘qima, parda va yog‘ olib tashlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Qovurg‘a bo‘lagining orqa yuqori qismi	**BMT YeIK manba № 1694, Qovurg‘a bo‘lagining orqa yuqori qismi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 1694 qovurg‘a bo‘lagining orqa yuqori qismidan iborat. Dorsal tomon qovurg‘a suyaklariga taxminan to‘g‘ri burchak ostida bo‘ladi va *M. latissimus dorsi* kesim yuzasi bo‘ylab uzluksiz bo‘lishi kerak. Ventral tomon dorsal tomonga taxminan parallel to‘g‘ri kesim bo‘lib, hech qanday qovurg‘a tog‘ayini o‘z ichiga olmaydi. *M. cutaneous trunci*, diafragma va seroz parda (qorin pardasi) olib tashlanadi. Yuza istalgan nuqtada 6 mm dan kam qilib tozalanadi. Xaridor qovurg‘alar sonini va qovurg‘a qismlarining kengligini (dorsal va ventral tomonlar orasidagi masofa) belgilaydi.

Tozalangan qovurg‘a bo‘lagi	**BMT YeIK № 1695, Tozalangan qovurg‘a bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 1695 tozalangan qovurg‘a bo‘lagi orqa yuqori qismidan olinadi. Boshqacha ko‘rsatilmagan bo‘lsa, orqa qovurg‘alar istalgan nuqtada 15,0 sm dan kam va 20,0 sm dan ko‘p bo‘lmasligi kerak.

Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2303, Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi *M. infraspinatus*dan iborat № 2303 bo‘lagidan tayyorlanadi. Bu steyklar bo‘lak o‘qiga uzunasiga kesiladi.

Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2303, Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Kurak qismining ustki go‘sht bo‘lagi *M. infraspinatus*dan iborat № 2303 bo‘lagidan tayyorlanadi. Ichki biriktiruvchi to‘qima (yelka payi) va tashqi biriktiruvchi to‘qima olib tashlanadi.

Son qismining yarim payli mushak bo‘lagi (suyaskiz)	**BMT YeIK № 2040, Son qismining yarim payli mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Son qismining yarim payli mushak bo‘lagi № 2040 bo‘lagidan tayyorlanadi va *M. semitendinosus*dan iborat bo‘ladi.

Son qismining yarim payli mushak bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2040, Son qismining yarim payli mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Son qismining yarim payli mushak bo‘lagidan № 2040 tayyorlanadi va *M. semitendinosus*dan iborat bo‘ladi. Uzunasiga porsiyali bo‘laklarga kesiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Qorin qismining ichki ko‘ndalang mushak bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 2205, Qorin qismining ichki ko‘ndalang mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 2205 Qorin qismining ichki ko‘ndalang mushak bo‘lagidan olinadi va faqat *M. transversus abdominis*dan iborat bo‘ladi. Seroz parda (qorin pardasi) olib tashlanadi. Sof yuza amalda yog‘dan tozalanadi.

Qorin va ko‘krak bo‘shliqlarini ajratib turuvchi diafragmaning tashqi yupqa mushak go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK № 2190, Qorin va ko‘krak bo‘shliqlarini ajratib turuvchi diafragmaning tashqi yupqa mushak go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 2190 yupqa Qorin va ko‘krak bo‘shliqlarini ajratib turuvchi diafragmaning tashqi yupqa mushak go‘sht bo‘lagi qovurg‘a qismidan iborat bo‘ladi; yog‘ va parda ikkala tomondan olib tashlanadi.

3 Cho‘chqa go‘shtining chakana bo‘laklari

Bel qismining o‘rta qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4102, Bel qismining o‘rta qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4102 Bel qismining o‘rta qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagidan tayyorlanishi mumkin, faqat dumba son tog‘ayidan taxminan 3,8 sm oldinda olib tashlanadi, shunda *M. longissimus* yagona mushak sifatida ko‘rinadi. *M. longissimus* va *M. multifidus dorsi*dan boshqa barcha mushaklar chiqarib tashlanadi. Ushbu pozitsiya amalda yog‘dan tozalanadi va xaridor belgilagan qalinlik va/yoki porsiya vazniga ko‘ra kesiladi.

