

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №487
2017 წლის 30 ოქტომბერი

ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტის – „ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების“ დამტკიცების შესახებ

მუხლი 1

„ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-7 მუხლის „ვ“ ქვეპუნქტისა და მე-9 მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვთა ჯანმრთელობის დაცვისა და ნორმალური ზრდა-განვითარების ხელშეწყობის მიზნით:

1. დამტკიცდეს თანდართული ტექნიკური რეგლამენტი – „ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმები“.
2. „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის 25-ე მუხლის შესაბამისად, ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „ტექნიკური რეგლამენტი – ბავშვთა სკოლამდელ დაწესებულებებში კვების ორგანიზაციის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №78 დადგენილება.

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2018 წლის 1 იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

გიორგი კვიციანი

დანართი

ტექნიკური რეგლამენტი - „ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმები“

მუხლი 1. გამოყენების სფერო

1. წინამდებარე ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს ზოგად მოთხოვნებს კვების უზრუნველყოფისადმი ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში, განურჩევლად მათი ორგანიზაციულ-სამართლებრივი ფორმისა და ტიპისა.
2. ტექნიკური რეგლამენტის მიზანია, კვების ორგანიზების წესებისა და პრინციპების, აგრეთვე რაციონის კვებითი ღირებულების დადგენა ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებისათვის, ბავშვების ოპტიმალური ზრდისა და განვითარების უზრუნველსაყოფად, კვებითი დეფიციტის, სიმსუქნის და კვებასთან დაკავშირებული ქრონიკული დაავადებების პრევენციის მიზნით.

მუხლი 2. ზოგადი მოთხოვნები კვების ორგანიზებისადმი

1. ბავშვების ნორმალური ზრდა-განვითარების უზრუნველყოფისათვის აუცილებელია უვნებელი და ჯანსაღი კვება. ბავშვთა ასაკში ჩამოყალიბებული სწორი კვების ჩვევები და გემოვნება წარმოადგენს ჯანმრთელობის საფუძველს ზრდასრულ ასაკში და საუკეთესო პრევენციას სიმსუქნის, II ტიპის დიაბეტის, ზოგიერთი ავთვისებიანი სიმსივნის, გულ-სისხლძარღვთა დაავადებებისათვის.
2. ადრეული და სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის განკუთვნილი სურსათი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტით და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.
3. ადრეული და სკოლამდელი ასაკის ბავშვების უმეტესობა დღის დიდ ნაწილს ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ატარებს და, შესაბამისად, დღის განმავლობაში მიღებული სურსათის მნიშვნელოვანი ნაწილი ამ დაწესებულებაში მიეწოდება. სურსათის შერჩევას, სწორი მენიუს შედგენას, ასაკისთვის შესაბამისი კვების სიხშირეს, კვებისთვის ხელშემწყობი გარემოს შექმნას გადაწყვეტი მნიშვნელოვან ენიჭება სწორი ჩვევების ჩამოსაყალიბებლად ბავშვთა შორის.
4. დღეღამური რაციონის კერძების ნაკრები უნდა უზრუნველყოფდეს ბავშვთა ორგანიზმის მოთხოვნილებებს ძირითად საკვებ ნივთიერებებსა და ენერჯიაზე, ასაკობრივი ნორმების გათვალისწინებით (დანართი 1). გარდა ასაკობრივი ნორმებისა, აუცილებელია გათვალისწინებულ იქნეს სეზონურობა, ჯანმრთელობის მდგომარეობა, კვების თავისებურებები და სხვა. სურსათის დღიური ნორმები ბადის ასაკის თითოეული ბავშვისთვის (დაწესებულებაში 9-10 სთ. ხანგრძლივობით ყოფნის პერიოდში) მოცემულია დანართ 2-ში.
5. ბავშვებისათვის უზრუნველყოფილი უნდა იყოს მრავალფეროვანი სურსათის ყოველდღიურად მიღება ოთხივე ძირითადი ჯგუფიდან, ჯანსაღი კვების პირამიდის მიხედვით:

ა) პური და მარცვლეული;

ბ) ხილი და ბოსტნეული;

გ) რძე და რძის ნაწარმი;

დ) საქონლის მჭლე ხორცი, ფრინველის ხორცი, თევზი, კვერცხი, პარკოსნები, კაკლოვნები და თესლეული.

6. ადრეული და სკოლამდელი ასაკის ბავშვის კვების რეჟიმი უნდა შედგებოდეს 3 ძირითადი კვებისა (საუზმე, სადილი, ვახშამი) და 3 წახემსებისგან (პირველი წახემსება საუზმესა და სადილს შორის („დილის“), მეორე სადილსა და ვახშამს შორის („შუადღის“), მესამე – ვახშამის შემდეგ), დღიური რაციონის ენერგეტიკული ღირებულების გადანაწილებით, შემდეგი სქემის მიხედვით:

ა) საუზმე ≈ 20%;

ბ) დილის წახემსება ≈ 10%;

გ) სადილი ≈ 30%;

დ) შუადღის წახემსება (სამხარი) ≈ 15%;

ე) ვახშამი ≈ 15%;

ვ) საღამოს წახემსება ≈ 10%.

7. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების რეჟიმი განისაზღვრება ამ დაწესებულების მუშაობის რეჟიმის (რამდენიმე საათი, სრული სამუშაო დღე, გახანგრძლივებული) შესაბამისად:

ა) 5 და მეტი საათით ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ყოფნისას, შეთავაზებული უნდა იქნეს 2 ძირითადი კვება (საუზმე, სადილი) და 2 წახემსება (დილის და შუადღის). ამასთან, ერთი ძირითადი კვება, აუცილებლად უნდა იყოს ცხელი კერძით. გახანგრძლივებული რეჟიმის შემთხვევაში, შეთავაზებული უნდა იქნეს საღამოს კვებაც (ვახშამი). თუ ძირითადი კვება რაღაც მიზეზების გამო ვერ იქნა გამოყენებული, მშობელს უნდა მიეწოდოს ზუსტი ინფორმაცია, რათა სახლში მოხდეს ბავშვის სრულფასოვანი კვება. ამასთან, დაწესებულების მუშაობის რეჟიმის/ ხანგრძლივობის გათვალისწინებით, შესაძლებელია, საუზმის, სადილისა და 2 წახემსების ისეთნაირად გადანაწილება, რომ 3-ჯერადი კვებით უზრუნველყოფილი იყოს დღიური რაციონის არანაკლებ 75 %-ის მიწოდება ბავშვისათვის;

ბ) არაუმეტეს 5 საათით ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებაში დაყოვნებისას, შეთავაზებული უნდა იყოს არანაკლებ 2 ძირითადი კვება და 1 წახემსება. ასეთ შემთხვევაში არაა აუცილებელი ცხელი კერძის შეთავაზება, თუმცა სურსათის პირამიდის პირველი 4 ძირითადი ჯგუფიდან, თითოეულიდან სულ ცოტა 1 ულუფა მაინც უნდა იყოს შეთავაზებული;

გ) 3.5 საათამდე ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებაში დაყოვნებისას, შეთავაზებული უნდა იყოს ერთი ძირითადი კვება და ერთი წახემსება (მაგ., საუზმე და დილის წახემსება ან დილის წახემსება და სადილი და ა.შ.);

დ) წახემსება უნდა შედგებოდეს შაქრის ნაკლებად შემცველი ბურღულეულის, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ახალი ხილის, ცხიმის დაბალი შემცველობის რძისა და რძის ნაწარმის მცირე ულუფებისაგან, ძირითად კვებებს შორის;

ე) დაუშვებელია, ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვების უმეტესაწილად დატოვება კვების დროს;

ვ) ბავშვის კვება (როგორც ძირითადი კვება, ასევე წახემსება) უნდა განხორციელდეს ერთსა და იმავე დროს ყოველდღიურად, ხოლო, კვების სიხშირე ჯამში არ აღემატებოდეს 6-ჯერადს დღეში.

მუხლი 3. ჯანსაღი კვების ძირითადი პრინციპები

1. ბავშვის კვება უნდა იყოს მრავალფეროვანი. ჯანმრთელობისათვის საჭირო ნუტრიენტების მისაღებად, ბავშვი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ჯანსაღი კვების პირამიდის მიხედვით შემოთავაზებული სურსათის მრავალფეროვნებით.

2. ყოველდღიურ რაციონში საკმარისი რაოდენობით შეტანილი უნდა იქნეს მარცვლოვანი პროდუქტები, რომლებიც შეიცავს ჯანმრთელობისათვის აუცილებელ საკვებ ბოჭკოს, ვიტამინებს, მიკროელემენტებს, ნახშირწყლებს და მინერალებს.

3. ბავშვმა უნდა მიიღოს საკმარისი რაოდენობის ხილი და ბოსტნეული ყოველდღიურად.

4. ბავშვთა კვებისათვის შერჩეული უნდა იქნეს დაბალი ცხიმის შემცველობის სურსათი. მიზანშეწონილია, ნაჯერი ცხიმები ჩანაცვლებულ იქნეს უჯერი ცხიმებით.

5. შერჩეული უნდა იქნეს მარილის/ნატრიუმის ნაკლები შემცველობის სურსათი. მოხმარებული უნდა იყოს მარილის შეზღუდული რაოდენობა (დღეში <1200 მგ ნატრიუმი/3 გ მარილი).

6. არაგადამდებ დაავადებათა განვითარების რისკის შემცირებისა და სიმსუქნის პრევენციის მიზნით, შერჩეული უნდა იქნეს შაქრის ნაკლები შემცველობის სურსათი, მათ შორის სასმელი.

მუხლი 4. ჯანსაღი კვების პირამიდა, სურსათის ულუფები და მოცულობა

1. ჯანსაღი კვების პირამიდა უზრუნველყოფს ბავშვის ჯანმრთელობისა და ნორმალური ზრდა-განვითარების უზრუნველსაყოფად საჭირო ყველა საკვები ნივთიერების (ნუტრიენტის) ყოველდღიურად მიღებას. პირამიდა განისაზღვრება

(ცილოვანი) პროდუქტი – საქონლის მჭლე ხორცი, თევზი, ფრინველის ხორცი, კვერცხი, ნიგოზი, პარკოსნები; მარცვლეული – პური, ბრინჯი, მაკარონი, ვერმიშელი და სხვ.; რძე და რძის ნაწარმი: რძე, იოგურტი (მაწონი), ყველი და სხვ.

2. სურსათის ულუფების რეკომენდებული დღიური ოდენობა სურსათის ძირითადი ჯგუფების მიხედვით, შემდეგი სქემის მიხედვით უნდა იქნეს განსაზღვრული:

სურსათის ჯგუფი	ასაკი		
	1-3	3-4	4-6
პური და მარცვლეული	4 ულუფა	5 ულუფა	6 ულუფა
ხილი და ბოსტნეული	4 ულუფა	5 ულუფა	5 ულუფა
რძე და რძის ნაწარმი	2 ულუფა	2 ულუფა	3 ულუფა
ცილოვანი პროდუქტები	1 ულუფა	1 ულუფა	1 ულუფა

3. ყველაზე დიდი ჯგუფი ეკუთვნის პურს, ბურღულეულს და კარტოფილს. ამ ჯგუფიდან ბავშვს უნდა მიეცეს 4-6 ულუფა ყოველდღიურად.

4. მეორე ჯგუფი არის ხილი და ბოსტნეული. ამ ჯგუფიდან ყოველდღიურად ბავშვს უნდა მიეცეს 4-5 ულუფა. გასათვალისწინებელია რომ ამ ჯგუფში არ შედის კარტოფილი.

5. მესამე ჯგუფში შედის რძე, ყველი და იოგურტი/მაწონი. ეს ჯგუფი ბავშვის მზარდ ორგანიზმს (ძვლოვან სისტემას) უზრუნველყოფს კალციუმით, პროტეინით (ცილებით) და ენერჯით. ბავშვი საჭიროებს 2-3 ულუფას ყოველდღიურად ამ ჯგუფის პროდუქტებიდან.