Orqa-bel qovurg‘a bo‘laklari	**BMT YeIK № 4102 Bel qismining o‘rta qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagi, № 4161 orqa-bel qovurg‘a bo‘laklari *(bel qismidan ajratib olingan qovurg‘alar).***
	Tavsif: Bel qismining o‘rta qismidan ajratib olingan suyaksiz go‘sht bo‘lagidan № 4102 olinadi va beldan kamida sakkizta (8) qovurg‘a hamda tegishli *M. intercostal*dan iborat bo‘ladi. Orqa qovurg‘a qismlari butun holda bo‘lishi, ko‘krak umurtqalari tanasi olib tashlanishi kerak; faqat qovurg‘a uchlari o‘rtasida umurtqalarning kichik qismlari qolishi mumkin. Ko‘rsatilgan bo‘lsa, «teri» (qorin pardasi) qovurg‘alar va *M. intercostal*ning ichki yuzasidan olib tashlanadi.

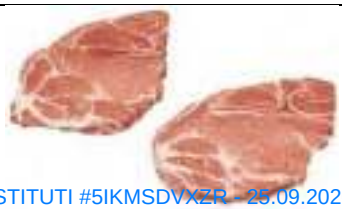
STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Qorin qismidagi qovurg‘a bo‘lagi	**BMT YeIK № 4079 qorin qismi go‘shti *(tananing qorin qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi)*, № 4160 qorin qismidagi qovurg‘alar**
	Tavsif: Qorin qismi go‘shti № 4079 bo‘lagidan olinadi va kamida 11 ta qovurg‘a hamda tegishli qovurg‘a tog‘aylaridan iborat bo‘ladi; tarkibida to‘sh suyagi va diafragmaning qismlari bo‘lishi mumkin. Diafragmaning pardali qismi sof go‘shtga yaqin joydan olib tashlanishi kerak. Diafragmaning mahkam biriktirilmagan har qanday qismi qovurg‘alarning ichki yuzasiga yaqin joydan olib tashlanadi. Sof go‘sht oxirgi qovurg‘a va qovurg‘a tog‘ayining egriligidan 5,0 sm dan ortiq chiqib turmasligi kerak. Qovurg‘alarning ichki yuzasidagi yurak yog‘i o‘rtacha 6 mm chuqurlikdan oshmasligi kerak. Yaproqsimon yog‘ diafragma va *M. transversus abdominis*dan amalda tozalanadi.

Bel qismining kesib olingan lahm bo‘lagi	**BMT YeIK № 4140 uzun bel go‘sht bo‘lagi , № 4280 Bel qismining kesib olingan lahm bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4140 uzun bel go‘sht bo‘lagidan tayyorlanadi. Bel orasidagi suyaksiz bo‘lakcha butun holda olib tashlanadi va faqat *M. psoas major*, *M. psoas minor* va *M. iliacus*dan iborat bo‘ladi. Yon mushak (*M. psoas minor*) mahkam biriktirilmagan bo‘lsa olib tashlanadi. Old qism (dum uchi) dum 25 mm dan ortiq ajralib qolmaydigan qilib tozalanadi. Bel orasidagi suyaksiz bo‘lakcha amalda yog‘dan tozalanadi.

«Kantri» uslubidagi qovurg‘alar, suyakli	**BMT YeIK manba № 4140, uzun bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya cho‘chqa belining kurak uchidan tayyorlanadi va uchtadan (3) kam, oltitadan (6) ko‘p bo‘lmagan qovurg‘ani o‘z ichiga oladi. Umurtqa suyaklari «pat» suyaklari va qovurg‘alar orasidagi sof go‘shtni ochib beruvchi kesim bilan olib tashlanadi. «Kantri» uslubidagi qovurg‘alar qovurg‘a uchi (ventral) tomonidan «pat» suyagi tomoniga qarab go‘sht orqali kesish yo‘li bilan taxminan teng qismlarga ajratiladi; bunda mushak qoplami (*M. trapezius*) kesilmaydi va ikkala qism biriktirilgan holda qoldiriladi. Bu kesimda kurak suyagi hamda uning ustidagi sof go‘sht va yog‘ bir qismda, qovurg‘alar va «pat» suyaklari esa boshqa qismda qoladi.

Turli xil so‘yilgan lahm go‘shti, aralash, suyakli	**BMT YeIK manba № 4140, uzun bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: So‘yilgan lahm go‘shtlari № 4140 uzun bel go‘sht bo‘lagidan tayyorlanadi.

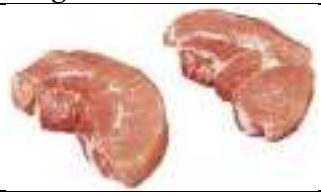
Kurak steyklari, suyakli	**BMT YeIK manba № 4059, yelka qismining yuqori yarim bo‘lagi *(nimtalanma go‘sht bo‘lagi).***
	Tavsif: Steyklar № 4059 yelka qismining yuqori yarim bo‘lagidan tayyorlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Bel yon qismi, suyaksiz	**BMT YeIK № 4361, bel go‘shtining markaziy mushak bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4361 bel go‘shtining markaziy mushak bo‘lagidan tayyorlanadi. Bel orasidagi suyaksiz bo‘lakcha, barcha suyak va tog‘aylar olib tashlanadi. Kurak uchida *M. longissimus dorsi M. spinalis dorsi*dan kamida ikki baravar katta bo‘lishi kerak. Dumba son tog‘ayidan oldinda olib tashlanadi va *M. gluteus medius*ni ochib beradi. Qorin qismi kurak uchida *M. longissimus dorsi*dan ventral, ammo undan 10,0 sm dan oshmaydigan, dumba uchida esa *M. longissimus dorsi*dan ventral, ammo undan 7,5 sm dan oshmaydigan kesim bilan olib tashlanadi. Qadoqlashni osonlashtirish uchun ushbu pozitsiya bel uzunligiga perpendikulyar «kapalaksimon» ochilishi mumkin.

Boston yon qismi, suyakli	**BMT YeIK manba № 4059, yelka qismining yuqori yarim bo‘lagi**
(rasm mavjud emas)	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4059 yelka qismining yuqori yarim bo‘lagidan tayyorlanadi. Teri, bo‘yin suyaklari va tegishli tog‘ay olib tashlanadi. Kamida «soxta sof go‘sht» (*M. trapezius*) izlari ochilishi kerak. Ko‘rsatilgan bo‘lsa, bo‘yin bel tomoniga taxminan parallel, «yarim oy» mushagi (*M. pectorales profundus*) dan bevosita oldinda to‘g‘ri kesim bilan olib tashlanadi.

Suyakli qovurg‘a bo‘laklari	**BMT YeIK manba № 4140, uzun bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4140 uzun bel go‘sht bo‘laging qovurg‘a qismidan tayyorlanadi. Har bir kotlet kamida bitta qovurg‘adan iborat bo‘lishi kerak.

Suyaksiz lahm go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4140 uzun bel go‘shti, № 4305 Suyaksiz lahm go‘sht bo‘lagi va № 4130 belning dumg‘aza qismi**
	Tavsif: Suyaksiz cho‘chqa kotletlari istalgan suyaksiz uzun bel go‘sht qismidan olinishi mumkin.

Suyakli lahm go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4140 uzun bel go‘sht bo‘lagi, № 4130 belning dumg‘aza qismi**
	Tavsif: Cho‘chqa dumba kotletlari istalgan suyakli cho‘chqa belining dumba qismidan olinishi mumkin.