6. მეოთხე ჯგუფში გაერთიანებულია ცილოვანი პროდუქტები (ხორცი, თევზი, კვერცხი, პარკოსნები და სხვ). 1-2 ულუფა ამ ჯგუფიდან არის აუცილებელი ბავშვისთვის ყოველდღიურად.

7. შემდეგ ჯგუფში გაერთიანებულია ისეთი პროდუქტები, რომლებიც ბავშვმა უნდა მიიღოს შეზღუდული რაოდენობით (ტკბილეული, შოკოლადი, ნამცხვარი, ტორტი და სხვ). ეს ჯგუფი მოიცავს აგრეთვე კარაქს, ზეთებს და ცხოველურ ცხიმებს. ტრანსიზომერული ცხიმების შემცველი სურსათი კი მთლიანად უნდა იქნეს ამოღებული ბავშვების კვების მენიუდან.

მუხლი 5. საუზმე

1. ადრეული და სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის აუცილებელია საუზმის რეგულარული მიღება ყოველდღიურად.

2. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში საუზმე უნდა შედგებოდეს მინიმუმ ერთი სასმელისა და სამი ძირითადი ელემენტისგან:

- ა) მარცვლოვანი (პური, ორცხობილა, მარცვლეულის ფანტელები და ა.შ.);
- ბ) რძის ნაწარმი (რძე, ყველი, იოგურტი და ა.შ.);
- გ) ხილი (ნედლი ხილი, ხილის წვენი, კომპოტი, ხილფაფა და ა.შ.).

3. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვებისას გამოყენებულ სასმელში უნდა მოიაზრებოდეს წყალი, ხილის წვენი (100%-იანი, შაქრის დამატების გარეშე) ან დაბალი ცხიმინობის რძე (შაქრის დამატების გარეშე).

4. 2 წელზე მეტი ასაკის ბავშვი საუზმისას რძის პროდუქტების საშუალებით, არანაკლებ 100 მგ კალციუმს უნდა იღებდეს.

5. საჭიროების და სურვილის მიხედვით, ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში საუზმის მენიუს შეიძლება დაემატოს:

- ა) ერთი ცხიმის შემცველი პროდუქტი (მაგ., კარაქი);
- ბ) ერთი შაქრის შემცველი პროდუქტი (მაგ., თაფლი, ჯემი);
- გ) ერთი ცილოვანი პროდუქტი (მაგ., ხორცი, კვერცხი).

6. არ არის რეკომენდებული ისეთი სურსათის რეგულარული გამოყენება, როგორცაა ფუნთუშეული, შოკოლადი, კრემითა და შოკოლადით შევსებული ნამცხვრები, შოკოლადიანი მარცვლეულის ფანტელები და სხვა ნებისმიერი საკონდიტრო ნაწარმი, რომელიც 15%-ზე მეტ ცხიმს შეიცავს. ასეთი პროდუქტების გამოყენების მაქსიმალური სიხშირე არ უნდა აღემატებოდეს 3-ჯერადს 20 დღის განმავლობაში.

მუხლი 6. სადილი

1. სადილი უნდა უზრუნველყოფდეს ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვთათვის ენერჯის (კალორიების), ცილების, ცხიმების და ნახშირწყლების დღიური საჭიროების 20-30%-ის, ხოლო, კალციუმის, რკინის და A ვიტამინის დღიური საჭიროების 15%-ის მიწოდებას.
2. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში სადილი უნდა შედგებოდეს 4 ან 5 კომპონენტისაგან, შემდეგი სქემატური გადაწარმოებით:

კომპონენტები	5 კომპონენტისანი სადილი	4 კომპონენტისანი სადილის ვარიანტები
პირველი კერძი	X	X X -
მირითადი კერძი	X	X X X
გარნირი	X	X X X
რძის ნაწარმი	X	X - X
დესერტი	X	- X X
პური	რეგულარულად	
წყალი	რეგულარულად	

3. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში სადილი აუცილებლად უნდა შეიცავდეს რძის ნაწარმის კომპონენტს, პირველი კერძის ან დესერტის შემადგენლობაში.
4. წყალი წარმოადგენს ერთადერთ სასმელს, რომლის მიწოდებაც სადილზე, ისევე როგორც მთელი დღის განმავლობაში, სავალდებულოა რაოდენობის შეზღუდვის გარეშე. სადილზე შესაძლოა დამატებით დაბალი ცხიმინაობის რძის შეთავაზებაც (შაქრის გარეშე).
5. ახალი პური წარმოადგენს თითოეული კვების აუცილებელ ნაწილს. ის შეიძლება შეიცვალოს ორცხობილით (დაუმტკბარი) ან მჭადით. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში არ არის რეკომენდებული შაქრიანი სასმელების შეთავაზება, დაუშვებელია გაზიანი ტკბილი სასმელების გამოყენება.

მუხლი 7. წახემსება

1. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვებისათვის უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს სურსათის მიწოდება წახემსებისათვის გვიან დილით (საუზმესა და სადილს შორის) და ნაშუადღევს. 4-6 წლის ბავშვებს, გარდა აღნიშნულისა, ესაჭიროებათ ვახშმის შემდგომი წახემსებაც. წახემსების დროები და მოცულობები ისე უნდა შეირჩეს, რომ ბავშვებს ძირითადი კვების წინ მადა არ წაუხდეთ. სასუსნავით წახემსება შეიძლება ჩაითვალოს მინი-კვებად.
2. ჯანსაღი სასუსნავი უნდა შეიცავდეს ცილებს, ნახშირწყლებს, ვიტამინებს, მინერალებს, საკვებ უჯრედის, ზომიერად ცხიმებს და იყოს დაბალი ენერგეტიკული ღირებულების.
3. სურსათის გადაცდენის რისკის თავიდან ასაცილებლად ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში სასუსნავი შერჩეული უნდა იქნეს ფიზიკური მახასიათებლებისა და ბავშვების ასაკის გათვალისწინებით.