4 Qo‘y go‘shtining chakana bo‘laklari

Qovurg‘ali bel bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4762 qovurg‘ali bel bo‘lagi (kotletlar uchun)**
	Tavsif: Qovurg‘ali bel bo‘lagi kotletlari qopqog‘i olib tashlangan, tozalangan (fransuzcha kesim) Qovurg‘adan tayyorlanadi va belgilangan qalinlikka kesiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Kurak qismi go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4990 Kurak qismi go‘sht bo‘lagi (Qo‘y tanasining kurak va unga tutashgan qovurg‘a umurtqalari bilan ko‘ndalang kesilgan suyakli go‘sht bo‘lagi)**
	Tavsif: Kurak qismi go‘sht bo‘lagi pozitsiyasidan tayyorlanadi va yelka bo‘ylab ko‘ndalang (dorsaldan ventralgacha) belgilangan qalinlikka kesiladi.

Kurak qismi go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4990 Kurak qismi go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Kurak qismi go‘sht bo‘lagi pozitsiyasidan tayyorlanadi va yelka bo‘ylab ko‘ndalang (orqadan oldinga) belgilangan qalinlikka kesiladi.

To‘sh va qorin go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 5010 To‘sh va qorin go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: To‘sh va qorin go‘sht bo‘lagidan tayyorlanadi va umurtqa suyagiga parallel, birinchi qovurg‘a (to‘sh suyagi) tutashgan joydan 11-qovurg‘a darajasidagi diafragma qaytishigacha, so‘ng biqin orqali yuzaki chov limfa tuguniga qadar to‘g‘ri kesim bilan olib tashlanadi.

Kalta bel qism go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4880 Kalta bel qism go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Kalta bel qism go‘sht bo‘lagi kotletlari kalta bel go‘shtidan tayyorlanadi va belgilangan qalinlikka kesiladi.

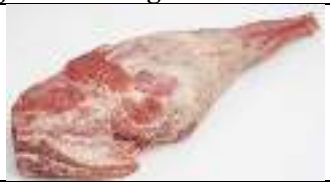
Dumg‘aza qismi ajratilmagan bel go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4840 Dumg‘aza qismi ajratilmagan bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza qismi ajratilmagan bel go‘sht bo‘lagi yon tanadan old chorak ko‘rsatilgan qovurg‘a konturi bo‘ylab olib tashlanishi va ko‘krak umurtqalarini kesuvchi to‘g‘ri burchakli kesim bilan tayyorlanadi. Son old chorak olib tashlash chizig‘iga parallel, chanoq bo‘g‘imidan atsetabulumga qadar o‘lchangan masofada to‘g‘ri burchak ostidagi kesim bilan olib tashlanadi. To‘sh va biqin ko‘z mushagining ventral chetidan (old uchidan o‘lchanadi) belgilangan masofada olib tashlanadi.

Bo‘yin go‘shti bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 5020 Bo‘yin go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya butun Bo‘yin go‘shti bo‘lagidan steyk o‘lchamidagi porsiyalarga kesiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4820 Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi olib tashlangan sondan tayyorlanadi va son bo‘ylab ko‘ndalang belgilangan qalinlikka kesiladi.

Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4820 Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi olib tashlangan sondan tayyorlanadi va № 4823 bo‘lak sifatida ta’riflanadi.

Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4800 Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagidan 6-bel umurtqasi orqali chanoq suyagi (ilium) uchidan biqin ventral qismigacha to‘g‘ri kesim bilan tayyorlanadi. Biqindagi limfa tuguni (Subiliac) va bez yog‘lari olib tashlanadi.

Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4800 Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza go‘shti olib tashlanmagan oyoq-son go‘shti bo‘lagidan (№ 4800) dumbani son bo‘ylab atsetabulumdan belgilangan o‘lchangan masofada to‘g‘ri burchak ostidagi kesim bilan olib tashlash yo‘li bilan tayyorlanadi.

Dumg‘azasi va boldiri ajratilgan lahm bo‘lak	**BMT YeIK manba № 4820 Dumg‘aza go‘shtidan ajratilgan oyoq-son go‘shti bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza qismi ajratilgan son go‘shti (№ 4820) dan boldir (katta boldir suyagi) tizza bo‘g‘imidan olib tashlangan holda, dumbaning kesish chizig‘iga parallel to‘g‘ri kesim bilan va sonning «kumushsimon» mushaklari orqali tayyorlanadi.

Dumg‘aza go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4790 Dumg‘aza go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Dumg‘aza go‘sht bo‘lagi kotletlari pozitsiyasidan tayyorlanadi va belgilangan qalinlikka kesiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Suyaksiz, to‘rtburchak shaklida kesilgan yelka go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 5050 Suyaksiz, to‘rtburchak shaklida kesilgan yelka go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Suyaksiz, Kurak qismi go‘sht bo‘lagidan (№ 4990) suyaklar, tog‘ay, pay va bo‘yin boylami (*ligamentum nuchae*) olib tashlanishi bilan tayyorlanadi. Yelka rulon qilinadi va/yoki to‘rga solinadi.

Bel-qovurg‘asidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4883 Bel-qovurg‘asidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Bel-qovurg‘asidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagidan tayyorlanadi va belgilangan qalinlikka kesiladi.

Belning ichki yumshoq go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 5080 Belning ichki yumshoq go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 5080 belning ichki yumshoq go‘sht bo‘lagi sifatida ta’riflanadi.

Ustki go‘sht qatlami saqlangan qovurg‘ali bel bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4754 Ustki go‘sht qatlami saqlangan qovurg‘ali bel bo‘lagi**
	Tavsif: Ustki go‘sht qatlami saqlangan qovurg‘ali bel bo‘lagidan (№ 4932) qopqoq mushagi joyida qoldirilgan holda tayyorlanadi. Qovurg‘alar ustidagi qopqoq mushagi qatlami ko‘z mushagidan belgilangan masofada va umurtqa suyagiga parallel olib tashlanadi. Qovurg‘alar tozalanadi (fransuzcha kesim).

Ustki go‘sht qatlami olib tashlangan qovurg‘ali bel bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 4764 Ustki go‘sht qatlami olib tashlangan qovurg‘ali bel bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya № 4764 ustki go‘sht qatlami olib tashlangan qovurg‘ali bel bo‘lagi sifatida ta’riflanadi.

5 Buzoq go‘shtining chakana bo‘laklari

To‘sh go‘shti (ko‘krak qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi)	**BMT YeIK manba № (aniqlanmagan)**
	Tavsif: To‘sh 11 ta qovurg‘ani o‘z ichiga oladi va old chorakning butun plastinka hamda to‘sh qismidan iborat bo‘ladi. Diafragma olib tashlanishi mumkin, ammo mavjud bo‘lsa, uning pardali qismi sof go‘shtga yaqin joydan tozalanadi. Yurak yog‘i chiqarib tashlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Old va orqa boldir go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3630 Old va orqa boldir go‘sht bo‘lagi *(old yoki orqa oyoqning boldir suyagi bilan birga kesilgan qismi)***
	Tavsif: Old va orqa boldir go‘sht bo‘lagidan (№ 3630) tayyorlangan boldir kotletlaridir. Kotletlar suyak bo‘ylab ko‘ndalang kesim bilan belgilangan qalinlikka tayyorlanadi.

Uzun kesilgan son go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3681 Uzun kesilgan son go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Steyklar istalgan suyakli Uzun kesilgan son go‘sht bo‘lagi pozitsiyasidan kesilishi mumkin.

Qovurg‘ali bel go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3581 Qovurg‘ali bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Qovurg‘ali bel go‘sht bo‘lagi i butun Qovurg‘adan tayyorlanishi mumkin va 3 yoki undan ortiq qovurg‘ani o‘z ichiga oladi.