მუხლი 8. სასმელი

1. წყალი და დაბალი ცხიმინაობის რძე საუკეთესო სასმელია სკოლამდელი ასაკის ბავშვებისათვის.
2. იმის გათვალისწინებით, რომ დიდი რაოდენობით მიღებულმა რძემ შესაძლოა ჩანაცვლოს რაციონის სხვა სურსათი, შეზღუდული უნდა იქნეს სკოლამდელი ასაკის ბავშვების მიერ მოხმარებული რძის რაოდენობა 450 მლ-მდე დღეში.
3. სტანდარტული მოუხდელი სასმელი რძე რეკომენდებულია 1-დან 2 წლის ასაკამდე ბავშვებისთვის. ორი წლის ასაკიდან, თუ ბავშვის ზრდა-განვითარება შეესაბამება სტანდარტულ მაჩვენებლებს, შესაძლებელია გადაყვანა დაბალი ცხიმინაობის რძის მოხმარებაზე.
4. არომატიზებული და დამტკბარი რძე/რძის ნაწამი (რძის ნაწარმი, რომელსაც დამატებული აქვს შაქარი) არ არის რეკომენდებული ბავშვებისთვის, ვინაიდან შეიცავს დიდი რაოდენობით შაქარს და აუცილებელია, ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების მიერ უზრუნველყოფილ იქნეს ასეთი პროდუქტების მიწოდების სიხშირისა და რაოდენობის შეზღუდვა.
5. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების მიერ გამოყენებული უნდა იქნეს ბავშვების წახალისების მეთოდები, რათა დალიონ წყალი და რძე, მიიღონ ახალი ხილი და არა ხილის წვენი, ხოლო ხილის წვენის მიწოდების შემთხვევაში, საჭიროა მისი დღიური მიღების შეზღუდვა 200 მლ-მდე, წყლით განზავებული სახით, თანაფარდობით 50:50.
6. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვებისათვის ხილის წვენი მიწოდებული უნდა იქნეს კვებასთან ერთად და არა კვებებს შორის.
7. დაუშვებელია ტკბილი და გაზიანი სასმელების შეტანა (მათ შორის ხილის სასმელების, გაზიანი/უალკოჰოლო სასმელების, ალდგენილი სასმელების, ენერგეტიკული სასმელების) ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების სტანდარტულ მენიუში.
8. კომპოტების გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ არ დაემატება შაქარი და დამზადდება ახალი, მწიფე ან მშრალი ხილისგან, შაქრის დამატების გარეშე.

9. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების სტანდარტულ მენიუმში არ უნდა იქნეს შეტანილი სურსათი, მათ შორის სასმელი, რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია შაქრის შემცველი ხელოვნური დამატკბობლები, როგორცაა:

- ა) ასპარტამი (E951);
- ბ) სახარინი (E954);
- გ) სორბიტოლი (E420);
- დ) აცესულფამი K (E950);
- ე) სუკრალოზა (E955).

10. სკოლამდელი ასაკის ბავშვების მენიუმში დაშვებული არ არის ყავისა და შავი ჩაის შეტანა.

მუხლი 9. კოფეინი

აკრძალულია ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების სტანდარტულ მენიუმში კოფეინის შემცველი სურსათის, მათ შორის, სასმელების გამოყენება.

მუხლი 10. მენიუ

1. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში უნდა გამოიყენებოდეს წინასწარშედგენილი 10-დღიანი/2-კვირიანი პერსპექტიული მენიუ (მაგალითი მოცემულია მე-18 დანართში) და სპეციალურად შემუშავებული კერძების კარტოთეკა. თითოეული კერძზე უნდა იყოს შედგენილი ბარათი, რომელშიც მითითებულ იქნება კერძში შემავალი პროდუქტების განაწილება, მასში ცილების, ცხიმებისა და ნახშირწყლების შემცველობა; გამოსავალი, კერძის კალორიულობა; მომზადების ტექნოლოგია, რათა აუცილებლობის შემთხვევაში ერთი კერძის მომზადების შეცვლისას ადვილად მოხდეს რაციონის ენერგეტიკული ღირებულების გამონაგარიშება.

2. პერსპექტიულ მენიუებზე დაყრდნობით მენიუ-განრიგი უნდა გაიწეროს ყოველდღიურად, რომელშიც დაკონკრეტდება იმ ბავშვების რაოდენობა, რომლებმაც უნდა მიიღონ აღნიშნული სურსათი.

3. ბავშვთა კვებისთვის განკუთვნილი კერძების ხარისხზე აუცილებელია დაწესდეს ყოველდღიური კონტროლი.

4. რომელიმე ნედლეულის არქონის შემთხვევაში ის შეიძლება შეიცვალოს ძირითადი საკვები ნივთიერებების (ცილები და ცხიმები) იდენტური რაოდენობის შემცველი სხვა პროდუქტით.

მუხლი 11. კვების პროცესთან დაკავშირებული საფრთხეები

1. სკოლამდელი და ადრეული ასაკის ბავშვებში (განსაკუთრებით 3 წლამდე ასაკში) სურსათის გადაცდენის რისკის შესამცირებლად მიღებული უნდა იყოს შემდეგი ზომები:

ა) კვებისას ბავშვები უნდა იხდნენ, ხოლო აღზრდელ-პედაგოგმა და აღზრდელმა უნდა გაუწიოს მეთვალყურეობა კვების პროცესს;

ბ) ბავშვებს უნდა მიეწოდებოდეს მხოლოდ ისეთი სურსათი, რომლის დაღეჭვასაც შეძლებენ.

2. სურსათის შერჩევისა და მენიუს შედგენისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს, რომ ზოგიერთ სურსათს გააჩნია გადაცდენის მომეტებული რისკი, ასეთია:

ა) მაგარი, ბოჭკოვანი, წებოვანი ძნელად დასაღეჭი სურსათი (მაგ., თხილი, უმი სტაფილო);

ბ) პატარა, ბურთულების შემცველი სურსათი (მაგ., ყურძენი, მუხუდო, საზამთროს თესლი, ქიშმიში);

გ) სურსათი, რომელსაც აქვს გარსი ან ძნელად დასაღეჭია (სოსისი, მოხარშული ხორცის ნაჭერი, ბატი-ბუტი);

დ) სქელი კონსისტენციის, კრემისებრი, პასტისებრი სურსათი რომელიც შეიძლება გაიჭედოს ხახშიში;

ე) რომლის დაღეჭვა რთულია ბავშვებისთვის.

3. კვების პროცესში გადაცდენის მაღალი რისკის მქონე სურსათი, აუცილებელია სათანადოდ იქნეს დამუშავებული შემდეგი მეთოდების გამოყენებით:

ა) შეეცვალოს სურსათის ტექსტურა – გახეხვა, დააქუცმაცება, მოხარშვა;

ბ) სარისკო ნაწილების მოცილება – გათლა, მაგარი ბოჭკოების მოცილება.

4. 5 წლის ასაკამდე ბავშვებისათვის დაუშვებელია მცირე ზომის, მაგარი სურსათის მიცემა, როგორცაა, მაგალითად, მთლიანი კაკლოვნები, თესლეულის დიდი მარცვლები.

5. სურსათის გადაცდენის შემთხვევაში ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებამ უნდა უზრუნველყოს პირველადი დახმარების დროული აღმოჩენა.

6. გადაცდენისათვის სარისკო პროდუქტის ტიპები და რისკის შემცირების გზები მოცემულია მე-3 დანართში.

მუხლი 12. საკვებდანამატები

ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვთა კვებისათვის არ არის დასაშვები შემდეგი საკვებდანამატების შემცველი სურსათის გამოყენება:

- ა) ნატრიუმის ბენზოატი (E211) – კონსერვანტი;
- ბ) ტარტრაზინი (E102) – საღებავი;
- გ) ქინოლინისებრი ყვითელი (E104) – საღებავი;
- დ) ყვითელი „მზის ჩასვლა“ (E110) – საღებავი;
- ე) კარმუაზინი (E122) – საღებავი;
- ვ) პონსო ალისფერი 4R (E124) – საღებავი;
- ზ) წითელი ალურა AC (E129) – საღებავი.

მუხლი 13. მზა პროდუქტები

1. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში არ არის რეკომენდებული მარილის, შაქრისა და ცხიმის მაღალი შემცველობის მქონე მზა სურსათის რეგულარული გამოყენება.
2. ადრეული და სკოლამდელი ასაკის ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი სურსათი არ უნდა შეიცავდეს ტრანსცხიმებს.
3. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ბავშვთა კვებისათვის არ უნდა იქნეს გამოყენებული მოზრდილთათვის განკუთვნილი სპეციალური და დიეტური პროდუქტები, როგორცაა, მაგალითად, ქოლესტეროლის დამწვევი ან უჯრედისის მაღალი შემცველობის სურსათი და სხვა.
4. არაინფექციური (მოწამვლები) და ინფექციური დაავადებების წარმოქმნისა და გავრცელების თავიდან ასაცილებლად დაუშვებელია:
 - ა) გამოუშიგნავი ფრინველის, გარეული ფრინველის ხორცის გამოყენება;
 - ბ) დაზინძურებული ნაჭუჭისა და ზხარის მქონე კვერცხის გამოყენება;
 - გ) იხვისა და ბატის კვერცხის გამოყენება;
 - დ) დაზინძურებული ჰერმეტიკების, დეფორმირებული, სასაქონლო იერსახე დაკარგული, დაქანგული, "ამობერილი", უეტიკეტო ბავშვთა კონსერვების გამოყენება;
 - ე) ბელელის მავნებლებით დასნებოვნებული ბურღულეულის, ფეკილის, გამხმარი ჩირისა და სხვა პროდუქტების გამოყენება;
 - ვ) ლპობის ან ობის ნიშნის მქონე ბოსტნეულისა და ხილის გამოყენება;
 - ზ) ნებისმიერი სახის კულტივირებული, თუ არაკულტივირებული სოკოს გამოყენება;
 - თ) ორგანოლეპტიკურად არაკეთილსაიმედო ნიშნის მქონე პროდუქციის გამოყენება (იხ. დანართი 10);
 - ი) საოჯახო პირობებში მომზადებული სურსათის გამოყენება (გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც კონკრეტული ბავშვის მშობლის/მეურვის მიერ ხდება ამა, თუ იმ კერძის მიწოდება და განკუთვნილია მხოლოდ ამ ბავშვის მიერ მოსახმარად).

მუხლი 14. სასადილო გარემო ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში

1. ბავშვთა კვების დაწესებულებაში უნდა არსებობდეს შესაბამისი აღჭურვილობა, ჭურჭელი და ავეჯი.
2. ბავშვი მაგიდასთან უნდა იჯდეს სწორად. სკამი მაგიდის კიდიდან 2 სმ-ით შიგნით უნდა იყოს შეწყული, ასევე აუცილებელია დაცულ იქნეს ავეჯის (სკამი, მაგიდა) ზომები ბავშვის სიმაღლესთან მიმართებაში.
3. კერძები უნდა იყოს ლამაზად გაფორმებული და ზომიერი ტემპერატურის.
4. კვების პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს აუჩქარებლად, მაგრამ არაუმეტეს 30 წთ-ის განმავლობაში ჯანმრთელი ბავშვებისათვის, ხოლო რიგი პათოლოგიების შემთხვევაში კი (სახის არის პარეზი, დამბლა და სხვა) არაუმეტეს 1 საათის განმავლობაში. ამასთან, გასათვალისწინებელია, რომ დრო არ დაიკარგოს მომდევნო კერძების ლოდინში.
5. ბავშვები, რომლებიც კვებას დაასრულებენ, სასურველია ადგნენ მაგიდიდან და თავი გაერთონ პასიური თამაშებით.
6. ცუდი მადის შემთხვევაში არ არის რეკომენდებული ბავშვის კვება განხორციელდეს დამალეების მეთოდით. ასეთ ბავშვს შესაძლებელია შესთავაზონ კენკრის ან ხილის წვენი. გამონაკლის შემთხვევაში, შესაძლებელია, აგრეთვე მას მიეცეს მეორე თავი კერძი, რომელიც მდიდარია ცილებით, ხოლო შემდგომ კი პირველი თავი კერძის მცირე რაოდენობა.
7. დაუშვებელია ბავშვს კვების პროცესში მიეცეს სათამაშოები, ან მისი ყურადღება გადატანილ იქნეს ზღაპრის მოყოლაზე და ა.შ.
8. ადრეული ასაკის ჯგუფებში, სადაც ბავშვებს სძინავთ დღის ძლით (ერთი ან ორი), კვების რეჟიმი უნდა აიგოს ისე, რომ არ დაირღვეს ძილის რეჟიმი.
9. ბავშვთა კვების დღიური მენიუ აუცილებელია გამოიკრას კედელზე. მშობელს უნდა გაეწიოს რეკომენდაცია სადამოს საათებში ბავშვის კვების ორგანიზების შესახებ, რისთვისაც მან უნდა იცოდეს, თუ რა მიიღო ბავშვმა და რას სთავაზობენ სადამოს, ასევე შესაძლებელია გამოიკრას რიგი რეკომენდაციები, რჩევები სადღესასწაულო და დასვენების დღეებში ბავშვის კვების რაციონზე.
10. ზაფხულის პერიოდში აქტიური დასვენებისას ბავშვთა სადღესასწაულო რაციონის კალორიულობა უნდა გაიზარდოს 10-15%-ით, რაც მიღწეული უნდა იქნეს ძირითადად რძისა და რძის პროდუქტების, ასევე ბოსტნეულისა და ხილის რაოდენობის გაზრდით.

11. ზაფხულის პერიოდში ბავშვის კვების მენიუში ფართოდ უნდა ჩაერთოს ახალი ბოსტნეული – ოხრახუმი, კამა, სალათის ფურცლები, მწვანე ხახვი, მჟაუნა, ნიორი და სხვა.

12. ცხელ დღეებში, ბავშვებში მადის ხშირი დაქვეითების პირობებში, რეკომენდებულია კვების რეჟიმის შეცვლა, რისთვისაც სადილი უნდა შეიცვალოს მეორე საუზნით, სამხარის ხარჯზე. სადილი უნდა იქნეს გადატანილი უფრო მოგვიანებით, სასურველია დღის ძილის შემდეგ.

მუხლი 15. მოთხოვნები სურსათის ტრანსპორტირებისადმი

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

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

3. ტრანსპორტირებისას დაცული უნდა იქნეს სხვადასხვა სახის ნედლეულისა და სურსათის ერთიმეორისგან განცალკევების წესი.

მუხლი 16. ალერგიული ბავშვების კვება

1. სურსათის მიმართ ალერგია აღენიშნება ბავშვთა 4-8%-ს.

2. ის შესაძლოა მძიმე და, ზოგჯერ, სიცოცხლისთვის საშიში რეაქციით გამოვლინდეს. აქედან გამომდინარე, ოჯახს და ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში პერსონალს უნდა შეეძლოს სიმპტომების გამოცნობა და შესაბამისად რეაგირება.

3. სურსათის მიმართ ალერგია ორგანიზმის სპეციფიკური იმუნური პასუხით გამოწვეული განმეორებადი რეაქციაა, რომელიც ვითარდება კონკრეტულ სურსათთან კონტაქტის შედეგად. ყველაზე გავრცელებული სიმპტომები მოიცავს კანს (სხვადასხვა ტიპის გამონაყარი, მათ შორის ურტიკარია, შეშუპება, ეგზემა), კუჭ-ნაწლავს (ღებინება, მუცლის ტკივილი, ფაღარათი) და სასუნთქ გზებს (ცხვირიდან გამონადენი, მსტვენავი სუნთქვა). ყველაზე მძიმე რეაქცია არის ანაფილაქსია, რამაც შეიძლება სიკვდილი გამოიწვიოს.

4. სურსათის მიმართ ალერგია, როგორც წესი, ადრეულ ბავშვობაში ყალიბდება (დაახლოებით 6-დან 24 თვის ასაკამდე), თუმცა თევზისა და ზღვის პროდუქტების მიმართ ალერგია შესაძლოა მოზარდობის და მოზრდილობის პერიოდშიც ჩამოყალიბდეს. ბავშვებში კვებითი ალერგიების გამოწვევთა 75% მოდის ძროხის რძეზე, კვერცხსა და მიწის თხილზე. სხვა გავრცელებული ალერგენებია სოიო, ხორბალი, სეზამი (ქუნჯუთი), კივი, თევზი და ზღვის პროდუქტები (მოლუსკები და ა.შ.).

5. ასაკის მატებასთან ერთად სურსათის უმეტესობაზე ალერგია ქრება. თუმცა თევზის და თხილის მიმართ ალერგია, როგორც წესი, გრძელდება მოზრდილობაშიც.

6. ალერგიის განკურნება შეუძლებელია, ამიტომ მისი მართვა გულისხმობს სიმპტომების პრევენციას სურსათის ალერგენებისთვის თავის არიდების გზით. ამ პროცესში აუცილებელია სამედიცინო პერსონალის, ოჯახის და მომვლელების ერთობლივი მონაწილეობა.

7. თუ საბავშვო დაწესებულებაში ეჭვი გაჩნდა, რომ რომელიმე ბავშვს სურსათის მიმართ ალერგია აქვს, მშობელს უნდა ვურჩიოთ ექიმს მიმართოს. არ არის სასურველი ბავშვის კვების რაციონის შეზღუდვა სამედიცინო პერსონალის მიერ ზუსტი დიაგნოსტიკის გარეშე.

8. ოჯახმა უნდა მიაწოდოს საბავშვო დაწესებულებას ექიმის/დიეტოლოგის მიერ მომზადებული რეკომენდაციები დაშვებულ და აკრძალულ სურსათთან დაკავშირებით.

9. ძლიერი ალერგიის შემთხვევაში რეაქცია შეიძლება განვითარდეს სურსათის უმცირეს რაოდენობაზე, ამიტომ მნიშვნელოვანია სურსათის მომზადებისას არ მოხდეს მისი შემთხვევით კონტამინაცია/„დაბინძურება“ ალერგენის მინარევებით. აუცილებელია სურსათის შემადგენლობის დაწვრილებით შესწავლა (ეტიკეტის წაკითხვა) ალერგენის აღმოსაჩენად.

10. აუცილებელია, მძიმე ალერგიის რისკის მქონე ბავშვის თაობაზე ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულება ფლობდეს სრულ ინფორმაციას (დანართი 17). იმ ბავშვებისთვის, რომელთაც წარსულში ჰქონიათ ანაფილაქსია ან სხვა მძიმე ალერგიული რეაქცია, საბავშვო დაწესებულებაში უნდა არსებობდეს გადაუდებელ შემთხვევებში ქმედების ზუსტი გეგმა.

11. ზოგიერთი სურსათის მიმართ ალერგიის შემთხვევაში, შესაძლოა ადგილი ჰქონდეს ე.წ. ჯვარედინ რეაქციას. ასეთ დროს ალერგიული რეაქცია შეიძლება განვითარდეს არა კონკრეტულად ცნობილ ალერგენზე, არამედ მის „მონათესავე“ რომელიმე პროდუქტზე (დანართი 4), რომელიც შეიძლება გამოიყენებოდეს ალერგიული ბავშვისთვის სურსათის შერჩევის და მომზადების პროცესში.

მუხლი 17. მოთხოვნები კვების ბლოკის აღჭურვილობის, პროდუქტების შენახვისა და სურსათის მომზადებისადმი

1. ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციის ძირითადი რეკომენდაციები უვნებელ კვებასთან დაკავშირებით:

ა) სისუფთავის დაცვა;

ბ) შა და ხედილი პროდუქტების გასცალკევება;

გ) სურსათის სათანადო თერმული დამუშავება;

დ) სურსათის შენახვა სათანადო ტემპერატურის პირობებში;

ე) უვნებელი წყლისა და ნედლეულის გამოყენება.

2. კვების ბლოკის შემადგენლობაში უნდა შედიოდეს სამზარეულო, კერძების მოსამზადებელი და სამრეცხაო ზონით, საწყობი მშრალი პროდუქტებისთვის მაცივარ-დანადგარებით და საწყობი ბოსტნეულისთვის.

3. სამზარეულოში უნდა იყოს გამწოვი ვენტილაცია.

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

5. კვების ბლოკში გამოყენებული წყლის ხარისხი უნდა შეესაბამებოდეს „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის №58 დადგენილებით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

6. კვების ბლოკი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს სათანადო დანიშნულებისა და რაოდენობის ჭურჭლით, რომელიც ინახება დახურულ კარადაში ან თაროებზე იატაკიდან არანაკლებ 0,3 მ სიმაღლეზე.

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

8. კვების ბლოკში გამოსაყენებლად შემოსული ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

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

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

11. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები უნდა გამოიყენებოდეს მათი თანმხლები ინსტრუქციების მკაცრი დაცვით. სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები უნდა ინახებოდეს მათთვის სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში დამამზადებლის მიერ მოწოდებულ ტარაში. გამოყენებული სარეცხი ან/და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და საზიანო – სურსათისათვის.

12. დაწესებულების კვების ბლოკში უნდა ხორციელდებოდეს სადეზინფექციო ხსნარებისა და სხვა საშუალებათა გამოყენების აღრიცხვა.

13. სურსათის შენახვა უნდა განხორციელდეს ეტიკეტზე მითითებული წესების დაცვით, სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის გათვალისწინებით.

14. შეფუთვის თითოეული ერთეულის ეტიკეტი, რომელზეც დატანილია პროდუქციის შენახვის ვადები, უნდა იქნეს შენახული პროდუქციის სრულ მოხმარებამდე.

15. დაწესებულებაში სურსათით მოწამვლის შემთხვევაში, პერსონალსა და ბავშვებს შორის მწვავე ნაწლავური ინფექციების აფეთქებისას, აუცილებელია დროულად ეცნობოს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის მუნიციპალურ/საქალაქო ცენტრს.

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

17. ყველა ჭურჭელი უნდა ინახებოდეს სპეციალურ თაროებზე, ხოლო წვრილი ინვენტარი – კარადებში.

18. სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა და შრობა უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში.

19. ჭურჭლის ხელით რეცხვისას დაცული უნდა იქნეს შემდეგი თანმიმდევრობა:

ა) ჭურჭელი მექანიკურად გათავისუფლდეს საჭმლის ნარჩენებისგან;

ბ) გაირეცხოს არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით, პირველ როფში;

გ) გაირეცხოს ხელმეორედ არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და უფრო ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალების გამოყენებით მეორე როფში;

დ) გაივლოს არანაკლებ 65°C ტემპერატურის ცხელი გამდინარე წყლით;

ე) დაიწრიტოს და გაშრეს საწრეტზე.

20. წვრილმანი ინვენტარი – დაფები, ნიჩბები, სათქვევები და სხვა, ცხელი წყლით გარეცხვის შემდეგ უნდა გაშრეს. სამზარეულოს ჭურჭელი ირეცხება ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით. ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ 65°C -იან ცხელ წყალში და დაიწრიტოს თაროებზე. ხორცის საჭრელი მანქანა უნდა დაიშალოს, გაირეცხოს მდუღარე წყლით, გამშრალდეს.

21. სამზარეულოსა და საკუჭნაოში საჭიროა ფართოდ გამოიყენებოდეს მწერებთან ბრძოლის საშუალებები. ფანჯრები და სინათლის სხვა ღიობები (მათ შორის, სარკმლები, სანათი მოწყობილობები) უნდა დამონტაჟდეს ისე, რომ თავიდან იქნეს აცილებული ჭუჭყის დაგროვება. ის ფანჯრები, რომლებიც გადის გარეთ, უნდა დაიფაროს მწერებისაგან დამცავი და ადვილად გასაწმენდი ბადით. თუ ღია ფანჯრები შეიძლება გახდეს დაბინძურების წყარო, წარმოების დროს ისინი უნდა იყოს დახურული; მღრღნელების გამრავლების პროფილაქტიკისთვის საჭიროა პროდუქტების სწორი შენახვისა და ნარჩენების მართვის კანონმდებლობით დადგენილი წესების დაცვა.

22. ნედლეული და პროდუქტები, რომლებიც გამოიყენება თერმული დამუშავების გარეშე, უნდა ინახებოდეს ცალ-ცალკე. თუ ხორცი, რძე, თევზი ერთ მაცივარში ინახება, აუცილებელია მათი დახურულ ჭურჭელში მოთავსება. არ შეიძლება კარაქი ინახებოდეს მძაფრი სუნის მქონე პროდუქტებთან ერთად. ყველი რეკომენდებულია ინახებოდეს ღია სტელაჟებზე ისე, რომ ერთმანეთს არ ეხებოდეს. შენახულ ყველზე გაჩენილი ნადები უნდა მოშორდეს 3%-იან მარილხსნარში დასველებული სუფთა ხელსახოცით.

23. ბოსტნეული და ხილი უნდა ინახებოდეს მშრალ, კარგად განიავებად სათავსში. ფხვიერი პროდუქტები უნდა ინახებოდეს თავდახურულ ჭურჭელში ან ტომრებში სტელაჟებზე, იატაკიდან 15 სმ სიმაღლეზე. კედელსა და პროდუქტებს შორის მანძილი უნდა იყოს 20 სმ. თეთრი და შავი პური უნდა ინახებოდეს თაროებსა და კარადებში ცალ-ცალკე. თარო იატაკიდან 35 სმ-ით უნდა იყოს დამორებული. პურის შესანახ ადგილას ნამცეცები უნდა გადაიწმინდოს სპეციალური ჯაგრისითა და თეთრი ნაჭრით, რომელიც დასველებული იქნება 1%-იანი სუფრის ძმრის ხსნარში.

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

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

26. მოხარშული ხორცისგან მეორე თავი საჭმლის მომზადებისას დაჭრილ ხორცს აუცილებლად უნდა ჩაუტარდეს მეორეული დამუშავება 5-8 წთ-ის განმავლობაში 220-250°C ტემპერატურაზე.

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

მუხლი 18. კვების ბლოკის თანამშრომელთა პირადი ჰიგიენა

1. კვების ბლოკის პერსონალმა უნდა დაიცვას შემდეგი მოთხოვნები:

ა) სამუშაოს განხორციელებისას ჩაიცვას სუფთა სპეციალური ტანსაცმელი;

ბ) დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები;

გ) არ განახორციელოს სამუშაო აქტივობა ინფექციურ დაავადებაზე ეჭვის (მაღალი ტემპერატურა, სურდო, დიარეა) არსებობის ან ისეთი დაავადებით ინფიცირების შემთხვევაში, რომლის გავრცელება შესაძლებელია სურსათით (მაგალითად, ინფიცირებული ჭრილობა, კანის ინფექცია, წყლული და სხვ.).

2. კვების ბლოკში კატეგორიულად აკრძალულია:

ა) სურსათის, კულინარიული და საკონდიტრო ნაწარმის მომზადების დროს საიუველირო ნაკეთობების გაკეთება, ფრჩხილებზე ლაქის წასმა;

ბ) სამუშაო ადგილზე სურსათის მიღება და სიგარეტის მოწევა;

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

დ) დამცავი ტანსაცმლის ქინძისთავებით, ნემსებით შეკვრა, ასევე პირადი ჰიგიენის საგნების ან/და სხვა გარეშე ნივთების ჯიბით ტარება.

ე) უცხო პირთა შესვლა დამცავი ტანსაცმლის გარეშე.

მუხლი 19. ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი სანიტარული ნორმების ადმინისტრირება

1. მუნიციპალიტეტების შესაბამისი სამსახურები (მუნიციპალიტეტის მერიის შესაბამისი სტრუქტურული ერთეული ან/და ამ მიზნით დაფუძნებული არასამეწარმეო (არაკომერციული) იურიდიული პირი) უზრუნველყოფენ უვნებელ და ჯანსაღ კვებას ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი სანიტარული ნორმებისა და პრინციპების დაცვითა და შეფასების სტანდარტული მეთოდოლოგიის გამოყენებით.

2. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტრო:

ა) განსაზღვრავს უვნებელი და ჯანსაღი კვების რუტინული ზედამხედველობის პარამეტრებს და შეფასების სტანდარტულ მეთოდოლოგიას ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებისათვის;

ბ) ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში ჩატარებული შეფასების შედეგების მიხედვით შეიმუშავებს სათანადო რეკომენდაციებს, ასევე ემიდზედამხედველობის მიმართულებით გასატარებელ დამატებით ღონისძიებებს და წარუდგენს მას მუნიციპალიტეტების შესაბამის სამსახურებს.

3. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო:

ა) უზრუნველყოფს ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებისათვის მიწოდებული სასმელი წყლის ხარისხის სახელმწიფო კონტროლს;

ბ) უზრუნველყოფს ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლს;

გ) დაწესებულებებში სასმელი წყლისა და სურსათის უვნებლობის პარამეტრებისა და ხარისხის კონტროლის შედეგებიდან გამომდინარე, ამზადებს წინადადებებს მისი გაუმჯობესების მიზნით.