Qovurg‘ali bel go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3582 Qovurg‘ali bel go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Qovurg‘a kotletlari buzoq Qovurg‘asining yarmidan tayyorlanadi. Umurtqa suyagining chiqib turgan qirrasi orqa miya egati dorsal chetidan ko‘z mushagi (*longissimus dorsi*) ni kesmaydigan kesim bilan chiqarib tashlanadi. Kotletning dum uzunligi dorsal chetdan *longissimus dorsi* mushagining ventral chetiga qadar kotletning asosiy mushaklari chuqurligidan katta bo‘lishi mumkin emas.

Bo‘yin-kurak qismining suyaksiz tayyorlangan rulet go‘shti	**BMT YeIK manba № 3830 Bo‘yin-kurak go‘sht bo‘lagi, 3840 Bo‘yin-kurak qismining suyaksiz tayyorlangan rulet go‘shti**
	Tavsif: Suyaksiz yelka yon qismi istalgan kurak qismi bo‘lagi pozitsiyasidan, jumladan kurak ruleti yoki kurak markaziy ruleti va kurak ostidan tayyorlanishi mumkin. Rostbiflar odatda to‘rga solinadi yoki bog‘lanadi.

Bo‘yin-kurak go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3830 - 3832 Bo‘yin-kurak go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Yelka steyklari kurak qismining suyakli qismidagi yelka qismidan kesiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Bo‘yin-kurak qismining suyaksiz tayyorlangan go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3830 Bo‘yin-kurak go‘sht bo‘lagi, 3840 Bo‘yin-kurak qismining suyaksiz tayyorlangan rulet go‘shti**
	Tavsif: Kurak qismi, Kurak osti qismidan tayyorlangan rulet qismidan kesiladi.

Bel qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3575 Bel qismidan ajratib olingan go‘sht bo‘lagi *(umurtqa pog‘onasining ikki yonidagi bel qismidan ajratib olinadigan go‘sht bo‘lagi).***
	Tavsif: Ushbu pozitsiya yagona buzoq belidan tayyorlanadi. Bel kotletlarida chanoq suyagi yoki tegishli tog‘ayning hech qanday qismi bo‘lmasligi kerak. Kotletning dum uzunligi *longissimus dorsi* mushagining ventral chetidan 3,0 dyuym (7,5 sm) dan oshmasligi kerak.

Tana go‘shti biqinidan tayyorlangan steyk	**BMT YeIK manba № (aniqlanmagan)**
	Tavsif: Ushbu suyaksiz pozitsiya tananing biqin sohasidan olingan *rectus abdominis* mushagidan iborat. Biqin bo‘lagi biqinning «kod» yoki «yelin» uchida joylashgan. U *transversus abdominis*, *obliquus abdominis internus* va *obliquus abdominis externus* mushaklaridan tabiiy choklar bo‘ylab ajratiladi. Ushbu pozitsiya amalda yog‘dan va parda to‘qimasidan tozalangan bo‘lishi kerak.

Kotlet (yupqa bo‘laklar)	**BMT YeIK manba № (aniqlanmagan)**
	Tavsif: Ushbu yupqa bo‘laklar ko‘plab turli suyaksiz buzoq bo‘laklaridan tayyorlanishi mumkin.

Belning ichki yumshoq go‘sht bo‘lagi	**BMT YeIK manba № 3770 Belning ichki yumshoq go‘sht bo‘lagi**
	Tavsif: Ushbu pozitsiya butun belning ichki yumshoq go‘shti bo‘lakchadan kesilgan porsiya bo‘lib, vazni belgilanishi mumkin.

Belning ichki yumshoq go‘shtidan tayyorlangan steyk	**BMT YeIK manba № (aniqlanmagan)**
(rasm mavjud emas)	Tavsif: Ushbu pozitsiya buzoq belidan olingan bel orasidagi suyaksiz bo‘lakchai qismidir. Amalda barcha yog‘ va *psoas minor* chiqarib tashlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #5IKMSDVXZR - 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI