



ԿԱՅՈՒՆ ԴՊՐՈՑԱԿԱՆ  
ՍՆՈՒՆԴ ԾՐԱԳԻՐ

ԿԶՆԱԿ ՀԻՄՆԱԴԻՐԱՄԻ  
«ԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ ԵՒ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ  
ԲԱՐԵԿԵՑՈՒԹՅՈՒՆ» ՀԻՄՆԱՐԿ



# ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ ԽՈՉԱՐԱՐՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ



Երևան 2023

ԿԶՆԱԿ հիմնադրամի  
«Դպրոցական սնունդ և երեխաների բարեկեցություն» հիմնարկ

## **Ուղեցույց խոհարարների համար**

**ԵՐԵՎԱՆ 2023**

# ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

«ԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆԴ ԵՎ ԵՐԵԽԱՆՆԵՐԻ ՔԱՐԵԿԵՑՈՒԹՅՈՒՆ» ՀԻՄՆԱՐԿ .....	2
ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՀԱՎԵԼՎԱԾ .....	3
ՍՆՆԴԱԿԱՐԳ - 1-ԻՆ ՇԱՔԱԹ .....	24
ՇԱՔԱԹԱԿԱՆ ՍՆՆԴԱԿԱՐԳ - 2-ՐԴ ՇԱՔԱԹ .....	25
ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ 1 .....	26
ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ 2.....	28
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 1 .....	30
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 2.....	31
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 3 .....	32
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 4.....	33
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 5 .....	34
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 6 .....	35
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 7.....	36
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 8 .....	37
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 9 .....	38
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 10.....	39
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 11.....	40
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 12 .....	41
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 13 .....	43
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 14.....	44
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 15.....	45
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 16.....	46
ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ .....	47
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 1.....	47
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 2.....	48
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 3 .....	49
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 4.....	50
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 5 .....	51
ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 6 .....	52
ՈԼՈՐՏԸ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՂ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԱԿՏԵՐ .....	53

# «ԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՄՆՈՒՆԴ ԵՎ ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ԲԱՐԵԿԵՑՈՒԹՅՈՒՆ» ՀԻՄՆԱՐԿ

2016թ. ստեղծված «Կայուն դպրոցական սնունդ» հիմնադրամը 2020թ.ին վերանվանվել է «ԿԶՆԱԿ» հիմնադրամի: Դրա կազմում հիմնվել է «Դպրոցական սնունդ և երեխաների բարեկեցություն» հիմնարկը:

Առողջության և սոցիալական պաշտպանվածության բարելավում, դպրոցական որակյալ կրթության ապահովում. «Դպրոցական սնունդ և երեխաների բարեկեցություն» հիմնարկի գործունեության գլխավոր տեսլականն է:

## **Կառույցի աշխատանքային ջանքերն ուղղվում են.**

- ուսումնական հաստատություններում սովորողներին առողջ, բազմազան, հավասարակշռված սննդի տրամադրման արդյունավետության ապահովմանը
- հանրակրթական դպրոցներում սննդի կազմակերպման շրջանակների ընդլայնմանը
- ՀՀ ողջ տարածքում տարրական դասարանների աշակերտներին հավասարակշռված, անվտանգ և որակյալ սննդով ապահովելուն
- ուսումնական հաստատություններում առողջ սննդի կազմակերպմանը
- առողջ ապրելակերպի մշակույթի ձևավորմանը նպաստելուն
- տեղական արտադրության խթանմանը
- համայնքին, գործարար շրջանակներին, սփյուռքի կազմակերպություններին և այլ դոնորներին դպրոցական սննդի կազմակերպման և զարգացման գործում ներգրավելուն:

ԴՍԵԲ-ը երեխաների ճիշտ զարգացման ու առողջ ապագայի շուրջ համայնք է հյուսում՝ կազմված դպրոցներից, գործընկեր կազմակերպություններից, ՏԻՄ-երից, նվիրատուներից ու ծնողներից: Մեկ բաժին տաք սնունդը գյուղական համայնքներում հեղափոխական է դառնում՝ երեխայի սեղանին դնելով առողջ ուտելիք, մշտական զբաղվածություն առաջարկելով շատերին, ժամացույցի պես աշխատող մեխանիզմի նման գործի զցելով տեղական փոքրիկ արտադրությունները, համայնքին սովորեցնելով առողջ ապրելակերպի կանոնները:

# ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՀԱՎԵԼՎԱԾ

## ՄՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

### 1. ԽՈՒՆՈՒՄԻ ԱՆՁՆԱԿԱՆ ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՆՈՐՄԵՐԸ

Ճաշարանի աշխատողները պետք է պահպանեն հետևյալ կանոնները.

- Վերնահագուստը, գլխարկը, անձնական իրերը թողնել կենցաղային սենյակում:
- Ձեռքերը լվանալ օճառով աշխատանքից առաջ, զուգարան գնալուց հետո, ինչպես նաև՝ ամեն անգամ գործողության տեսակը փոխելիս:
- Կերակրատեսակներ, խոհարարական և հրուշակեղեն արտադրանքներ պատրաստելիս հանել ոսկերչական զարդերը, ժամացույցը և այլ կոտրվող իրերը, եղունգները կարճ կտրել և դրանց վրա լաք չքսել:
- Աշխատել մաքուր հատուկ սանիտարական հագուստով, այն փոխել՝ ըստ աղտոտվածության աստիճանի:
- Մազերը հավաքել թասակի կամ գլխաշորի տակ՝ առանց հերակալներ և ծամկալներ օգտագործելու:
- Փողոց դուրս չգալ և զուգարան չգնալ՝ հատուկ սանիտարական հագուստը հագին:
- Աշխատանքի վայրում չծխել:
- Աշխատակազմը պետք է ապահովված լինի հատուկ սանիտարական հագուստով՝ խալաթ կամ բաճկոն, տաբատ, գլխարկ, թեթև, ոչ սահուն աշխատանքային ոտնամաններ:
- Ճաշարանի աշխատողները պարտավոր են պարբերաբար անցնել բուժզննում՝ ստուգելով, արդյոք իրենք բացիլակիրներ չեն: Ձննման արդյունքները գրանցվում են անձնական բժշկական գրքույկում, որի հիման վրա կատարվում է աշխատանքի թույլտվություն: Անձնական բժշկական գրքույկներում նշված զննման արդյունքների գործունեության ժամկետները չպետք է լինեն լրացած:
- Բոլոր արտադրամասերում, վաճառանյակներում, սանհանգույցներում տեղադրվում են կոնքեր ձեռքերը լվանալու համար՝ օճառով և սրբիչով: Ձեռքերի մաքրությունը աշխատանքի ժամանակ պարտադիր պայման է խոհարարների, արտադրական տարածքների հավաքարարների համար:

### 2. ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ, ՍՊԱՍՔԻ ԵՎ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻ ՄՇԱԿՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

Սպասքի, սարքավորումների և գույքի մշակման կանոնների պահպանումը թույլ է տալիս էականորեն նվազեցնել վարակների և սննդային թունավորումների առաջացման վտանգը:

Սպասքի, սարքավորումների և գույքի վաճումը կատարվում է հատուկ վաճողական միջոցներով:

Սեղանի սպասքի ձեռքով վաճումը կատարվում է երեք տեղանոց վաճատաշտերում՝ հետևյալ հերթականությամբ՝

- Սննդի մնացորդների մեխանիկական հեռացում,
- Լվացում ջրում՝ վաճող միջոցների հավելումով, վաճատաշտի առաջին բաժնում՝ 45°C ջերմաստիճանից, վաճումը երկրորդ բաժնում նույնպես կատարվում է 45°C ջերմաստիճանից ոչ պակաս՝ այս անգամ երկու անգամ քիչ քանակով վաճման միջոցի հավելումով և երրորդ բաժնում պարզաջրում են հոսող տաք ջրով՝ 65°C ջերմաստիճանից ոչ պակաս՝ ցնցուղային ճկուն փողրակներ օգտագործելով:
- Գավաթների, բաժակների ձեռքով վաճումը կատարվում է նույն սկզբունքով միայն երկտեղանոց վաճատաշտերում:
- Ճաշարանային սպասքը չի չորացվում սրբիչով: Օգտագործվում է օդով չորացվում՝ տեղադրվում է դարակների, դարակաշարերի, վանդակաճաղերի կամ համապատասխան հարթակի վրա մինչև չորանա օդի հետ շփվելով:
- Լվացատաշտերում ջրի ջերմաստիճանի վերահսկումը կատարվում է ստուգիչ ջերմաչափով:

- Բոլոր լվացատաշտերը պետք է ունենան պիտակավորում՝ ըստ նշանակության և ծավալային տարողության նշումով և ապահովված լինեն խցաններով:
- Սեղանի մաքուր սպասքը պահում են պահարաններում կամ վանդակաճաղերի վրա:
- Սպասք լվանալու խոզանակներն ու լաթերը (ветомь) օգտագործելուց հետո մաքրում են, թրջում 45°C ոչ պակաս ջերմաստիճան ունեցող ջրում՝ ավելացնելով լվացող միջոցներ, ախտահանում կամ եռացնում 15 րոպե, լվանում հոսող ջրով, չորացնում և պահում հատուկ տարայի մեջ:
- Բորբոսի և աղտոտվածությունների առկայությամբ խոզանակները չեն օգտագործում: Սպունգանման նյութերի, այդ թվում նաև կենցաղային սպունգների օգտագործումը արգելված է:
- Ամեն մի տեխնոլոգիական գործողությունից հետո սարքավորումները խնամքով լվանում են՝ կիրառելով լվացող և ախտահանող միջոցներ:

### 3.ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ ՄԱՔՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄ

- Խոհանոցի կազմում ընդգրկված բոլոր տարածքները, ինչպես նաև ճաշասրահը պետք է մաքուր պահվեն:
- Ճաշարանի տարածքը հարկավոր է լավ օդափոխել: Ճաշարանի պատուհանների վրա պետք է տեղադրել մոծակապաշտպան ցանցեր:
- Մաքրումը կատարվում է ամեն օր և միայն թաց եղանակով: Հատակներն, ըստ աղտոտվածության, ավլում են թաց խոզանակով, իսկ հետո լվանում տաք ջրով և լավ չորացնում: Աշխատանքային օրվա վերջում հատակները լվանում են՝ լվացող միջոցներ օգտագործելով:
- Պահեստներն ամեն օր մաքրում են նույն եղանակով, ինչ արտադրական տարածքները: Ապրանքատակի մարդակները, դարակաշարերը, դարակները լվանում են լվացող միջոցներով՝ առնվազն շաբաթը երկու անգամ:
- Գլխավոր մաքրում խորհուրդ է տրվում անցկացնել շաբաթը մեկ անգամ:
- Հատուկ ուշադրություն պետք է դարձնել շրիշակների, դարակաշարերի և սառնարանային սարքավորումների վերին հարկաշարքերի, սարքավորումների հետևում հատակի ու պատի միջև ընկած տարածության վրա:
- Ամիսը մեկ անգամից ոչ պակաս անհրաժեշտ է կատարել գլխավոր մաքրում՝ ներառելով բոլոր տարածքների, սարքավորումների և գույքի ախտահանումը:
- Լվացող և ախտահանող նյութերը պահում են հատուկ հատկացված տեղերում կամ պահարանում՝ սննդամթերքից առանձին:
- Ցանկացած տարածք մաքրելու համար մաքրման գույքը (դույլ կամ մեկ այլ տարա ) մակնշում են յուղաներկով՝ առանձին-առանձին: Օրինակ՝ «խոհանոց», «պահեստ», «ճաշարան», «զուգարան»: Զուգարանները մաքրելու համար նախատեսված գույքը պետք է մակնշված լինի կարմիր գույնով:
- Խոհանոցն ապահովված պետք է լինի մնացորդների պահման և հեռացման տարաներով: Դրանք պարտադիր պետք է լինեն փակվող կափարիչներով և գտնվեն մաքուր սննդից պատշաճ հեռավորության վրա:
- Պարտադիր է ունենալ մաքրության գրաֆիկ, գրաֆիկը պետք է պարունակի տեղեկատվություն խոհանոցի աշխատողների կատարած մաքրման գրաֆիկի մասին, (տարածքների և մակերեսների մաքրման և ախտահանման պատասխանատու, ամսաթիվ, ժամ, պատասխանատու անձի ստորագրությունը և այլն)
- Հանրային սննդի կազմակերպություններում իրականացվում են կրծողների և միջատներ դեմ պայքարի միջոցառումներ, որոնք ներկայացված են Հավելված 3 ում:

### 4.ԱԽՏԱՀԱՆԻՉ ՆՅՈՒԹԵՐ

Խոհանոցային սարքավորումներն ու պարագաները ախտահանելու համար օգտագործում են քլորակիր, քլորամին «Ե» և այլ ախտահանիչ նյութեր, քլորակիրը բացի փոշուց՝ լինում է նաև կոճակներով, որի օգտագործման դեպքում պետք է անպայման հետևել տուփի վրա գրված ցուցումներն:

**ԹՈՒՅԼԱՏՐՎՈՂ ԱԽՏԱՀԱՆԻՉ ՆՅՈՒԹԵՐԸ ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ**

Ախտահանիչ նյութի անվանումը	Խտությունը %	Պատրաստման եղանակը	Նշանակությունը
Քլորակիր	10 %	<b>1 կգ քլորակիրը լուծել 10 լիտր ջրում, թողնել 24 ժամ, քամել (եյակետային՝ ներքոնշյալ բոլոր լուծույթների համար հիմք է հանդիսանում այս եյակետայինը, բացի Քլորամին Ե-ից :)</b>	Սննդային մնացորդների տարան ախտահանելու համար
	5 %	5 լիտր եյակետային քլորամինի լուծույթը լուծել 10 լիտր ջրի մեջ	Լվացարանները, լվացատաշտերը, զուգարանակոնքը ախտահանելու համար
	2%	2 լիտր եյակետային քլորակրի լուծույթը լուծել 10 լիտր ջրում	Ախտահանում են հրուշակեղեն արտադրամասի սարքավորումներն ու գույքը
	1 %	1 լիտր քլորակրի եյակետային լուծույթը լուծել 10 լիտր ջրի մեջ	Հատակը, պատերը, դռները ախտահանելու համար
	0,5 %	0,5 լիտր քլորակրի եյակետային լուծույթը լուծել 10 լիտր ջրի մեջ	Սարքավորումների վերամշակման համար
	0,2 %	0,2 լիտր եյակետային քլորակրի լուծույթը լուծել 10 լիտր ջրի մեջ	Սեղանի սպասքը ախտահանելու համար
Քլորամին Ե	0,2%	20 գրամ /1 ճաշի գդալ/ քլորամին Ե լուծել 10 լիտր ջրի մեջ	Սեղանի սպասքը ախտահանելու համար
	0,5%	50 գրամ /2,5 ճաշի գդալ/ քլորամին Ե լուծել 10 լիտր ջրում	Տարածքները, սարքավորումները ախտահանելու համար

**5. ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ ԵՎ ԺԱՄԿԵՏՆԵՐԸ**

Աշակերտների համար սնունդ պատրաստելիս օգտագործվող պարենային հումքը պետք է պահվի որոշակի պայմաններում: Անհրաժեշտ է պահպանել փաթեթատուփի վրա նշված պիտանելիության ժամկետները: Կտրականապես արգելվում է օգտագործել ժամկետանց մթերքներ:

- Արագ փչացող սննդամթերքները, փաթեթատուփը բացելուց հետո, պետք է օգտագործել բացելու պահից սկսած 12 ժամ:
- Սառնարանում պահվող մթերքների ջերմաստիճանային ռեժիմը պահպանելու համար սառնարանները սարքավորվում են ստուգիչ ջերմաչափերով: Խորհուրդ չի տրվում օգտագործել սնդիկային ջերմաչափեր:
- Սննդամթերքները պետք է ուղեկցվեն դրանց որակը և անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերով, որտեղ նշվում է արտադրանքի թողարկման ամսաթիվը, պահելու ժամկետները և պայմանները:
- Տարայի բացումը կատարվում է միայն դրա նախնական մաքրումից հետո մթերքների աղտոտվելուց խուսափելու համար: Արգելվում է առանց անասնաբուժական վկայագրի ընդունել հավ, ձու և կենդանական ծագման այլ մթերքներ, ինչպես նաև տուփերն ուռած, ծոմոված պահածոներ, ամբարային վնասատուներով ձավար և այլուր, փտելու նշաններով միրգ և բանջարեղեն:
- Կաթ և կաթնամթերք ստանալիս հիմնականում պետք է ուշադրություն դարձնել գույնի, բույրի, համակազմության, համի վրա:
- Ձվերի որակը որոշվում է վնասվածքների առումով կծեպը գննելու միջոցով՝ ձվերի կծեպը պետք է լինի մաքուր, առանց վնասվածքների, արյան ու թոչնի արտազատուկի հետքերի և բծերի: Խոտան համարված ձվերի օգտագործումը խստիվ արգելվում է:  
 Ձվերի և ձվամթերքի տարաներին, փաթեթավորող նյութերին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի N 679-Ն և 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի N 1282-Ն որոշումներով սահմանված պահանջներին:
- Հատուկ ուշադրություն պետք է դարձնել արագ փչացող մթերքների որակի վրա: Խորհուրդ չի տրվում ընդունել այնպիսի մթերքներ, որոնց պիտանելիության ժամկետը սպառվել է: Այդ

մթերքների իրացման ժամկետները նշվում է մթերքի ամեն մի խմբաքանակի համար տրվող հավաստագրում (որակի վկայական), ինչպես նաև՝ պիտակների և փաթեթատուփերի վրա:

- Մթերքներն ընդունելուց հետո խոհարարը դրանք տեղավորում է սառնարաններում, պահեստային տարածքներում՝ համաձայն պիտակի վրա նշված պայմանների՝ պահպանելով ապրանքային հարևանության կանոնները: Հում մթերքները և կիսապատրաստուկները պատրաստի մթերքի հետ միասին պահելը հնարավորինս չի թույլատրվում:
- Պահեստային տարածքներում բոլոր մթերքները պետք է պահվեն լվացմանն ու ախտահանմանը հեշտորեն ենթարկվող նյութերից պատրաստված դարակաշարերի կամ ապրանքատակի մակդիրների վրա՝ հատակից 15 սմ-ից ոչ պակաս բարձրության վրա:
- Մթերքի պահեստավորումը ջրմուղի և կոյուղու խողովակների, ջեռուցման սարքերի կողքին, պահեստային տարածքներից դուրս, թափած տեսքով կամ հատակի վրա չի թույլատրվում:
- Մթերքները պետք է պահել առանձին-առանձին՝ ըստ արտադրական տեսակների՝
- **Նպարեղեն՝** ալյուր, շաքար, ձավարեղեն, մակարոնեղեն և այլն, պահում են +18°C ջերմաստիճանից ոչ բարձր և օդի հարաբերական խոնավության 60-70% -ի պայմաններում: Խոնավության անգամ 5% -ով բարձրացումը հանգեցնում է մթերքների խոնավանալուն և փչանալուն: Այդ մթերքները չի կարելի պահել նկուղային տարածքներում, վատ օդափոխվող և խոնավ սենյակներում:
- **Հաց՝** հացը և հացաբուլկեղենը պահում են առանձին, չոր, մաքուր և լավ օդափոխվող զետեղարաններում, պահարանների դարակաշարերի վրա, որոնք պետք է հատակից բարձր լինեն 35 սմ-ից ոչ պակաս: Արգելվում է հացը և հացամթերքը պահել թափած տեսքով, տարածքների պատերին կպած, առանց ապրանքատակի մարդակների: Հացի համար նախատեսված պահարանների դռները պետք է ունենան անցքեր օդափոխության համար: Պահարանները մաքրելիս փշրանքները դարակներից պետք է հավաքել խոզանակով և առնվազն շաբաթը 1 անգամ դարակները խնամքով սրբել քացախաթթվի 1%-ոց լուծույթով:
- **Մսամթերք, ձկնեղեն՝** սառեցրած թռչնամիսը պահում են սառեցնող բաժանմունքում՝ -18 °C ջերմաստիճանի պայմաններում, պիտակի վրա նշված թողարկման օրվանից 6 ամսից ոչ ավել, եթե մթերքի վրա մակնշված ժամկետը ավելի քիչ չէ: Պաղեցրած թռչնամիսը պահում են 0-ից մինչև +2°C ջերմաստիճանի պայմաններում, պիտակի վրա նշված թողարկման օրվանից 2 օրից ոչ ավել: Սառեցված թռչնամիսը միշտ պետք է հալեցնել սառնարանում և եփել հալվելուց անմիջապես հետո: Սառեցրած ձուկը կամ ֆիլեն պահում են մսամթերքի հետ միասին, բայց տարբեր դարակների վրա:
- **Կաթնամթերք՝** թթվասերը, կաթնաշոռը պահում են կափարիչով տարայի մեջ: Տարան բացելուց հետո թթվասերը և կաթնաշոռը կարելի է պահել 12 ժամից ոչ ավել: Չի թույլատրվում գդալները թողնել թթվասերի, կաթնաշոռի տարայի մեջ: Կարագը, պանիրը, կաթը պահում են սառնարանում մեկ դարակի վրա՝ 0°C-ից +6°C ջերմաստիճանի պայմաններում:
- **Միրգ և բանջարեղեն՝** մրգերն ու կանաչիները պահում են արկղերում, զով տեղում՝ + 12°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում
- **Աղացած միսը** պահում են 12 ժամից ոչ ավել՝ +2°C-ից մինչև +4ջերմաստիճանի պայմաններում: Սառնարանի բացակայության դեպքում աղացած միս պահելն արգելվում է:
- **Ձուն** տուփերի մեջ պահում են ապրանքատակի մարդակների վրա՝ չոր, զով զետեղարաններում կամ սառնարաններում 0-ից-2°C 30 օրից ոչ ավել: Ձվերը պետք է մակնշված լինեն:
- **Կարտոֆիլն ու արմատապտուղները** պահում են չոր, մուգ տարածքում:
- **Կաղամբը** պահում են առանձին դարակաշարերի վրա, արկղերի մեջ:

**ԽՈՒՆԱՆՈՑԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐՆ ՈՒ ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԸ՝ ԸՍՏ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅԱՆ**

1. ՊԱՎԱՆՋՆԵՐ ԽՈՒՆԱՆՈՑԱՅԻՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ ՆԿԱՏԱՄԲ



- Խոհանոցային տարածքը անհրաժեշտ է տեղակայել բնական լուսավորում ապահովող վերգետնյա հարկերում: Առաստաղի բարձրությունը պետք է լինի 3,3 մետրից ոչ պակաս:
- Խոհանոցում պետք է լինի տաք և սառը ջրամատակարարում և կոյուղի:
- Պատերը հատակից 1,7 մ-ից ոչ պակաս բարձրությամբ երեսպատվում են կերամիկական սալիկներով:
- Առաստաղները սվաղվում և սպիտակեցվում են կամ այլ նյութերով հարդարվում: Հատակները պատրաստվում են սահումը բացառող հարվածակայուն նյութերից:
- Սալօջախների և ջեռոցային պահարանների վերևում տեղակայվում են ծածկոցներ, որոնք միացվում են օդափոխման ընդհանուր համակարգին:
- Խոհարարների համար նախատեսված աշխատանքային սեղանները այնպես են տեղադրում, որպեսզի բնական լույսը ուղղված լինի անմիջապես մարդու վրա կամ ընկնի ձախ կողմից:
- Սննդամթերքի մշակման համար նախատեսված սարքավորումները պետք է լինեն չժանգոտվող մետաղից, որը կայուն է վացողական և ախտահանիչ միջոցների ազդեցությանը:
- Տաք արտադրամասը (պատրաստման գոտի) տեղակայվում է ճաշարահի մոտերքում: Տաք արտադրամասը հիմնականն է համարվում, քանի որ այնտեղ է վերջանում սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը, իրականացվում է մթերքի և կիսապատրաստուկների ջերմային մշակումը: Այստեղից պատրաստի կերակրատեսակները պետք է հասցվեն ճաշարահ:
- Նկատի ունենալով տաք արտադրամասի բարձր ջերմաստիճանը, խոնավությունը և ածխաթթու գազով օդի աղտոտվածությունը՝ այն հարկավոր է սարքավորել ներհոսող-ձգվող օդափոխությամբ, որն ապահովում է խոհարարի բնականոն պայմանները և հարակից տարածքների միկրոկլիման:
- Աղցանների պատրաստման համար ներկայացվում են բարձր սանիտարական պահանջներ և նախատեսվում են առանձին տարածքներ՝ սառը արտադրամաս կամ գոտի: Աղցանների պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացը կազմակերպելիս
- հարկավոր է խստորեն պահպանել սանիտարական կանոնները, իսկ խոհարարները
- պետք է պահպանեն անձնական հիգիենայի կանոնները:
- Մսի, ձկան, բանջարեղենի մշակման տարածքները տեղակայվում են պահեստային տարածքների և խոհանոցի միջև, որը նպաստում է հումքի տեղաշարժման կարճագույն ճանապարհի ապահովմանը և արտադրանքի մանրէներով լրացուցիչ սերմնակալման հնարավորության նվազեցմանը:
- Խոհանոցային սպասք լվանալու տարածքը տեղակայվում է տաք արտադրամասի կամ պատրաստման գոտու կողքին, սարքավորվում է վացատաշտերով, տաք և սառը ջրով, սպասքը պահելու համար դարակաշարերով: Հնարավորության դեպքում սեղանի սպասք լվանալու տարածքը առանձին է կազմակերպվում: Սեղանի սպասքի վացասենյակը նախատեսված է սպասքը սննդի մնացորդներից մաքրելու, տեսակավորելու, սեղանի սպասքը, ճաշասպասքը, սկուտեղները լվանալու և դրանք պահելու համար: Տարածքը կառուցողապես պետք է ունենա առանձին մուտք (լուսամուտախորշ) դեպի ճաշարան սեղանի կեղտոտված սպասքն ընդունելու համար:

## 2. ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ ՊԱՀԵՍՏԱՅԻՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

- Մթերքները պահելու համար նախատեսված տարածքները պետք է լինեն չոր, լավ օդափոխվող: Չոր և սորուն մթերքները՝ ձավարեղեն, մակարոնեղեն, ալյուր, պետք է պահվեն բանջարեղենից և մրգերից առանձին:
- Չի թույլատրվում մթերքների պահպանումը պահեստային տարածքներից դուրս, հատակի վրա թափած վիճակում:
- Պահեստը պետք է սարքավորված լինի սառնարանների, սառցախցիկների, դարակաշարերի, ապրանքատակդիրների անհրաժեշտ քանակությամբ:

- Պահեստային սարքավորումները պետք է հատակից 15 սմ-ից ոչ պակաս բարձրություն ունենան և գտնվեն պատերից 20-30 սմ հեռավորության վրա:
- Պահ տրվող ապրանքները պահում են մթերքի տեսակին համապատասխան պիտակավորված մաքուր ապրանքամանների մեջ կամ պահում են մատակարարվող տարայի՝ արկղերի, թիթեղամանների, մեծ ամանների, պարկերի մեջ:
- Բանջարեղեն պահելու համար օգտագործում են հատակ ունեցող օդափոխվող արկղեր:
- Պահեստի մթերքները պետք է հաշվառվեն սննդի շրջանառության մատյանում, որը կպարունակի պահեստ մթերքների մուտքի-ելքի մասին տեղեկատվություն:

### 3. ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ ՃԱՇԱՍՐԱՀԻ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

- Սրահի առաջարկվող մակերեսը հաշվարկվում է 0,7 մ2 հաշվարկով: Եթե սրահի մակերեսը կազմում է 100 մ2, ապա այդպիսի տարածքում կարելի է տեղադրել մոտավոր 142 նստատեղ:
- Նստատեղերի քանակը սրահում պետք է ապահովի բոլոր երեխաներին մեկ հերթափոխում կամ փոխելիք տեղավորումը:

Ճաշարահները պետք է կահավորված լինեն կահույքով՝ սեղաններ, աթոռներ, աթոռակներ: Սեղանները պետք է ծածկված լինեն այնպիսի ծածկույթով, որը թույլ է տալիս իրականացնել դրանց մշակումը լվացող և ախտահանիչ միջոցների կիրառմամբ և համապատասխանում է սննդամթերքի հետ շփում ունեցող նյութերի հանդեպ անվտանգության կանոններին: Ճաշարահին կից պետք է լինի աշակերտների լվացվելու համար նախատեսված լվացարան:

### 4. ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ

Տեխնոլոգիական սարքավորումների արտադրողականությունն ընտրվում է՝ կախված սնվողների թվից և դպրոցի ճաշարանի տարածքների հնարավորություններից:

Դպրոցական խոհանոցներում կիրառվող սարքավորումների հիմնական տեսակները.

#### **Ջերմային սարքավորումներ**

- Ջերմային մշակումը տարբեր կերակրատեսակների պատրաստման տեսանկյունից հանդիսանում է հիմնական գործընթացը, ուստի ջերմային սարքավորումները կենտրոնական դերակատարում ունեն դպրոցական սննդի կազմակերպման համար:
- Էլեկտրական սալօջախները թույլ են տալիս իրականացնել տարբեր սննդամթերքի խոհարարական մշակման գրեթե բոլոր տեսակները: Էլեկտրական սալօջախները կարող են լինել ջեռոցավոր պահարանով կամ առանց դրա:
- Սալօջախների բոլոր կորպուսային դետալները պատրաստված են չժանգոտվող մետաղից: Սարքերը նախատեսված են հատակին ամրացնելու համար՝ բարձրությունը կարգավորող ոտքերի վրա հենելով:
- Ջեռոցային պահարանները ունիվերսալ սարքեր են, որոնք օգտագործվում են ոչ միայն թխվածք պատրաստելու, այլ նաև շոգեխաշելու, խորովելու և այլ տեխնոլոգիական գործողությունների համար, որոնք իրականացվում են փակ ջերմամեկուսացված խցերում՝ մինչև 300°C ջերմաստիճանի պայմաններում:
- Ջրատաքացուցիչները նախատեսված են ջուրը տաքացնելու և եռացնելու համար (տաքացնում են մինչև 96°C)
- Եռացրած ջուրն օգտագործում են տաք արտադրամասում՝ որպես հիմնական բաղադրիչ բազմազան կերակրատեսակներ, խոհարարական արտադրանքներ, տաք ըմպելիքներ պատրաստելու համար: Սարքը պատրաստված է չժանգոտվող մետաղից:
- Ալյուրից արտադրանքներ պատրաստելու համար խոհանոցում օգտագործում են խմորհունց մեքենա, որը նախատեսված է խմոր հունցելու համար:

Եթե դպրոցն ունի 700-ից ավել սովորողներ, ապա դպրոցական ճաշարաններում կարող են տեղադրվել հետևյալ սարքավորումները՝

- **Կարտոֆիլամաքրիչ**, որը նախատեսված է բանջարեղենի՝ մասնավորապես կարտոֆիլ, գազար, բազուկ մաքրելու համար:

- **Բանջարեղեն կտրող մեքենա**- կիրառվում է հում և խաշած բանջարեղեն կտրելու համար: Փոփոխվող սկավառակները թույլ են տալիս մրգերի և բանջարեղենների ամենաբազմազան կտրատում:
  - **Էլեկտրական մսաղաց**- նախատեսված է հում միս, ձկնեղեն մշակելու համար՝ մանրացնելու տարբեր աստիճանի:

### **Սառնարանային սարքավորումներ**

- Դպրոցական ճաշարաններում, սովորողների քանակից և օգտագործվող հումքից կախված, օգտագործում են կենցաղային սառնարաններ, սառցախցիկներ մթերքը պահելու համար:
- Պահվող սննդի հումքի տեսակից կախված՝ պահանջվում է սառեցման տարբեր աստիճան: Սառնարանային պահարանները (+1°/+4°C) կիրառվում են պարենային ապրանքների և փաթեթավորված կիսապատրաստուկների կարճաժամկետ պահպանման, ինչպես նաև ըմպելիքներ պահելու համար:
- Սառցախցիկները (-18°/-25°C) կիրառվում են սառեցրած մթերքների համեմատաբար երկարաժամկետ պահելու և թարմ մթերքների ոչ մեծ ծավալի սառեցման համար:

### **Օժանդակ սարքավորումներ**

- Այս շարքին են պատկանում պահարանները, դարակաշարերը, մթերքների մշակման արտադրական սեղանները, կշեռքները, սպասքի համար լվացատաշտերը, ձեռքերը լվանալու լվացակոնքերը, ջրատաքացուցիչները և այլն: Սարքավորումների մակերեսները անպայման պետք է պատրաստված լինեն չժանգոտվող մետաղից:
- Սնունդը կազմակերպելիս պարտադիր պայման է հանդիսանում սպասք լվանալու համար նախատեսված տաք ջրի առկայությունը: Տաք ջրամատակարարման կենտրոնացած համակարգի բացակայության դեպքում կիրառվում են էլեկտրական կուտակիչ կամ հոսանքավոր ջրատաքացուցիչներ:
- Կշռային սարքերը դպրոցական ճաշարաններում նույնպես կարևոր նշանակություն ունեն կերակրատեսակների բաղադրաչափերը պահպանելու, առաքումները վերահսկելու և հումքի ծախսը հաշվելու համար:

### **Սպասք և պարագաներ**

- Խոհարարի աշխատանքի հիմնական գործիքը դանակն է: Խոհարարական դանակները բազմագործառույթային են, ամուր սայրով և բարակ կտրող եզրով, հարմար են տարբեր տեսակի մթերքներ կտրելու, մանրացնելու համար:
- Մսի համար նախատեսված դանակների ծայրը նեղ է, երբեմն՝ կորացված եզրով: Մսի դանակները լինում են տարբեր ձևի և ճկունության, ինչը կախված է նշանակությունից:
- Հացի դանակի կտրող եզրը՝ թույլ արտահայտված ալիքով և կլորացված ծայրով, օգտագործում են հաց և բազմաշերտ տորթեր կտրելու համար:
- Խոհանոցի համար անհրաժեշտ նվազագույնն է՝ 9-11, 16, 20 և 24, սայրի երկարությամբ դանակներ:
- Դանակների սայրերը պատրաստվում են բարձրորակ, չժանգոտվող մետաղից, ինչը երկար ժամանակ ապահովում է բարձր սրություն և հիանալի կայունություն կոռոզիայի նկատմամբ:
- Կերամիկական դանակների օգտագործում չի թույլատրվում, քանի որ ժամանակի ընթացքում սայրը սկսում է փշրվել: Կտորները կարող են թափանցել երեխայի ուտելիքի մեջ և հանգեցնել ծանր հետևանքների:
- Դպրոցների ճաշարանները ապահովված պետք է լինեն սեղանի սպասքի և ճաշասպասքի բավարար քանակությամբ: Մեկ նստատեղի համար երկու լրակազմից ոչ պակաս հաշվարկով լվանալու և ախտահանելու կանոնները պահպանելու նպատակով:
- Սնունդը կազմակերպելիս օգտագործում են ճենապակյա, հախճապակյա և ապակյա սպասք՝ ափսեներ, սկուտեղներ, բաժակներ: Ճաշասպասքը՝ գդալները, պատառաքաղերը,

կերակրատեսակների պատրաստման և պատրաստի կերակուրները պահելու համար ամանեղենը պետք է պատրաստված լինեն չժանգոտվող մետաղից կամ հիգիենիկ հատկություններով համանման նյութերից:

- Պարտադիր է օգտագործել առանձին տախտակներ և դանակներ հում մսի, եփած մսի, մրգի, բանջարեղենի, հացի, պանրի համար: Տախտակները կարող են լինել տարբեր գույների կամ գունային մակնշումներով:

Չի թույլատրվում օգտագործել՝

- Դեֆորմացված, կոտրված եզրերով, ճաքերով, վնասված էմալով խոհանոցային և ճաշի սպասք,
- Այլումինե ճաշասպասք,
- Կտրատման տախտակներ՝ պլաստմասայից և մամլած նրբատախտակից, մանր փայտե գույք ճաքերով և մեխանիկական վնասվածքներով:

Արտադրական տարածքներում տեղադրված տեխնոլոգիական և սառնարանային սարքավորումները պետք է գտնվեն սարքին վիճակում:

Ամեն տարի՝ նոր ուսումնական տարին սկսվելուց առաջ, պետք է անցկացվի անձնագրային բնութագրերին սարքավորումների համապատասխանելիության տեխնիկական զննում:

Սարքավորումները շարքից դուրս գալու դեպքում հարկավոր է փոփոխություններ մտցնել կերակրացանկի մեջ՝ հաշվի առնելով տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանումը:

## **ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏԵԼ ԽՈՎԱՆՈՅԸ ԽՈՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ**

### **1. Նախապատրաստել խոհանոցը աշխատանքային գործընթացին**

Դպրոցական սննդի արդյունավետ կազմակերպումն առաջին հերթին ենթադրում է աշխատատեղի ռացիոնալ կազմակերպում:

Աշխատատեղ է կոչվում արտադրական մակերեսի այն հատվածը, որտեղ տեղադրված են տեխնոլոգիական որոշակի գործողություններ կատարելու համար անհրաժեշտ սարքավորումներ, գործիքներ, սարքեր:

Աշխատատեղի մակերեսը պետք է բավարար լինի տեխնոլոգիական և օժանդակ սարքավորումներ, գույք տեղադրելու և աշխատանքի անվտանգ պայմաններ ստեղծելու համար: Գործիքները, գույքը, ինչպես նաև հումքն ու կիսապատրաստուկները տեղադրում են աշխատատեղերում՝ խիստ որոշակի կարգով:

Վաղ առավոտյան խոհարարը մտնելով խոհանոց պետք է՝

- Տեսողական զննումով ստուգի խոհանոցի տարածքը,
- սարքավորումների, գույքի, սպասքի, պարագաների սանիտարական վիճակը:
- Ստուգի հոսանքալարերի պահպանիչ մեկուսացումը, եթե գազաֆիկացված է, ստուգի գազի փականները, ծանր հոտի դեպքում անմիջապես փակի փականները և դիմի համապատասխան պատասխանատու անձին: Ստուգի օդափոխման համակարգը, սարքավորումների ամրությունը հատակին:
- Նախապատրաստի կտրատման տախտակները՝ ըստ օրվա ընթացքում պատրաստվող կերակուրներին համապատասխան մակնշմամբ:
- Ստուգի խոհանոցային դանակների սուր լինելը, անհրաժեշտության դեպքում սրի:
- Ստանա համապատասխան մթերք և մշակի՝ ըստ տեխնոլոգիական գործընթացների:
- Աշխատանքից առաջ, հարմարավետության համար, պահանջվող հումքը, սպասքը, պարագաները պետք է տեղադրի ձախ կողմում:
- Դանակները, գույքը, համեմունքները պետք է լինեն խոհարարի դիմաց՝ դարակների վրա կամ սեղանին՝ խոհարարի առջև:
- Այն, ինչն աշխատանքի համար հաճախ է օգտագործվում, հարկավոր է տեղադրել
- խոհարարին մոտիկ:

## 2. **Ստանալ, որակավորել, տեսակավորել սննդամթերքը**

- Մթերքների մշակումն իր մեջ ներառում է հետևյալ գործողությունները.
- 1) Սառեցրած մթերքների հալեցում,
- 2) Մթերքների մաքրում, ոչ ուտելի մասերի հեռացում,
- 3) Մթերքներից սննդային ցածր արժեք ներկայացնող մասերի հեռացում,
- 4) Մթերքների տեսակավորում՝ ըստ չափերի,
  - Թռչնամիսը դպրոցական ճաշարան է հասնում, որպես կանոն, պաղեցրած կամ սառեցրած վիճակում՝ առանց փետուրների, փորոտիքը հանած: Թռչնամիսը ապաստառեցնում են սառնարանում: Հում թռչնամիս մշակելու համար հատկացնում են առանձին սեղաններ:
  - Բանջարեղենը պահանջում է մանրագննին նախնական մշակում, քանի որ նրանց մակերեսը զգալիորեն աղտոտված է հողով, ավազով, մանրէներով:
  - Բանջարեղենները տեսակավորում են, հեռացնում ոչ սննդային մասերը, մանրակրկիտ լվանում հոսող ջրով: Այս գործընթացը պետք է կատարել պատշաճ խնամքով, այլապես մթերքի վրա կմնան վտանգավոր և առողջության համար վնասակար մանրէներ: Բանջարեղենների կեղևը հանում են բարակ շերտով, այնուհետև փոքր խմբաքանակով 5 րոպեից ոչ պակաս լվանում հոսող ջրի տակ:
  - Կաղամբը մինչև հոսող ջրի տակ լվանալը, անհրաժեշտ է վրայից հեռացնել 3-4 արտաքին տերև:
  - Մաքրած կարտոֆիլը, արմատապտուղները, բանջարեղենները սևանալուց խուսափելու համար պահում են սառը ջրում՝ 2 ժամից ոչ ավել:
  - Բանջարեղենների նախնական մշակումն իր մեջ ներառում է տեսակավորում, լվացում, կլպում, կտրատում:
  - Կարտոֆիլը, գազարը, բազուկը տեսակավորում են՝ ըստ չափերի և որակի: Մատուցվող գազարի և բազուկի փրերը հեռացնում են:
  - Գլուխ սոխը տեսակավորում են, կտրում պտղակոթը, հեռացնում կեղևը և լվանում սառը ջրով:
  - Վարունգը տեսակավորում են՝ ըստ չափերի, լվանում: Ջերմոցային վարունգի կեղևը չեն հեռացնում: Լոլիկները տեսակավորում են՝ ըստ չափերի, լվանում, հեռացնում պտղակոթը:
  - Մթերքների մեխանիկական մշակումից առաջանում են թափոններ: Հավելված 4-ում ներկայացված է մթերքների մեխանիկական մշակումից առաջացած թափոնների քանակը:

## 3. **Կատարել սննդամթերքի մեխանիկական մշակում՝ ըստ տեխնոլոգիայի**

Կտրատելու ամենատարածված ձևերն են՝ ձողիկներ, քառակողիկներ, խորանարդիկներ (խոշոր, միջին, մանր), շրջանակներ, բլթակներ:

- **Ձողիկներով** կտրում են կաղամբը, գազարը, բազուկը, գլուխ սոխը:  
Ձողիկների հաստությունը կարող է տարբեր լինել՝ կախված կերակրատեսակից:  
Կտրատելու այս ձևը օգտագործում են մի շարք մսով կերկրատեսակներ, խավարտներ, աղցաններ պատրաստելու համար:
- **Քառակողիկներով** կտրում են գազարը, միսը: Կիրառվում է խավարտներ, բորջշեր, տարբեր մսային կերակրատեսակներ պատրաստելու ժամանակ:
- **Խորանարդիկներով** կտրում են գազարը, կարտոֆիլը, գլուխ սոխը, սպիտակագլուխ կաղամբը: Օգտագործում են ապուրներ, տաք կերակրատեսակներ, խավարտներ պատրաստելու համար: Կախված կերակրատեսակից՝ խորանարդիկները կարող են լինել տարբեր չափերի:
- **Շրջանակներով** կտրում են կարտոֆիլը, գազարը, վարունգը: Այս ձևով կտրում են հում և եփած բանջարեղենները աղցաններ, հիմնական կերակրատեսակներ, խավարտներ պատրաստելու համար:
- **Բլթակներով** սովորաբար կտրում են բազուկը, գազարը, կարտոֆիլը, ինչպես հում, այնպես էլ եփած տարբեր կերակրատեսակների համար:

# ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

## 1. ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Մենդի պատրաստման ամենակարևոր փուլերից մեկը ջերմային մշակումն է, որի նպատակն է մթերքը հասցնել խոհարարական վերջնական մշակման: Ջերմային մշակման ժամանակ մթերքները փափկում են, ձեռք են բերում հաճելի համ, հոտ, բույր, որը նպաստում է ստամոքսափութի արտադրմանը, որի շնորհիվ մթերքները հեշտ են մարսվում մարդու օրգանիզմում: Ջերմային մշակումը նպաստում է մթերքներն անվնաս դարձնելուն, քանի որ բարձր ջերմաստիճանում ոչնչանում են վնասակար միկրոբները: Ջերմային մշակումն ունի նաև բացասական կողմեր. դրանք են՝ վիտամինների, հանքային, համային նյութերի կորուստ, բնական գույնի փոփոխություն, ճարպերի անցանկալի փոփոխություն և այլն:

Մթերքների ոչ ճիշտ ջերմային մշակումը (թերի եփել կամ տապակել) կարող է առաջացնել տհաճ համ, հոտ, անցանկալի գույն, վիտամինների և համային նյութերի քայքայում, սննդանյութերի կորուստ, անմարսելիություն և այլն: Այս ամենից խուսափելու համար պետք է խստորեն հետևել սննդի պատրաստման ռեժիմին և ջերմային մշակման ժամանակին:

Ջերմային մշակման ժամանակ շատ մթերքների քաշը պակասում է (միս, ծուկ, որոշ բանջարեղեններ), իսկ որոշ մթերքների քաշը, ընդհակառակը, ավելանում է (ծավարեղեն, մակարոնեղեն): Դրա պատճառը հիմնականում մթերքի ջուր կորցնելն է կամ կլանելը:

Դպրոցական սնունդը կարելի է համարել դիետիկ:

Դպրոցական սնունդ պատրաստելու համար մթերքի ջերմային մշակման նախապատվությունը տալիս են եփելուն, խաշելուն, շոգեխաշելուն, ջեռոցում խորովելուն:

Սահմանափակվում է տապակումը, լիովին բացառվում է ճարպաջեռոցային տապակումը, հատկապես կրտսեր դասարանի աշակերտների համար մթերքը մշակելիս:

Գոյություն ունեն եփելու տարբեր եղանակներ, որոնք իրարից տարբերվում են տաքացման տևողությամբ, եռման ինտենսիվությամբ, տարատեսակ սպասքի օգտագործմամբ:

**Եփումը ջերմային մշակման հիմնական եղանակն է:** Եփման համար մթերքն ամբողջովին ընկղմում են հեղուկի (ջրի, արգանակի, կաթի) մեջ այնպիսի հաշվարկով, որ հեղուկն ամբողջովին ծածկի մթերքը՝ 1:1 հարաբերակցությամբ:

Եփում են ուժեղ կրակով և փակ կափարիչով մինչև հեղուկի եռալը: Հեղուկի եռալուց հետո կրակը թուլացնում են և եփում մինչև ամբողջական պատրաստ լինելը: Ցանկալի չէ կերակուրները պատրաստել ուժեղ եռացող հեղուկի մեջ, քանի որ այն գոլորշիանում է անուշաբույր նյութերի հետ մեկտեղ: Պետք չէ բանջարեղենները շատ եփել, քանի որ ոչնչանում են դրանց մեջ եղած վիտամինները, կորցնում են սննդային արժեքները, կերակուրը դառնում է անհամ:

**Խաշումը** եփելու տարատեսակներից է, որը թույլ է տալիս առավելագույնս պահպանել մթերքի սննդարար նյութերը և կերակրատեսակներին հաղորդել ավելի ընդգծված համ:

Մթերքի վրա լցնում են ծավալի 1/3 չափով հեղուկ, եփում փակ կափարիչով: Այս դեպքում մթերքի մի մասը եփվում է հեղուկի մեջ, իսկ մյուս մասը՝ գոլորշու մթնոլորտային ճնշման տակ: Որոշ մթերքներ եփվում են սեփական հյութի մեջ, որն առավելագույնս թույլ է տալիս պահպանել սննդամթերքների մեջ գտնվող սննդային նյութերը, ինչպես նաև նպաստում է երեխայի օրգանիզմում դրանց բարձր յուրացմանը:

**Շոգեխաշում** եփում են փոքր քանակով հեղուկի մեջ, փակ կափարիչով:

**Եփում գոլորշով** տաք ջրագոլորշիների մթնոլորտում եփելիս մթերքները չեն շփվում եռացող ջրի հետ: Եփում են գոլորշատի կաթսաներում կամ կաթսայի մեջ ներդրվող մետաղյա ցանցով: Ջուրը եռալիս գոլորշին անցնում է ցանցի միջով և ներգործում ցանցի վրա գտնվող մթերքի վրա: Գործողությունը կատարվում է կափարիչով ծածկված ամանի մեջ:

**Օժանդակ ջերմային մշակում.** խանձում, ջրխաշում, բովում:

1. **Խանձում** են մշակվող մթերքի մակերեսի մազմզուկները հեռացնելու նպատակով (խոշոր եղջերավոր կենդանիների գլուխը, ոտքերի մազերը, թռչնամսի մազմզուկները):

2. **Ջրխաշումը** եռացող հեղուկի կամ ուժեղ գոլորշու ներգործությունն է մթերքի վրա շատ կարճ ժամանակով՝ 1-3 րոպե, նույնիսկ՝ վայրկյաններ (կախված մթերքի տեսակից): Ջրխաշումն իրականացվում է կամ փակ տարայում՝ մթերքի վրա եռման ջերմաստիճանի ջուր լցնելով կամ մթերքն ընկղմում են եռացող ջրի մեջ՝ մեկ րոպե ժամանակով: Ջրխաշումից անմիջապես հետո մթերքը պետք է ցողել սառը ջրով, որպեսզի եփը դադարի: Ջրխաշումը թույլ է տալիս պահպանել մաքրած բանջարեղենների գույնը, համը, կազմությունը, օգնում է հեշտությամբ հեռացնել լոլիկի կեղևը և այլն: Ջրխաշման ժամանակ մթերքի սննդային նյութերի կորուստը քիչ է լինում, պահպանվում են համը, տեսքը:
3. **Բովումը** տարբեր տեսակի մթերքների տապակումն է յուղով կամ առանց յուղի՝ 120°C ոչ բարձր ջերմաստիճանում: Բովում են կտրատած սոխը, գազարը, արմտիքները, տոմատի մածուկը, այլուրը: Բովում են քիչ քանակով յուղի կամ հեղուկի մեջ (մթերքի ծավալի 15-20%-ի չափով)՝ չթողնելով, որ կեղև գոյանա:
4. **Համակցված ջերմային մշակում**-այս եղանակով պատրաստելու համար մթերքները պետք է անցնեն ջերմային մշակման մեկից ավելի փուլեր: Այս եղանակով պատրաստում են ջեռեփուկներ, կարկանդակներ:

## 2. ՄԱՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ ՏԵՂԻ ՈՒՆԵՑՈՂ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Ջերմային մշակման ժամանակ մթերքների մեջ կատարվում են խորը ֆիզիկո-քիմիական փոփոխություններ: Փափկում են մթերքները, օսլան վեր է ածվում դոնդողի, փոփոխվում են մթերքների գույնը, համը, հոտը, ծավալը, սննդային արժեքները, մարսելիությունը: Դա տեղի է ունենում մթերքների մեջ գտնվող սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի, վիտամինների, հանքային, համային և անուշահոտ նյութերի փոփոխության արդյունքում:

Ջերմային մշակման ժամանակ լուծվող նյութերը՝ սպիտակուցները, ածխաջրերը, հանքային և էքստրակտիվ նյութերը, վիտամինները, անցնում են հեղուկի մեջ: Նյութերի ամենաշատ տարրալուծումը տեղի է ունենում հիմնական եղանակով եփելիս, շատ ավելի պակաս՝ շոգեխաշման և աննշան քանակով՝ գոլորշով եփելու ժամանակ: Տարրալուծման վրա ազդում է նաև եփելու ժամանակը: Որքան երկար է տևում եփելու գործընթացը, այնքան ավելի շատ լուծելի նյութեր են անցնում հեղուկին: Եփելու ժամանակ եթերային յուղերը ցնդում են ջրի գոլորշիների հետ, այդ պատճառով էլ փոխվում են եփած բանջարեղենների համն ու հոտը:

## 3. ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ՌԵԺԻՄՆԵՐԸ

- Բանջարեղենները եփում են եռացող աղաջրի մեջ (1 լիտր ջրին ավելացնում են 10 գ աղ):
- Բազուկը, գազարը, չոր կանաչ ոլոռը եփում են առանց աղի, որպեսզի չվատանա համային որակները և չդանդաղի եփը:
- Որոշ բանջարեղեններ եփելու համար ջուրը պետք է 1-2 սմ բարձր լինի մթերքից, իսկ որոշ բանջարեղեններ էլ, հակառակը, պետք է եփել շատ հեղուկի մեջ: Օրինակ՝ կանաչ լոբին, կանաչ ոլոռը, սպանախը, ձնեփեկը, արտիշոկը եփում են բուռն եռումով, մեծ քանակությամբ ջրի մեջ՝ 1:3-4 հարաբերությամբ, բաց կափարիչով, որպեսզի գույնը պահպանվի: Ջերմային մշակման ժամանակ, որպեսզի բանջարեղենների մեջ եղած վիտամին C պահպանվի, բանջարեղենները եփում են փակ կափարիչով:
- Կարտոֆիլը եփում են կճեպով և առանց կճեպի՝ կախված հետագա օտագործումից: Գարնանը կարտոֆիլի որակը նկատելիորեն վատանում է, կուտակվում են թունավոր նյութեր՝ սոլանին, ուստի նպատակահարմար է կարտոֆիլը եփել մաքրած:
- Գազարը և բազուկը եփում են չմաքրած, որպեսզի շաքարի և հանքային նյութերի կորուստը քիչ լինի:
- Սառեցրած բանջարեղենները չեն հալեցնում, միանգամից լցնում են եռացող ջրի մեջ:

- Պահածոյացված բանջարեղենները օգտագործելուց առաջ եռացնում են հյուսիսի հետ միասին:
- Չոր ոլոռը եփելուց առաջ թրջում են 1-1,5 սառը ջրի մեջ, առանց աղի եփում են հենց նույն ջրի մեջ:

**Ընդեղենները** եփելուց առաջ թրջում են սառը ջրում 5-6 ժամ, բացի կեղևահանված և ջարդված ոլոռից, այնուհետև ջուրը թափում են, վրան լցնում թարմ եռացած ջուր /մթերքների հարաբերակցությունը՝ 1կգ-ն 2.5 լ/, եփում փակ կափարիչով կաթսայի մեջ, թույլ, բայց չընդհատվող կրակի վրա: Եփման տևողությունը կախված է ընդեղենի տեսակից:

- Ընդեղենները համեմուն են այն ժամանակ, երբ հատիկներն արդեն եփվել և փափկել են, անջատում են կրակը, ավելացնում են աղ և 15-20 րոպե թողնում իր հյուսի մեջ:
- Ընդեղենների քաշը եփելուց հետո ավելանում է 2 անգամից ավել՝ 1կգ ընդեղենը դառնում է 2.1 կգ:
- Եփելու ընթացքում չի կարելի ավելացնել սառը ջուր կամ ընդհատել եփը, քանի որ վատանում է եփման ընթացքը և հատիկները կորցնում են իրենց տեսքը: Չի կարելի նաև եփման ընթացքը արագացնելու համար ավելացնել սոդա, քանի որ այն քայքայում է հատիկների մեջ եղած վիտամին B, վատացնում է համը և գույնը:
- Համը լավացնելու համար երբեմն ավելացնում են մաղադանոսի, նեխուրի, սոխի փրերը:
- Լավ եփված ընդեղենի հատիկները պետք է ունենան միասեռ փափուկ խտություն՝ պահպանելով հատիկի ամբողջական տեսքը:

**Մակարոնեղենները** եփում են երկու եղանակով՝ քամովի և քաշովի:

- Քամովի եղանակով եփելու համար նախապատրաստված մակարոնեղենը եփում են մեծ քանակով եռացող աղաջրի մեջ (1կգ-ին 6 լ ջուր, 50 գ աղ)՝ անընդհատ խառնելով փայտե թիակով, որպեսզի նրանք չկայնեն կաթսայի հատակին: Եփելու ընթացքում, կախված մակարոնեղենի տեսակից, քաշն ավելանում է 3 անգամ : Եփված մակարոնեղենը լցնում են քամիչի մեջ, թողնում, որ եփուկը հոսի և անմիջապես ավելացնում են նախատեսված յուղի մեջ՝ 1/3-1/2 –ը, որպեսզի մակարոնները չսոսնձան և կաշեն իրար:
- Քաշովի եղանակով հիմնականում եփում են ջեռեփուկներ պատրաստելու համար: Եռացող աղաջրի մեջ լցնում են մակարոնը (1 կգ-ին 2.5-3լ ջուր, 30գ աղ), եփում մինչև թանձրանալը: Եփելուց մի քանի րոպե առաջ ավելացնում են յուղը և փակ կափարիչով, ցածր ջերմաստիճանում եփում մինչև պատրաստ լինելը:

**Ձավարեղենները** եփելուց առաջ լվանում են 2-3 լիտր ջրով: Լվանում են 2-3 անգամ՝ անընդհատ փոխելով ջուրը:

Ձավարեղեններից պատրաստում են փլավներ, շիլաներ, ջեռեփուկներ:

**Հնդկացորենի ձավարը** եփում են հաստ տակ ունեցող կաթսայի կամ սննդաեփ կաթսայի մեջ:

Մաքրած և լվացած հնդկացորենի ձավարը լցնում են եռացող աղաջրի մեջ, ջրի մակերեսից հեռացնում այն դատարկ ձավարները, որոնք անմիջապես բարձրանում են վերև, եփում են, ժամանակ առ ժամանակ խառնելով, մինչև ամբողջ ջուրը կլանում է հատիկները: Այնուհետև ավելացնում են կարագ, եփում փակ կափարիչով, թույլ կրակով:

Պատրաստի հնդկաձավարը հեշտությամբ տրորվում է պատառաքաղով:

Հավելված 1-ում ներկայացված է մթերքների եփման տևողությունը

## ՊԱՏՐԱՍՏԵԼ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐ՝ ԸՍՏ ՏԵՆՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԻ

### 1. ԿԵՐԱԿՈՒՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԻՍ ՀԵՏԵՎՈՒՄ Է ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍԻ ՉԱՓԱՔԱՆԱԿՆԵՐԻՆ

• Տեխնոլոգիական քարտը հիմնական փաստաթուղթ է, որով պետք է ղեկավարվի խոհարարը: Տեխնոլոգիական քարտը կազմված է հետևյալ բաժիններից՝

- կերակրափեսակի բաղադրադրոմս
- կերակրափեսակի քիմիական բաղադրություն
- պատրաստման տեխնոլոգիա



- պատրաստի կերակրատեսակի որակին ներկայացվող պահանջներ

Կերակրատեսակի բաղադրատոմսը ներառում է բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչների ցանկը, քանակը մեկ բաժին կերակուրի համար: Տեխնոլոգիական քարտը կազմված է սյունակներից, որտեղ նշվում է՝

Սյունակ 1-ին՝ բաղադրիչները

Սյունակ 2-րդ՝ համաքաշ (բրուտտո)

Սյունակ 3-րդ՝ զտաքաշ (նետտո)

## ԽՈՒՆՎՈՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ ԹԻՎ

### Կերակրատեսակի անվանումը՝

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

h/h	Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
		1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
		Համաքաշ (բրուտտո)	Չտաքաշ (նետտո)	Համաքաշ (բրուտտո)	Չտաքաշ (նետտո)
1					
2					
3					

Համաքաշ (բրուտտո) մթերքի իրական քաշը,

Չտաքաշ (նետտո) մթերքի քաշը մեխանիկական մշակումից հետո,

Կերակրաբաժիններ պատրաստելու համար անհրաժեշտ հումքի քանակը պետք է հաշվարկել համաքաշ (բրուտտո) սյունակով:

### 2. ԻՐԱԿԱՆԱՑՆՈՒՄ Է ԱՌԱՋԱԴՐՎԱԾ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿԻ ՋԵՐՄԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՄ՝ ՀԱՄԱՁԱՅՆ ՉԱՓԱՆԻՇՆԵՐԻ

- Աղցաններ, վինեգրետներ պատրաստելիս անհրաժեշտ է պահպանել հիմնական կանոնները.
- Կարտոֆիլը և արմատապտուղները եփել ջրով, այնուհետև շոգեխաշել: Եփելիս կարտոֆիլը ընկղմել եռացող ջրի մեջ և եփել մարմանդ կրակով, որպեսզի չգերխաշվի, այնուհետև թափել ջուրը՝ թողնելով քիչ քանակություն, շարունակել շոգեխաշել փակ կափարիչով մինչև պատրաստ լինելը:
- Գազարը, բազուկը մաքրում են, կտրատում և շոգեխաշում քիչ քանակությամբ ջրով մինչև պատրաստ լինելը
- Սոխը մանր կտրատում են, շոգեխաշում քիչ քանակի ջրով, մարմանդ կրակով եփում, մինչև ջուրը գոլորշիանա, իսկ սոխը դառնա թափանցիկ:
- Միսը, թռչնամիսը եփում են ամբողջական, տաք ջրով, մարմանդ կրակով:

### 3. ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ԱՌԱՆՑ ՈՐԱԿԱԿԱՆ ԿՈՐՈՒՍՆԵՐԻ ՀԱՍՑՆՈՒՄ Է ՊԱՏՐԱՍՏԻ ՎԻՃԱԿԻ

- Մեխանիկական մշակում անցած բանջարեղենները պետք է անմիջապես ենթարկել ջերմային մշակման, քանի որ պահպանման ժամանակ նվազում են նրանց որակական ցուցանիշները: Որպեսզի մաքրած կարտոֆիլը չսևանա, այն պահում են սառը ջրում՝ 2 ժամից ոչ ավել:
- Մաքրած արմատապտուղները պահպանում են 12 ժամից ոչ ավել՝ 0-4°C ջերմաստիճանում:
- Գլուխ սոխը պետք է լինի առաձգական, մաքուր, չծլած:
- Կաղամբի տերևները պետք է լինեն սարթ, սպիտակ, կոթունը՝ մաքուր:
- Ընդեղենը թրջում են եփման ժամկետները կրճատելու համար, բացի այդ թրջելու հետևանքով պահպանվում է ունդերի ձևը:
- Էմալպատ կաթասները պիտանի չեն ծավարեղեն եփելու համար, շիլաները դրանցում այրվում են :Ճիշտ է օգտագործել մետաղյա կաթասներ՝ հաստ հատակով:

- Կախված ձավարեղենի և հեղուկի հարաբերակցությունից՝ շիլաները լինում են փխրուն, մածուցիկ, ջրիկ:
- Փխրուն շիլայում հատիկները պետք է լինեն լավ եփված, պահպանած իրենց ձևը և հեշտությամբ առանձնանան միմյանցից:
- Մածուցիկ շիլաները պետք է լինեն բավականին խիտ՝ ամբողջովին եփված հատիկներով:
- Ջրիկ շիլաները երեխաների համար եփում են բրնձից, սպիտակաձավարից, վարսակի փաթիլներից՝ ջրով:
- Ընդեղենից պատրաստված կերակրատեսակները համարվում են բուսական սպիտակուցի արժեքավոր աղբյուրներ: Ընդեղենից պատրաստում են ապուրներ, խավարտներ:
- Մակարոնեղենից պատրաստված ապուրները մատուցում են պատրաստ լինելու պահից 30-40 րոպեի ընթացքում
- Կոմպոտ պատրաստելիս խնձորները պետք է լինեն թարմ, չվնասված, սերմնամիջուկը հեռացված, շերտերով կտրատված: Օշարակում եփելիս պետք է պահպանել շերտերի տեսքը:

### **ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻՆ ՆԵՐԿԱՀԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Խոհարարական արտադրանքներ պատրաստելիս անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պահանջները.

- Կոտլետները կարմրաեփ են անում ջեռուցավոր պահարանում՝ առանց նախապես տապակելու, 250-280°C ջերմաստիճանի պայմաններում, 20-25 րոպե:
- Խավարտները և այլ կերակրատեսակներ համեմելու համար օգտագործվող կարագը հալեցվում է և հասցվում եռման աստիճանի:
- Ձուն եփում են 10 րոպե՝ եռման պահից սկսած:
- Բրինձը և մակարոնեղենը եփում են մեծ քանակության ջրի մեջ՝ 1:6 (1 կգ մթերքին 6 լ ջուր) հարաբերակցությամբ՝ առանց հաջորդ վազման:
- Պատրաստի առաջին և երկրորդ կերակրատեսակները պահում են մարմիտների կամ տաք սալօջախի վրա՝ պատրաստելու պահից 2 ժամից ոչ ավել: Սառած պատրաստի կերակրատեսակների տաքացում չի թույլատրվում:
- Աղցանների պատրաստումը և դրանց համեմելը կատարվում է անմիջապես մատուցելուց առաջ, թթվասերով և մայրնեզով համեմել չի թույլատրվում, բաղադրատոմսերում պահանջվող քաղցախը փոխարինվում է լիմոնաթթվով:
- Տաք կերակրատեսակները, թանձրուկները, ըմպելիքները մատուցման պահին պետք է ունենան +75°C ոչ ցածր ջերմաստիճան, երկրորդ կերակրատեսակները՝ +60°C-65°C-ից ոչ պակաս, աղցանները և ըմպելիքները՝ +14°C-ոչ բարձր:
- Կաթը օգտագործելուց առաջ եռացնում են 2-3 րոպեից ոչ ավել, կաթնաշոռն օգտագործում են ջերմային մշակումից հետո (ջեռեփուկներ, կարկանդակներ, թխվածքներ):
- Համեմված աղցանները կարող են պահել սառնարանում 30 րոպեից ոչ ավել՝ +4/+6°C ջերմաստիճանի պայմաններում:
- Այս կանոնների պահպանումը թույլ կտա խոչընդոտել աղիքային հիվանդությունների առաջացումը և տարածումը ուսումնական հաստատություններում:

### **ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՈՐԱԿԻ ՍՏՈՒԳՈՒՄ ԵՎ ՆՄՈՒՇԱՌՈՒՄ**

- Ուսումնական հաստատության ղեկավարը հանդիսանում է սննդի կազմակերպման պատասխանատու անձը:
- Ուսումնական հաստատության նախաձեռնությամբ ստեղծվում է խոտանաորոշման հանձնաժողով, որի կազմի մեջ ընդգրկված են հաստատության բուժաշխատողը, խոհարարը և տնօրենի կողմից նշանակված պատասխանատու անձը:
- Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու նպատակով յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակից կատարվում է նմուշառում: Նմուշառումը կատարում է խոհարարը խոտանաորոշման հանձնաժողովի ներկայությամբ:

Նմուշառումը կատարվում է անմիջապես այն կաթսայից, որի մեջ պատրաստվել է սնունդը: Փորձանմուշը վերցնում են մանրէազերծված գդալով կամ շերեփով: Նմուշառված կերակրատեսակները պահում են մակնշված և կերակրի սոդայի 2%-ոց լուծույթի մեջ, 15 րոպե եռացրած ապակյա տարաներում, որն ամուր փակվում է ապակյա կամ մետաղական կափարիչով: Չափաբաժնով պատրաստված կերակրատեսակները նմուշառվում են ամբողջ ծավալով, իսկ աղցանները, առաջին, երկրորդ կերակրատեսակները և խավարտները՝ 100 գրամից ոչ պակաս:

- Վերցված նմուշները պահպանում են 48 ժամից ոչ պակաս (չհաշված հանգստյան և տոն օրերը) հատուկ սառնարանում կամ սառնարանի հատուկ առանձնացված տեղում՝  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանի պայմաններում՝ նշելով նմուշառման օրը, ժամը, ամիսը: Նմուշառման կարգի և օրվա նմուշների պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է բուժաշխատողը: Նմուշառված ճաշատեսակի գնահատումը զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ կատարվում է խոտանաորոշման հանձնաժողովի կողմից: Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի գնահատումը իրականացվում է՝ ըստ զգայորոշման ցուցանիշների, ինչի արդյունքները գրանցվում են «ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿԻ, ԱՐՏԱԴԻՐԱՆՔԻ ԽՈՏԱՆՈՐՈՇՄԱՆ» մատյանում, որը ներկայացված է Հավելված 2-ում :
- Յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրացանկի բաց թողումը իրականացվում է նմուշառումից և զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ գնահատումից հետո:
- Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի խախտումների, ինչպես նաև անբավարար թերմիկ մշակման դեպքերի ժամանակ հանձնաժողովի կողմից չի թույլատրվում կերակրատեսակների բաշխումը՝ մինչև հայտնաբերված թերությունների վերացումը:

### **Զգայորոշման ցուցանիշներ**

**Արտաքին տեսք**—կերակրատեսակի ամբողջական, տեսողական տպավորությունը բնութագրող ցուցանիշներ, ինչպիսիք են ձևը, մակերևույթի վիճակը, չափի միատարրությունը, հարդարման որակը,

**Խտություն (կազմություն)** — սննդամթերքի որակի ցուցիչ, որը բնութագրում է արտադրանքի հատկությունների հանրագումարը, վերարտադրված տեսողական և շոշափելի օրգանների կողմից: Խտությունը որոշելիս հաշվի է առնվում՝

**կերակուրի ազրեգատ վիճակը**՝ հեղուկ, պինդ

**միատարրության աստիճանը**՝ միատարր, շերտավոր,

**մեխանիկական հատկությունները**՝ փխրունություն, մածուցիկություն, առածգականություն, պլաստիկություն:

**Գույնը**՝ արտաքին տեսքի ցուցիչ, որը բնութագրում է տեսանելի գույնի արտացոլված լուսային ճառագայթների պատճառով ստացված տպավորությունը:

**Համը**՝ խոհարարական արտադրանքի որակի ամենակարևոր ցուցանիշը, որը որոշիչ ազդեցություն ունի համի որակի գնահատման վրա: Համի պատճառը ջրի կամ թքի մեջ լուծվող նյութերն են: Համի զգացողության վրա ազդում են նաև կերակրի հոտը և խտությունը: Համը գնահատելիս բնութագրվում է համի որակական հատկություններ՝ կծու, թթու, դառը, աղի:

**Հոտը**՝ որակի ցուցիչ է, որը որոշվում է՝ օգտագործելով հոտառությունը: Դա զգացողություն է, որն առաջանում է ռնգային խոռոչների վերին մասում տեղակայված հոտառական ընկալիչների գրգռումից: Հոտի ուժգնությունը կախված է սննդից ազատվող ցնդող նյութերի քանակից և դրանց քիմիական բնույթից:

## ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԵՓՄԱՆ ՏԵՎՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

Մթերքների անվանումը	Ջերմային մշակման եղանակը	Ջերմային մշակման տևողությունը-րոպե
Կարտոֆիլ կեղևով	Եփում	30
Վաղահաս կարտոֆիլ կեղևով	Խաշում	15
Կարտոֆիլ մաքրած, ամբողջական,	Խաշում	30
Կարտոֆիլ կտրատած	Խաշում	12-15
Բազուկ կեղևով	Եփում	90
Բազուկ՝ ձողիկներով կտրած	Ջրխաշում	30
Գազար կեղևով	Եփում	25
Գազար՝ կտրած ձողիկներով	Բովում	10-20
Գազար՝ կտրած խորանարդիկներով	Ջրխաշում	20
Սպիտակագլուխ կաղամբ՝ կտրած ձողիկներով	Շոգեխաշում	60 ր
Թարմ կաղամբ	Շոգեխաշում	20-25
Ծաղկակաղամբ՝ ամբողջական գլխով	Եփում	20
Դեղին ոլոռ	Եփում	60-90ր
Դեղին ջարդած ոլոռ	Եփում	45-60
Հատիկ յոթի	Եփում	60-90
Սիսեռ	Եփում	90-120 ր
Ոսպ	Եփում	90ր
Կանաչ ոլոռ	Ջրխաշում	8
Մակարոնեղեն	Խաշում	30-40
Հնդկածավար՝ բոված հատիկներով	Եփում	60-90
Հնդկածավար շուտ եփվող	Եփում	40-60
Բրինձ	Եփում	30
Թոչնամիս	Եփում	30-40
Ձու կճեպով	Եփում	10-12

## ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿԻ, ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԽՈՏԱՆՈՐՈՇՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

Կերակրատեսակի պատրաստման ամսաթիվը, ժամը	Խոտան որոշման ժամը	Պատրաստի կերակրատեսակի, արտադրանքի անվանումը	Չափաբաժնի քաշը	Պատրաստի կ/տեսակի, արտադրանքի, պատրաստվածության նկարագիրը, զգայորոշման գնահատման արդյունքները	Պատրաստի կ/տեսակի, արտադրանքի իրացման թույլտվություն	Նշում պատրաստի կ/տեսակի, արտադրանքի բաշխման արգելման փաստի մասին
1	2	3	4	5	6	7

ԿՐԾՈՂՆԵՐԻ ԵՎ ՄԻՋԱՏՆԵՐԻ ԴԵՄ ՊԱՅՔԱՐԻ ՄԻՋՈՑԱՌՈՒՄՆԵՐ

Հանրային սննդի կազմակերպություններում իրականացվում են կրծողների և միջատներ դեմ պայքարի միջոցառումներ

1. Ճանճերի դեմ պայքարելու համար պետք է կատարել հետևյալ միջոցառումները.
  - Ժամանակին հեռացնել կերակրի մնացորդները կազմակերպության շենքից,
  - Մանրակրկիտ մաքրել և լվանալ շենքը,
  - Օգտագործել հատուկ կաչուն ժապավեններ,
  - Տարվա տաք ամիսներին ցանցապատել բացվող պատուհաններն ու դռները.
  - Պարբերաբար անցկացնել միջատասպան միջոցառումներ:
2. Միջատների դեմ պայքարի համար անհրաժեշտ է բացառել կերակրի մնացորդների կուտակումը պահարաններում, սեղանների վրա:
  - Հանրային սննդի կազմակերպություններ կրծողների ներթափանցումը կանխելու համար իրականացվում են հետևյալ կանխարգելիչ միջոցառումները.
  - Պատերի, հատակի անցքերը փակել ցեմենտով, աղյուսով կամ երկաթյա թիթեղով,
  - Օդափոխիչ սարքավորումների բացվածքները փակել մետաղյա կամ այդ նպատակի համար նախատեսված այլ նյութերից պատրաստված ցանցով,
  - Պահեստային դռները երեսպատել մետաղյա կամ այդ նպատակի համար նախատեսված այլ նյութերից պատրաստված թիթեղով,
  - Կրծողների առկայության դեպքում օգտագործում են մեխանիկական ոչնչացման միջոցներ:
3. Նախքան միջատասպան և կրծողների դեմ պայքարի միասնական միջոցներ կիրառելը, անհրաժեշտ է շենքից հեռացնել սննդամթերքը, իսկ սպասքեղենը պահել փակ պահարաններում: Միջատների և կրծողների դեմ պայքարի քիմիական միջոցառումներ կիրառելուց հետո շենքերը ենթարկվում են մանրակրկիտ հարդարման, իսկ սարքավորումները՝ մաքրվում և լվացվում:

Նշում

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

Սանիտարական կանոններ և հիգիենիկ նորմեր--N2-III—4.2-2003

**ՄԹԵՐՔԻ ՄԵՏԱՆԻԿԱԿԱՆ ՄՇԱԿՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԱՌԱՋԱՑՈՂ ԹԱՓՈՆՆԵՐԸ**

Մթերքի անվանումը	Թափոնի %
<b>Բանջարեղեններ և կանաչիներ</b>	
Կարտոֆիլ մինչև հունվարի 1-ը	24
Կարտոֆիլ հունվարի 1-ից մինչև մարտի 1-ը	30
Կարտոֆիլ մարտի 1-ից	40
Գլուխ կաղամբ	20
Ծաղկակաղամբ	25
Կանաչ սոխ	20
Գլուխ սոխ	16
Գազար մինչև հունվարի 1-ը	23
Գազար հունվարի 1-ից	30
Թարմ վարունգ	20
Թթու վարունգ	15
Մաղադանոս (կանաչի)	20
Լոլիկ	14
Բազուկ մինչև հունվարի 1-ը	20
Բազուկ հունվարի 1-ից	27
<b>Ձավարեղեն և ընդեղեն</b>	
Հնդկաձավար	2
Կորեկ	1
Բրինձ	1
Ոլոռ կլպած	0,5
Լոքի	0,5
Ոսպ	1
<b>Թռչնամիս</b>	
Հավ	10
Ձու	10

## ԽՈՒՆՏԱՅԻՆ ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐՈՎ ԵՎ ԳՈՒՅՔՈՎ ԱՇԽԱՏԵԼՈՒ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

Աշխատանքի ժամանակ խոհանոցի աշխատակիցները պետք է պահպանեն անվտանգության կանոնները, որոնք իրենց թույլ կտան խուսափել վտանգներից:

### **Գազօջախներով աշխատելիս.**

- Թույլ մի տվեք գազի արտահոսք,
- Թույլ մի տվեք, որ գազօջախի անցքի կրակը հանգչի,
- Թույլ մի տվեք գազօջախի անցքի վրա լաթերի, բռնիչների գտնվելը,
- Խորհուրդ չի տրվում կաթսաները լիքը ցնել, քանի որ եռալու ընթացքում հեղուկը կարող է թափվել և հանգնել կրակը, ինչը կարող է պատճառ դառնալ գազի արտահոսքի և հնարավոր պայթյունի,
- Աշխատող գազօջախը մի թողեք առանց հսկողության,
- Փակեք փականը աշխատանքն ավարտելուց հետո:

### **Հիշեք, որ գազը պայթյունավտանգ է**

#### **Էլեկտրական օջախով աշխատելիս.**

- Օջախի անցքերը մի միացրեք, եթե դրանց վրա ոչինչ չի պատրաստվում,
- Ժամանակին մաքրեք այրուքը,
- Շիկացած օջախը սառը ջրով մի սառեցրեք,
- Թույլ մի տվեք սալօջախի անցքի վրա լաթերի, բռնիչների գտնվելը:

#### **Էլեկտրական սարքերով աշխատելիս.**

- Թույլ մի տվեք մետաղալարի մեկուսիչի պատռվելը,
- Հատուկ հարմարանքներ օգտագործեք էլեկտրասարքերով աշխատելու համար, (սանդեր մասաղացի համար, բռնիչներ, ձեռնոցներ),
- Մի դիպչեք մեխանիկական սարքավորումների շարժվող մասերին,
- Աշխատանքի ավարտից հետո անջատեք սարքավորումները բռնակավոր անջատողի միջոցով,
- Բռնակավոր անջատիչից չի կարելի բռնել թաց ձեռքերով,
- Կախեք հուշաթերթ՝ «Գնալիս անջատի՛ր էլեկտրասարքը»

#### **Դանակներով աշխատելիս.**

- Դանակներն օգտագործեք՝ ըստ դրանց պիտակավորման,
- Պարբերաբար սրեք դանակները,
- Մի թողեք դանակները ջրի մեջ,
- Կտրատումն ավարտելուց հետո դանակն անհրաժեշտ է լվանալ և դնել պահատեղերում:

#### **Մթերքներ կտրատելիս.**

- Ձեռքերի արմունկները պետք է սեղմած լինեն իրանին,
- Մթերքները բռնող մատները ծալած են մինչև երրորդ մատնահատվածը,
- Բուրբ մատը թաքցված է մնացած մատների տակ:

#### **Արգելվում է.**

- Դանակը վերցնել ճարպոտ, թաց կամ կեղտոտ ձեռքերով,
- Դանակները խրել կտրատման տախտակների կամ մթերքի մեջ,
- Կտրել շատ սառեցված մթերք,
- Խոհանոցում տեղաշարժվել դանակը ձեռքին:

#### **Տաք ուտելիքով կաթսա կամ այլ խոհանոցային սպասք մի տեղից մյուս տեղը տանելուց առաջ պետք է.**

- Նախապես համոզվել կողմնակի առարկաների բացակայության և հատակի սահունության մեջ տեղափոխման ողջ ճանապարհին,
- Գալիք տեղափոխման մասին զգուշացնել կողքին կանգնած աշխատողներին,



- Տաք կերակուրով կաթսան սալօջախից վերցնել, նախապես դրանց կափարիչը հանելով, պահպանելով զգուշություն, առանց ձգումների՝ օգտագործելով չոր սրբիչներ կամ թաթմաններ,
- Կափարիչը հանելիս օգտագործել բռնիչ կամ թաթման,
- Կաթսաները կամ խոհանոցային այլ սպասքը դնել հարթ մակերես, կողիկներ և պարսպող բռնակներ ունեցող սալօջախի վրա:

**Վարքի կանոններ վթարային իրավիճակների դեպքում  
Բռնկման դեպքում.**

- Դադարեցրեք աշխատանքը,
- Կրակը ջրով մի հանգրեք,
- Օգտագործեք կրակմարիչ հարմարանքներ,
- Եթե կրակը չեք կարողանում զսպել, տարածքը լքեք՝ համաձայն էվակուացման պլանի, մոտակա ելքից՝ կռանալով հատակին
- Կանչեք հրշեջ ծառայություն,
- Ղեկավարությանը հայտնեք վթարային իրավիճակի մասին:

**Ծխապատման դեպքում.**

- Ձեր բերանը ծածկեք թաշկինակով կամ սրբիչով,
- Տարածքը լքեք՝ համաձայն էվակուացման պլանի,
- Հրշեջ ծառայություն կանչեք,
- Ղեկավարությանը հայտնեք վթարային իրավիճակի մասին:

**Մերկացած էլեկտրալարեր և առկայծում հայտնաբերելու դեպքում.**

- Լարերին ձեռքով մի դիպչեք,
- Մերկացած լարին դիպած կամ ոտքով այն կոխ տված աշխատակցին մի կողմ հրեք փայտե կամ պլաստմասե հատակը լվանալու ձողով (շվաբրով),
- Անջատեք բռնակավոր անջատիչը,
- Ղեկավարությանը հայտնեք վթարային իրավիճակի մասին:

**Գազի արտահոսք հայտնաբերելու դեպքում.**

- Դադարեցրեք աշխատանքը,
- Ձեր բերանը ծածկեք թաշկինակով կամ սրբիչով,
- Բացեք բոլոր պատուհանները,
- Լքեք ձեռնարկության տարածքը՝ համաձայն էվակուացման պլանի, մոտակա ելքի միջոցով,
- Արտահոսքի մասին հայտնեք ղեկավարությանը:

# ՃԱՇԱՑԱՆԿ 1-ԻՆ ՇԱՐՔԹ

Ճաշացանկում փոփոխություններ կատարելն անթույլատրելի է, կարելի է հավելյալ ընդգրկել սննդամթերքներ լրացուցիչ ճաշացանկից: Սննդի չափաբաժինները պետք է համապատասխանեն տեխնոլոգիական քարտերում նշված չափաբաժիններին բոլոր դեպքերում, բացի աղցաններից եվ մրգից, որոնց դեպքում կարող է լինել ավելի: Բոլոր ճաշտեսակները պետք է լինեն չափաբաժնային, ամեն երեխային առանձին, չպետք է դրվի ընդհանուր ափսեով: Ճաշացանկը պետք է լինի տեսանելի վայրում փակցված

Շաբաթական սննդակարգ - 1-ին շաբաթ	Գրամ՝ 1 երեխայի համար
<b>Երկուշաբթի</b>	
Հաց	75
Աղցան բանջարեղենով (կաղամբ + Արևածաղկի ձեթ)	50 + 3
Մակարոն + Արևածաղկի ձեթ	50 + 5
Պանիր	15
թարմ կոմպոտ (խնձոր+ շաքարավազ)	45.4 + 12
Աղ	2
<b>Երեքշաբթի</b>	
Հաց	75
Ապուր ոլոռով + կարտոֆիլ + Արևածաղկի ձեթ + տոմատի մածուկ	50 + 50 + 8+4
Պանիր	15
Աղ	2
<b>Չորեքշաբթի</b>	
Հաց	75
Աղցան բանջարեղենով (կաղամբ + գազար + Արևածաղկի ձեթ)	50 + 10 + 3
Բրնձով փլավ+ հավի կրծքամիս + Արևածաղկի ձեթ	50 + 50 + 5
Աղ	2
Միրգ/ խնձոր	50
<b>Հինգշաբթի</b>	
Հաց	75
Ձու	50 ( 1 հատ)
Հնդկաձավարի փլավ + Արևածաղկի ձեթ	50 + 8
Միրգ/ խնձոր	50
Աղ	2
<b>Ուրբաթ</b>	
Հաց	75
Ապուր ոսպով+ կարտոֆիլ + Արևածաղկի ձեթ +տոմատի մածուկ	30 + 50 + 5 +4
թարմ կոմպոտ (խնձոր+ շաքարավազ)	45.4 + 12
Աղցան բանջարեղենով (կաղամբ + կարմիր ճակնդեղ + Արևածաղկի ձեթ)	50 +25+ 3
Աղ	2

## ՃԱՇԱՑԱՆԿ 2-ՐԴ ՇԱՔԱԹ

Ճաշացանկում փոփոխություններ կատարելն անթույլատրելի է, կարելի է հավելյալ ընդգրկել սննդամթերքներ լրացուցիչ ճաշացանկից: Սննդի չափաբաժինները պետք է համապատասխանեն տեխնոլոգիական քարտերում նշված չափաբաժիններին բոլոր դեպքերում, բացի աղցաններից եվ մրգից, որոնց դեպքում կարող է լինել ավելի: Բոլոր ճաշտեսակները պետք է լինեն չափաբաժնային, ամեն երեխային առանձին, չպետք է դրվի ընդհանուր ափսեով: Ճաշացանկը պետք է լինի տեսանելի վայրում փակցված

Շաբաթական սննդակարգ - 2-րդ շաբաթ	Գրամ՝ 1 երեխայի համար
<b>Երկուշաբթի</b>	
Հաց	75
Աղցան բանջարեղենով (կաղամբ + Արևածաղկի ձեթ)	50 + 3
Պանիր	15
Մակարոն + Արևածաղկի ձեթ	50 +5
Միրգ/ խնձոր	50
Աղ	2
<b>Երեքշաբթի</b>	
Հաց	75
Փլավ ոսպով և բրնձով + Արևածաղկի ձեթ	20 +40 + 8
թարմ կոմպոտ (խնձոր+ շաքարավազ)	45.4 +12
Աղ	2
<b>Չորեքշաբթի</b>	
Հաց	75
Ապուր լոբով + կարտոֆիլ + Արևածաղկի ձեթ + տոմատի մածուկ	50 + 50 + 8 +4
Պանիր	15
Միրգ / խնձոր	50
Աղ	2
<b>Հինգշաբթի</b>	
Հաց	75
Ձու	50 (1 հատ)
հաճարով փլավ + Արևածաղկի ձեթ	50 + 5
Աղցան բանջարեղենով (կարմիր ճակնդեղ + կարտոֆիլ +Արևածաղկի ձեթ)	25 + 50 + 3
Աղ	2
<b>Ուրբաթ</b>	
Հաց	75
Բրնձով սուպ+ հավի կրծքամիս + կարտոֆիլ + Արևածաղկի ձեթ+ տոմատի մածուկ	30+50 +30+ 5+4
թարմ կոմպոտ (խնձոր+ շաքարավազ)	45.4 +12
Աղցան բանջարեղենով (գազար + Արևածաղկի ձեթ)	40 + 3
Աղ	2

# ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ 1

Այս լրացուցիչ ճաշացանկը նախատեսված է պատրաստել միայն հիմնական ճաշացանկն ապահովելուց հետո՝ այլ աղբյուրներից ֆինանսավորում կամ ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարի 26.01.2022թ. N 04-Ն հրամանով նախատեսված մթերքին հատկացվող գումարի տնտեսում ունենալու դեպքում			
լրացուցիչ սնունդ (Ամառ)	Գրամ՝ 1 երեխայի համար	լրացուցիչ սնունդ (Ձմեռ)	Գրամ՝ 1 երեխայի համար
<b>Երկուշաբթի</b>		<b>Երկուշաբթի</b>	
մածուն	մինչև 100 գր	մածուն	մինչև 100 գր
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	կարելի է աղցանի մեջ ավելացնել գազար, կարելի է նաև կաղամբի չափաբաժինն ավելացնել	օրվա հիմնական ճաշացանկի աղցանին կարելի է ավելացնել այնքան աղցան, որ ընդհանուրը չանցնի 100 գ
*թարմ կանաչի		*թարմ կանաչի	
կարելի է աղցանի մեջ ավելացնել կիտրոնաթթու		կարելի է աղցանի մեջ ավելացնել կիտրոնաթթու	
Պանիր	5 գր	Պանիր	5 գր
<b>Երեքշաբթի</b>		<b>Երեքշաբթի</b>	
ամառային միրգ	մինչև 100 գր	ձմեռային միրգ, չիր կամ չամիչ	մինչև 100 գր, մինչև 30 գր
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	կաղամբ, գազար՝ աղցան: Այս աղցանը պատրաստելու դեպքում օրվա ճաշից կարելի է ձեռք պակասեցնել և ավելացնել աղցանին, որը պատրաստվում է տեխնոլոգիական քարտով	
Պանիր	5 գր	Պանիր	5 գր
<b>Չորեքշաբթի</b>		<b>Չորեքշաբթի</b>	
բանջարեղեն՝ կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր	
միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր		կարելի է աղցանի (կաղամբ/գազարի) չափաբաժինն ավելացնել	օրվա հիմնական ճաշացանկի աղցանին կարելի է ավելացնել այնքան աղցան, որ ընդհանուրը չանցնի 100 գ
կարելի է աղցանի մեջ ավելացնել կիտրոնաթթու		կարելի է աղցանի մեջ ավելացնել կիտրոնաթթու	
<b>Հինգշաբթի</b>		<b>Հինգշաբթի</b>	
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	մածուն	մինչև 100 գր
մածուն	մինչև 100 գր	*թարմ կանաչի	
*թարմ կանաչի		կարելի է ավելացնել կաղամբով գազարով աղցան: ձեռք ապուրից պակասեցնել ավելացնել աղցանին, որը պատրաստվում է տեխնոլոգիական քարտով	
միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր		միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր	
<b>Ուրբաթ</b>		<b>Ուրբաթ</b>	
կարելի է սպաս, դդումով ապուր կամ հարիսա **		կարելի է սպաս, դդումով ապուր կամ հարիսա **	

Պանիր	մինչև 15 գր	Պանիր	մինչև 15 գր
*թարմ կանաչին, որը նախատեսված է առանց հետագա թերմիկ մշակման սառը նախուտեստներ և աղցաններ պատրաստելու համար, 10 բուսե տևողությամբ պահում են 3% քացախաթթվի կամ 10% աղաջրի մեջ, որից հետո պարզաջրում են հոսող ջրի տակ:			
<b>**սպաս (մածուն, ձավար, Արևածաղկի ձեթ, ձու)</b>	40, 15, 2, 5 գր		
<b>**հարիսա (հավ, ձավար, Արևածաղկի ձեթ)</b>	30, 15, 2 գր		
<b>**հարիսա վարսակով հավի մսից (հավ, վարսակ, Արևածաղկի ձեթ)</b>	15, 20, 4 գր		
<b>**դդումով ապուր (դդում, կարտոֆիլ, գազար, Արևածաղկի ձեթ)</b>	170, 50, 30, 3 գր		
<b>թխվածքաբլիթ կարող եք տալ ամիսը մեկ անգամ (ջեռոց ունեցող դպրոցների համար)</b>			
թխվածքաբլիթ (այլուր, կարագ, շաքարավազ, ձու)	17, 14, 9, 8 գր,		
<b>վարսակի թխվածքաբլիթ կարող եք տալ ամիսը մեկ անգամ (ջեռոց ունեցող դպրոցների համար)</b>			
Վարսակ, այլուր, սոդա, վանիլին, Արևածաղկի ձեթ, շաքարավազ, ձու, մածուն	9.4, 7.5, 0.08, 0.04, 4, 5.5, 5.5, 8.6		

## ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ 2

Այս լրացուցիչ ճաշացանկը նախատեսված է պատրաստել միայն հիմնական ճաշացանկն ապահովելուց հետո՝ այլ աղբյուրներից ֆինանսավորում կամ ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարի 26.01.2022թ. N 04-Ն հրամանով նախատեսված մթերքին հատկացվող գումարի տնտեսում ունենալու դեպքում			
լրացուցիչ սնունդ (Ամառ)	Գրամ՝ 1 երեխայի համար	լրացուցիչ սնունդ (Զմեռ)	Գրամ՝ 1 երեխայի համար
<b>Երկուշաբթի</b>		<b>Երկուշաբթի</b>	
սպաս, դդումով ապուր կամ հարիսա **	մինչև 100 գր	սպաս, դդումով ապուր կամ հարիսա **	մինչև 100 գր
Պանիր	5 գր	Պանիր	5 գր
<b>Երեքշաբթի</b>		<b>Երեքշաբթի</b>	
մածուն	մինչև 100 գր	մածուն	մինչև 100 գր
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	կաղամբ, գազար՝ աղցան: Այս աղցանը պատրաստելու դեպքում օրվա ճաշից կարելի է ձեռք պակասեցնել և ավելացնել աղցանին, որը պատրաստվում է տեխնոլոգիական քարտով	մինչև 100 գր
<b>Չորեքշաբթի</b>		<b>Չորեքշաբթի</b>	
մածուն	մինչև 100 գր	մածուն	
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	կաղամբ, գազար՝ աղցան: Այս աղցանը պատրաստելու դեպքում օրվա ճաշից կարելի է ձեռք պակասեցնել և ավելացնել աղցանին, որը պատրաստվում է տեխնոլոգիական քարտով	մինչև 100 գր
Պանիր	5 գր	Պանիր	5 գր
միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր		միրգը կարելի է ավելացնել մինչև 100 գր	
<b>Հինգշաբթի</b>		<b>Հինգշաբթի</b>	
մածուն	մինչև 100 գր	մածուն	մինչև 100 գր
բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)	մինչև 100 գր	կարելի է աղցանի չափաբաժինն ավելացնել	օրվա հիմնական ճաշացանկի աղցանին կարելի է ավելացնել այնքան աղցան, որ ընդհանուրը չանցնի 100 գ
Ամառային միրգ	մինչև 100 գր		
		ձմեռային միրգ, չիր կամ չամիչ	մինչև 100 գր, մինչև 30 գր
<b>Ուրբաթ</b>		<b>Ուրբաթ</b>	
մածուն	մինչև 100 գր	մածուն	մինչև 100 գր

բանջարեղեն կտրտած (պղպեղ, վարունգ, լոլիկ, հազար)		կարելի է աղցանի չափաբաժինն ավելացնել	օրվա հիմնական ճաշացանկի աղցանին կարելի է ավելացնել այնքան աղցան, որ ընդհանուրը չանցնի 100 գ
*թարմ կանաչին, որը նախատեսված է առանց հետագա թերմիկ մշակման սառը նախուտեստներ և աղցաններ պատրաստելու համար, 10 րոպե տևողությամբ պահում են 3% քացախաթթվի կամ 10% աղաջրի մեջ, որից հետո պարզաջրում են հոսող ջրի տակ:			
**սպաս (մածուն, ծավար, Արևածաղկի ծեթ, ձու)	40, 15, 2, 5 գր		
**Հարիսա (հավ, ծավար, Արևածաղկի ծեթ)	30, 15, 2 գր		
**հարիսա վարսակով հավի մսից (հավ, վարսակ, Արևածաղկի ծեթ)	15, 20, 4 գր		
**Դդումով ապուր (դդում, Կարտոֆիլ, գազար, Արևածաղկի ծեթ)	170, 50, 30, 3 գր		
<b>թխվածքաբլիթ կարող եք տալ ամիսը մեկ անգամ (ջեռոց ունեցողների դպրոցների համար)</b>			
թխվածքաբլիթ (ալյուր, կարագ, շաքարավազ, ձու)	17, 14, 9, 8 գր,		
<b>վարսակի թխվածքաբլիթ կարող եք տալ ամիսը մեկ անգամ (ջեռոց ունեցողների դպրոցների համար)</b>			
Վարսակ, ալյուր, սոդա, վանիլին, Արևածաղկի ծեթ, շաքարավազ, ձու, մածուն	9, 7.5, 0.08, 0.04, 4, 5.5, 5.5, 9		

# ԽՈՒՆՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏԵՐ

## ԽՈՒՆՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ Թիվ 1

### Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Կաղամբով աղցան»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_  
 խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Կաղամբ	50	40		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Աղ	1	1		
<b>Ելքը՝</b>	43			

#### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Դանակ, աղցան խառնելու գդալներ, աղցանի համար նախատեսված մետաղական մեծ թասեր, մթերքների լվացման համար մետաղական թասեր, քամիչներ, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ» (հում բանջարեղեն)

#### Նախապատրաստական աշխատանքներ՝

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում, կտրատում	15ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	15ր

#### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Մթերքներն ստանալ:
2. Կաղամբի արտաքին մասից հեռացնել փչացած և վնասված տերևները, լվանալ հոսող ջրով, բաժանել 2-4 մասի, հեռացնել կաղամբացողունը և կտրատել հարդիկներով:
3. Աղցանամանի մեջ լցնել կտրատած կաղամբը, վրան աղ ավելացել, տրորել մինչև թեթևակի հյութառաջանալը:
4. Ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, խառնել:

#### Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 14°C ոչ բարձր

Ոչ համեմված վիճակում պատրաստման պահից սկսած աղցանը պահել 3 ժամից ոչ ավել,

4-6°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում

#### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

Արտաքին տեսքը՝ Աղցանի, կաղամբը կտրատված է բարակ հարդիկներով (ծղոտիկներով), վրան լցված է Արևածաղկի ձեթ:

Խտությունը՝ կաղամբը՝ խրթխրթան, ոչ կոշտ, հյութալի

Գույնը՝ սպիտակ, կաղամբին բնորոշ

Համը՝ հաճելի, թեթևակի քաղցրահամ

Հոտը՝ թարմ սպիտակ կաղամբի, համեմված աղով և Արևածաղկի ձեթով



**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Խաշած մակարոն Արևածաղկի ձեթով»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Մակարոն	50	50		
Զուր	300	300		
Արևածաղկի ձեթ	5	5		
Աղ	1	1		
Ելքը՝		150		

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսա, քամիչ, աղցան խառնելու գդալ, չափի բաժակ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում	15ր
Մակարոնի եփման տևողությունը	10-15
Ընդհանուր ժամանակը՝	25-30

1. Եփման տևողությունը կախված է մակարոնի տեսակից

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Եռացող աղաջրի մեջ լցնել մակարոնը, եփել 10-15 րոպե (1 կգ մակարոնին՝ 6 լ ջուր, 50 գ աղ):

2. Եփած մակարոնը լցնել քամիչի մեջ, քամել:

3. Մակարոնին աղ ավելացնել, ցողել Արևածաղկի ձեթով, խառնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** 65°C –ից ոչ ցածր: Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** տեսքը պահպանված և միմյանցից հեշտությամբ առանձնացող մակարոն

**Կազմությունը՝** փափուկ, չափավոր խիտ

**Գույնը՝** սպիտակ, կրեմագույն երանգով

**Համը՝** եփած մակարոնին բնորոշ, չափավոր աղի

**Հոտը՝** եփած մակարոնի

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Կոմպոտ խնձորով»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

ՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին( գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Խնձոր	45.4 <sup>1</sup>	40,86		
Շաքարավազ	12	12		
Զուր	162	162		
Ելքը՝	-	200	-	

1—խնձորով կամ սեզոնային մրգերով

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքը լվանալու մետաղական թաս, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀՄ» (հում միրգ) , քամիչ, դանակ, փայտե գդալ , չափման բաժակ

**Նախապատրաստական աշխատանք**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում	5ր
Խնձորը ստանալ, կշռել, լվանալ, Միջուկը հեռացնել, կտրատել	10ր
Մթերքի ջերմային մշակում	3ր
Ընդհանուր ժամանակը	18 ր.

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Խնձորը կիսել, հեռացնել միջուկը, շերտատել:
2. Զուրը եռացնել, ավելացնել շաքարավազը, հասցնել եռման 8-10 րոպե, ավելացնել խնձորները և եփել 3 րոպե:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 14 °C ոչ բարձր և 7°C ոչ ցածր**

Մատուցել պատրաստման պահից 12 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսք՝** օշարակը՝ թափանցիկ, հեռացված են խնձորի սերմնամիջուկները և կտրատված շերտերով

**Կազմութայինը՝** կոմպոտի՝ հեղուկ, մրգերի փափուկ

**Գույնը՝** սպիտակավուն, խնձորին բնորոշ

**Համը՝** քաղցրավուն

**Հոտը՝** խնձորի՝ խտացված, հաճելի

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Կաղամբով, գազարով աղցան»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Կաղամբ	50	40		
Գազար	10	7		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	47	-	

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, քերիչ, աղցանի խառնելու գդալներ, աղցանի համար նախատեսված մետաղական մեծ թասեր, մթերքների վլացման համար մետաղական թասեր, քամիչներ, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ» (հում բանջարեղեն)

**Նախապատրաստական աշխատանքներ՝**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ ժամ
Մթերքի ստացում, կշռում, մաքրում, վլացում, կտրատում	20ր
Ընդհանուր ժամաքանակը՝	20ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Մթերքներն ստանալ:
2. Կաղամբի արտաքին մասից հեռացնել փչացած և վնասված տերևները, վանալ հոսող ջրով, բաժանել 2-4 մասի, հեռացնել կաղամբացողունը և կտրատել հարդիկներով:
3. Գազարը վանալ, հեռացնել կեղևը, կտրատել բարակ հարդիկներով կամ անցկացնել քերիչով:
4. Աղցանամանի մեջ լցնել կտրատած կաղամբը, ավելացնել գազարը, աղը, լավ խառնել:
5. Մատուցելուց ավելացնել Արևածաղկի ձեթը և խառնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 14°C ոչ բարձր**

Ոչ համեմված վիճակում պատրաստման պահից սկսած աղցանը պահել 3 ժամից ոչ ավել, 4-6°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** կաղամբը և գազարը կտրատած են բարակ շերտերով: Աղցանի վրա լցված է Արևածաղկի ձեթ:

**Խտությունը՝** Կաղամբը և գազարը՝ խրթխրթան, ոչ կոշտ, հյութալի

**Գույնը՝** կաղամբի՝ սպիտակ, գազարի՝ նարնջագույն

**Համը՝** հաճելի, թեթևակի քաղցրահամ, չափավոր աղի, առանց դառնության

**Հոտը՝** թարմ կաղամբի և գազարի համակցությամբ

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Բրնձով փլավ»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_  
 խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	գտաքաշ	համաքաշ	գտաքաշ
Բրինձ	50	49,5		
Զուր	110	110		
Հավի միս	50	27,38 <sup>1/24</sup>		
Արևածաղկի ձեթ	5	5		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	126	-	

1. Եփած հավի մսի քաշը

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀՄ» (հում միս), դանակ, փայտե գդալ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, մշակում, լվացում, կտրատում	15ր
Մթերքների եփման ժամանակը	40ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	55ր

1. Հավը կտրել չափաբաժիններով, աղ ցանել և, անընդհատ խառնելով, թեթևակի տապակել սեփական հյուսթի մեջ՝ չթողնելով, որ կեղև առաջանա: Ավելացնել եռացրած ջուր, եփել 10 րոպե փակ կափարիչով:

2. Մաքրած, տաք ջրով 2-3 անգամ լվացված բրինձը ավելացնել հավի մսի վրա և եփել մինչև պատրաստ լինելը:

3. Մատուցելուց առաջ ավելացնել Արևածաղկի ձեթ:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 65°C ոչ ցածր:**

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** տապակված հավի մսի կտոր, փխրուն բրինձ

**Կազմությունը՝** հավը, բրինձը փափուկ

**Գույնը՝** հավի՝ մոխրագույն, բրնձի սպիտակ երանգով

**Համը՝** հավին և բրնձին բնորոշ, չափավոր աղի

**Հոտը՝** Հավի և բրնձի բույրով

# ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 6

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Լոբով ապուր»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Լոբի	50	74,62		
Զուր	200	200		
Կարտոֆիլ	50	35		
Տոմատի մածուկ	4	4		
Արևածաղկի ձեթ	8	8		
Աղ	1	1		
Զուր կարտոֆիլը եփելու համար	100	100		
Ելքը՝	-	250	-	

1.Թրջած լոբու զանգվածը

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ»(հում բանջարեղեն), դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, փայտե գդալ

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10ր
Լոբին թրջել	6 ժամ
Լոբին եփել	40 ր
Կարտոֆիլը կտրատել խորանարդներով	15ր
Ընդհանուր տևողությունը՝	7ժամ-05 ր

1.Լոբին թրջելու ժամանակը կախված է նրա տեսակից, պահպանման երկար ժամկետից

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1.Նախապես թրջած լոբին եփել 1:5 հարաբերությամբ, սառը ջրով, առանց աղի, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, փակ կափարիչով եփել մինչև փափկելը,

2.Կտրատած կարտոֆիլը 10 րոպե եփել եռացող ջրի մեջ, մարմանդ կրակով, ավելացնել եփած լոբին, շարունակել եփել մարմանդ կրակով մինչև պատրաստ լինելը:

3. Տոմատի մածուկը բացել 36 մլ ջրով (2 ճաշի գդալ ջուր)՝ խառնելով եռացնել 1րոպե, եփել ևս 1 րոպե և ավելացնել ապուրին, եփել մինչև պատրաստ լինելը:

4.Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղ

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** 75°C ոչ ցածր: Մատուցել պատրաստման պահից 2ժամից ոչ ավել՝

մատուցման ջերմաստիճանի պահպանելու դեպքում

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** հեղուկ մասում՝ խորանարդներով կտրատած, տեսքը պահպանած կարտոֆիլ, լոբին՝ չգերխաշված, ամբողջական հատիկների տեսքով

**Կազմությունը՝** կարտոֆիլը և լոբին փափուկ, պահպանվում է հեղուկ և խիտ մասերի հարաբերակցությունը

**Գույնը՝** բաց շագանակագույն

**Համը՝** լոբուն բնորոշ, չափավոր աղի

**Հոտը՝** լոբու, լոլիկի մածուկի, կարտոֆիլի

# ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 7

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Խաչած ձու»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Ձու ամբողջական	50 (1 հատ)	47,5գ (հատ)		
Աղ	1	1		
Ելքը՝		45		

1-Եփած, մաքրած ձվի զանգվածը

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսա, պիտակավորված տարաներ

### Նախապատրաստական աշխատանքներ

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Ձվի ստացում	20ր
Ձվի եփման տևողություն	10ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	30ր

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Ձվի մշակումը կատարում են խոհանոցում կամ հատուկ հատկացված տեղում: Այդ նպատակով օգտագործում են հատուկ պիտակավորված տարաներ՝ «I մշակում», «II մշակում», «III մշակում» մակնշմամբ (ձվի մշակումը կարելի է կատարել I և III կամ II և III տարբերակներով):

**I մշակում**=պատրաստել 1-2% -ոց կաուստիկ սոդայի լուծույթ (1 լ ջրին 20 գ) և ձվերը ընկղմել լուծույթի մեջ՝ 5-10 րոպեով:

**II մշակում**=պատրաստել քլորամինի 0.5% ոց լուծույթ (1 լ ջրին 5 գ քլորամին (1 թեյի գդալ) կամ քլորակրի 2 % ոց լուծույթ (200 գ քլորակիրը լուծել 2 լ ջրին): Առաջին տարայից հանել ձվերը և 5 րոպեով ընկղմել այս լուծույթի մեջ:

**III մշակում**=պատրաստել կերակրի սոդայի 2 % ոց լուծույթ (1 լ ջրին 20 գր սոդա), ձվերը ընկղմել լուծույթի մեջ թողնել 10 րոպե, այնուհետև հոսող ջրի տակ պահել 5 րոպե

**IV մշակում**=պարզաջրել հոսող ջրով 5 րոպեից ոչ պակաս և տեղավորել մակնշված

«մաքուր տարա»- ի մեջ

2. Որպեսզի եփելու ընթացքում ձուն ճաքեր չունենա, կաթսայի մեջ լցնում են 3 լ ջուր, ավելացնում են 40-50 գ աղ(10 ձվի համար), հասցնում եռման, ձվերն զգուշորեն ընկղմում եռացող աղաջրի մեջ և եփում 10 րոպե:

Պատրաստ լինելուց հետո հանում են ջրից և անմիջապես լցնում սառը ջրի մեջ:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** +14°C –ից ոչ ցածր

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** օվալաձև, արտաքինը՝ առանց ճաքերի

**Կազմությունը՝** հավասարաչափ պինդ

**Գույնը՝** սպիտակուցը՝ սպիտակ, դեղնուցը՝ դեղին

**Համը՝** հաճելի, եփած թարմ ձվի համ

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Հնդկացորենով փլավ»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	գտաքաշ	համաքաշ	գտաքաշ
Հնդկաձավար	50	49		
Զուր	150	150		
Արևածաղկի ձեթ	8	8		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	99	-	

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսա, մետաղական թասեր, քամիչ, խառնելու գդալ, չափի բաժակ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, չափում, մաքրում, լվացում	15ր
Եփման տևողությունը՝	15ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	30ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Հնդկաձավարը մաքրել, հեռացնել փչացած հատիկները, ավելորդ խառնուրդերը, լվանալ գոլ ջրով՝ 2-3 անգամ:

2. Կաթսայի մեջ լցնել բաղադրատոմսով նախատեսված ջուրը, հասցնել եռման, ավելացնել աղ, նախապատրաստած հնդկաձավարը, մակերեսից հեռացնել ջրի երես դուրս եկած փուչ հատիկները և եփել այնքան, մինչև հնդկաձավարի հատիկները կլանեն ամբողջ հեղուկը:

3. Պատրաստի հնդկաձավարին ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, խառնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** 65°C ոչ ցածր: Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանելու դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** հնդկաձավարի հատիկները լիովին ուռչած, փափուկ, պահպանում են տեսքը և առաձգականությունը: Հատիկներն առանձնանում են միմյանցից

**Կազմությունը՝** համասեռ, հատիկները խիտ, փխրուն

**Գույնը՝** բաց մոխրադարչնագույն, հնդկաձավարին բնորոշ

**Համը՝** հնդկաձավարին բնորոշ՝ առանց նախահամի և կծվածանքի

**Հոտը՝** հնդկաձավարին բնորոշ

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Գազարով աղցան»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Գազար	40	32		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Աղ	1	1		
Ելքը՝		32		

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, աղցան խառնելու գդալներ, աղցանի համար նախատեսված մետաղական մեծ թասեր, մթերքների լվացման համար մետաղական թասեր, քամիչներ, կտրտման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ»(հում բանջարեղեն)

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում լվացում, կտրատում	20ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	20ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

- 1.Նախապատրաստած հում գազարը կտրել (կամ քերել քերիչով) բարակ ծղոտիկներով, աղ ավելացնել, խառնել, թողնել 5 րոպե, մինչև աղը ներծծվի գազարի մեջ,
- 2.Արևածաղկի ձեթով համեմել անմիջապես մատուցելուց առաջ:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ +14°C –ից ոչ ցածր**

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** գազարը կտրատված է բարակ ծղոտիկներով

**Կազմությունը՝** խրթխրթան, հյութալի

**Գույնը՝** նարնջագույն

**Համը՝** գազարին բնորոշ

**Հոտը՝** գազարի, հաճելի



**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Ոլոռով ապուր»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Ոլոռ	50	49,75		
Զուր	220	220		
Կարտոֆիլ	50	35		
Արևածաղկի ձեթ	8	8		
Տոմատի մածուկ	4	4		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	250	-	

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ» (հում բանջարեղեն), դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, փայտե գդալ, շերեփ՝ 250մլ

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10ր
Ոլոռը լվանալ, թրջել	1 ժ
Ոլոռի եփում	20 ր
Կարտոֆիլը մաքրել, կտրատել խորանարդներով	10 ր
Կարտոֆիլի եփում	10 ր
Տոմատի մածուկի եփում	2 ր
Ընդհանուր տևողությունը՝	52ր+1ժ

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Համապատասխան կաթսայի մեջ լցնել ջուր, հասցնել եռման, ավելացնել ոլոռը, եփել 20 րոպե:
2. Կարտոֆիլը մաքրել, կտրել խորանարդիկներով, ավելացնել ոլոռի վրա և եփել 10 րոպե:
3. Տոմատի մածուկը բացել ջրով, (18 մլ = 1 ճաշի գդալ ջուր)՝ խառնելով եռացնել 1րոպե, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, եփել ևս 1 րոպե և ավելացնել ապուրին, եփել մինչև պատրաստ լինելը:
4. Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղը:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 75°C ոչ ցածր:**

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանելու դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** հեղուկ մասում՝ խորանարդներով կտրատած, կարտոֆիլը՝ տեսքը պահպանած, ոլոռը՝ չգերխաշված, ամբողջական հատիկների տեսքով:

**Կազմությունը՝** կարտոֆիլը և ոլոռը փափուկ, պահպանվում է հեղուկ և խիտ մասերի հարաբերակցությունը:

**Գույնը՝** բաց դեղնագույն:

**Համը՝** ոլոռին բնորոշ, չափավոր աղի:

**Հոտը՝** ոլոռի:

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Կաղամբով և բազուկով և աղցան»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_  
 խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Կաղամբ	50	40		
Բազուկ	25	15		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Աղ	1	1		
Ելքը՝		55		

1--Եփած, մաքրած բազուկի զանգվածը

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաներ**

Կշեռք, գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսա, դանակ, մետաղական թաս, քամիչ, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ԵԲ» (եփած բանջարեղեն), «ՀԲ» (հում բանջարեղեն) աղցան խառնելու գդալ, բանջարեղեն մաքրող դանակ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ՝**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում, կտրատում	20ր
Բազուկի եփման տևողությունը	30ր
Եփած բազուկի մաքրում, կտրատում	10ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	60ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Բազուկից հեռացնել կեղտոտ մասերը, լվանալ հոսող ջրի տակ, եփել եռացող ջրի մեջ, փակ կափարիչով, հանել ջրից, հովացնել, հեռացնել կեղևը, կտրել հարդիկներով:
2. Կաղամբի արտաքին մասից հեռացնել փչացած և վնասված տերևները, լվանալ հոսող ջրով, բաժանել 2-4 մասի, հեռացնել կաղամբացողունը և կտրատել հարդիկներով, վրան աղ ցանել:
3. Աղցանամանի մեջ լցնել կտրատած բազուկը, մշակված կաղամբը, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, խառնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** +14°C –ից ոչ բարձր:

Աղցանը չհամեմված վիճակում պահել 3 ժամից ոչ ավել՝ +6°C-ում:

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** բազուկը և կաղամբը կտրատած է հարդիկներով:

**Կազմությունը՝** փափուկ, հյութալի

**Գույնը՝** մուգ, բոսորագույն, սպիտակ երանգներով

**Համը՝** քաղցրավուն, բազուկին և կաղամբին բնորոշ

**Հոտը՝** բազուկին բնորոշ հոտ

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Բրնձով ապուր»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Հավ (կրծքամիս)	50	37		
Բրինձ	30	29.7		
Կարտոֆիլ	30	21		
Արևածաղկի ձեթ	5	5		
Տոմատի մածուկ	4	4		
Աղ	1	1		
Զուր	240	240		
Ելքը՝	-	250/37	-	

1.Եփված կրծքամսի քաշը

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակներ՝ մակնշված «ՀՄ» (հում միս) և «ՀԲ» (հում բանջարեղեն), դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, շերտի՝ 250մլ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, մշակում, լվացում	15ր
Հավի մսի խաշում	15ր
Կարտոֆիլի կտրատում՝ միջին չափի խորանարդներով	10ր
Բրնձի եփում	10ր
Տոմատի մածուկի եփում	2ր
Ընդհանուր տևողությունը՝	52ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

- Հավի միսը դնել տաք ջրի մեջ, արագ հասցնել եռման ջերմաստիճանի, հանել արգանակի մակերեսի վրա առաջացած փրփուրը և փակ կափարիչով, մարմանդ կրակով եփել 15ր:
- Քամել արգանակը, ավելացնել 1:1 հարաբերությամբ եռացած ջուր, հասցնել եռման:
- Եռացող արգանակի մեջ ավելացնել բրինձը և եփել 10 րոպե, այնուհետև ավելացնել կարտոֆիլը և եփել 10-15 րոպե:
- Տոմատի մածուկը բացել ջրով (18 մլ =1 ճաշի գդալ ջուր)՝ խառնելով եռացնել 1րոպե, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, եփել ևս 1 րոպե և ավելացնել կիսաեփ ապուրիին և եփել մինչև պատրաստ լինելը:
- Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղ:
- Մատուցման ժամանակ ապուրի մեջ դնել մի կտոր հավի միս (1 կերակրաբաժին՝ 32 գ):

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 75°C ոչ ցածր:**

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում

## **Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** հավի միսը՝ փափուկ, բրնձահատիկները՝ լիովին ուռչած, փափուկ, պահպանում է տեսքը և առաձգականությունը, հատիկները առանձնանում են միմյանցից, կարտոֆիլը գերեփված չէ, արտաքին տեսքը՝ պահպանված

**Կազմությունը՝** պահպանված է հեղուկի և խիտ մասերի հարաբերակցությունը, բրինձը, հավը փափուկ են

**Գույնը՝** սպիտակակարմրավուն

**Համը՝** խաշած հավի, բրնձի, չափավոր աղի

**Հոտը՝** խաշած հավի, բրնձի

## ԽՈՒՆԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ Թիվ 13

### Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Ոսպով ապուր»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Ոսպ	30	27		
Զուր	240	240		
Կարտոֆիլ	50	35		
Արևածաղկի ձեթ	5	5		
Տոմատի մածուկ	4	4		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	250		

#### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ» (հում բանջարեղեն), դանակ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, փայտե գդալ, շերեփ՝ 250մլ

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10ր
Ոսպը լվանալ, թրջել	1ժ
Ոսպի եփում	20 ր
Կարտոֆիլը մաքրել, կտրատել խորանարդներով	10 ր
Կարտոֆիլի եփում	10 ր
Տոմատի մածուկի եփում	2 ր
Ընդհանուր տևողությունը՝	52ր+1ժ

#### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Համապատասխան կաթսայի մեջ լցնել ջուր, հասցնել եռման, ավելացնել ոսպը, եփել 20 րոպե:
2. Կարտոֆիլը մաքրել, կտրել խորանարդիկներով, ավելացնել ոսպի վրա և եփել 10 րոպե:
3. Տոմատի մածուկը բացել ջրով (18 մլ = 1 ճաշի գդալ ջուր)՝ խառնելով եռացնել 1րոպե, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ, եփել ևս 1 րոպե և ավելացնել ապուրին, եփել մինչև պատրաստ լինելը:
4. Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղը:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** 75°C ոչ ցածր:

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանելու դեպքում

#### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** հեղուկ մասում՝ խորանարդներով կտրատած, տեսքը պահպանած կարտոֆիլը, ոսպը՝ չգերխաշված, ամբողջական հատիկների տեսքով:

**Կազմությունը՝** կարտոֆիլը և ոսպը փափուկ, պահպանվում է հեղուկ և խիտ մասերի հարաբերակցությունը:

**Գույնը՝** բաց շագանակագույն:

**Համը՝** ոսպին բնորոշ, չափավոր աղի:

**Հոտը՝** ոսպի:

# ԽՈՒՆՏԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ Թիվ 14

**Կերակրատեսակի անվանումը՝** «Աղցան կարտոֆիլով և բազուկով»

**Պատասխանատու անձ՝** \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	գտաքաշ	համաքաշ	գտաքաշ
Բազուկ	25	17,5 <sup>1</sup>		
Կարտոֆիլ	50	35 <sup>2</sup>		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	52,5	-	

1. Եփած, մաքրած բանջարեղենների զանգվածը

2. Չ ի թույլատրվում աղցանների համար նախատեսված կարտոֆիլը եփել կեղևով, բացի վաղահաս կարտոֆիլից:

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսաներ, դանակներ, մետաղական թասեր, քամիչ, բանջարեղեն մաքրող դանակ, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ԵԲ» (եփած բանջարեղեն), «ՀԲ» (հում բանջարեղեն), մաքրել կեղևը, լվանալ, աղցան խառնելու գդալ, չափի բաժակ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	15ր
Բազուկի եփման տևողություն	30ր
Կարտոֆիլի եփման տևողությունը	25
Եփած բանջարեղենների մաքրում, կտրատում,	15ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	85ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Աղցանի համար ընտրել համաչափ կարտոֆիլներ, մաքրել կեղտոտ մասերը, լվանալ հոսող ջրի տակ, մաքրել կեղևը, լվանալ, դասավորել կաթսայի մեջ, վրան ավելացնել եռացրած ջուր այնքան, որ կարտոֆիլից բարձր լինի 1.5-2 սմ: Եփել փակ կափարիչով:

Պատրաստ լինելուց հետո կտրել խորանարդիկներով:

2. Բազուկից հեռացնել կեղտոտ մասերը, լվանալ հոսող ջրի տակ, եփել եռացող ջրի մեջ առանց աղի, փակ կափարիչով, հանել ջրից, հեռացնել կեղևը, կտրել խորանարդիկներով:

3. Նախապատրաստած բոլոր մթերքները միացնել իրար, մատուցելուց 5-10 րոպե առաջ աղ և Արևածաղկի ձեթ ավելացնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** +14°C –ից ոչ բարձր:

Աղցանը չհամեմված վիճակում պահել 3 ժամից ոչ ավել՝ +6°C-ում:

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** բանջարեղենները կտրված են խորանարդիկներով, հավասարաչափ խառնված, համեմված Արևածաղկի ձեթով

**Կազմությունը՝** բազուկը, կարտոֆիլը՝ փափուկ

**Գույնը՝** բնական, բաղադրության մեջ մտնող մթերքներին բնորոշ

**Համը՝** համապատասխան բանջարեղենների, չափավոր աղի

**Հոտը՝** բանջարեղենների, բուսական

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Ոսպով և բրնձով փլավ»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Ոսպ	20	29,7 <sup>1</sup>		
Զուր	120	120		
Բրինձ	40	79.2 <sup>2</sup>		
Զուր	240	240		
Արևածաղկի ձեթ	8	8		
Աղ	1	1		
Ելքը՝	-	109	-	

1. ջերմային մշակումից հետո ոսպի քաշը

2. ջերմային մշակումից հետո բրնձի քաշը

**Պարզաբանում՝** բրինձը և ոսպը եփել քամովի եղանակով

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա՝ 2 հատ, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, քամիչ, փայտե գդալ

**Նախապատրաստական աշխատանքներ**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10ր
Մաքրած, լվացած ոսպը նախապես թրջել	1 ժ
Բրնձի եփման տևողությունը	20ր
Ոսպի եփման տևողությունը	25ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	55ր+1ժամ

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Ոսպը մաքրել, հեռացնել փուչ հատիկները, ավելորդ խառնուրդները, լվանալ գոլ ջրով՝

3-4 անգամ, ավելացնել 1: 6 հարաբերությամբ ջուր և եփել 25 րոպե: Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղ և քամել:

2. Բրինձը մաքրել, հեռացնել փչացած հատիկները, ավելորդ խառնուրդները, լվանալ գոլ ջրով՝ 2-3 անգամ, քամել և եփել 1: 6 հարաբերությամբ եռացող թույլ աղաջրով՝ 20 րոպե , քամել:

3. Եփված մթերքները՝ ոսպը, բրինձը, միացնել իրար, ավելացնել Արևածաղկի ձեթ և խառնել:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 65°C ոչ ցածր:**

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** բրնձահատիկները լիովին ոռչած, փափուկ, հատիկներն առանձնանում են միմյանցից: Ոսպի հատիկները ամբողջական, փափուկ, արտաքին տեսքը՝ պահպանված

**Կազմությունը՝** բրնձի և ոսպի հատիկները խիտ, փխրուն

**Գույնը՝** սպիտակ՝ բնորոշ բրնձին և դարչնագույն՝ բնորոշ ոսպին

**Համը՝** բրնձին և ոսպին բնորոշ, առանց նեխահամի և կծվածանքի, չափավոր աղի

**Հոտը՝** բրնձին և ոսպին բնորոշ

# ԽՈՒՆՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 16

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Հաճարով փլավ»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_  
 խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Հաճար	50	49, 5		
Զուր	160	160		
Արևածաղկի ձեթ	5	5		
Աղ	1	1		
Ելքը՝		99	-	

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա՝ 1 հատ, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, քամիչ 1հատ, փայտե գդալ

### Նախապատրաստական աշխատանքներ

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10
Մաքրած, լվացած կորեկաձավարը( հաճար) նախապես թրջել	1 ժամ
Ամբողջական հատիկների եփման տևողությունը	50-60 րոպե
Կտրած հատիկների եփման տևողությունը	40-45րոպե
Ընդհանուր ժամանակը	45ր -2ժամ

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Հաճարը մաքրել, հեռացնել փուչ հատիկները, ավելորդ խառնուրդները, լվանալ գոլ ջրով՝

4-5 անգամ, թրջել 1 ժամ, քամել

2. Եռացող ջրի մեջ լցնել քամված հաճարը եփել 40-45 րոպե: Պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղ և Արևածաղկի ձեթ:

### Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 65°C ոչ ցածր:

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանը պահպանման դեպքում

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** ձևը պահպանված փխրուն հաճարի

**Կազմությունը՝** բացված փխրուն հաճար

**Գույնը՝** թույլ շագանակագույն

**Համը՝** խաշած հաճարի, չափավոր աղի

**Հոտը՝** խաշած հաճարի բնորոշ

### \* Ծանոթություն

Գլուխ սոխ – ապուրների մեջ ավելացվում է գլուխ սոխ՝ 1 երեխային 12, 5 գրամ հաշվարկով: Սոխի պատրաստման եղանակը – Սոխը կտրատել մանր խորանարդերով, շոգեխաշել քիչ քանակությամբ ջրի մեջ 5 րոպե և ավելացնել ապուրներին /12գրամ սոխը 15մլ ջուր հարաբերակցությամբ/:



# ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՃԱՇԱՑԱՆԿ

ԽՈՒՆՎԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 1

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Սպաս»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Մածուն	40	40		
Զուր	100	100		
Ցուրենի ձավար	15	14,85		
Արևածաղկի ձեթ	2	2		
Զուր	80	80		
Զու	5	5		
Աղ	1	1	-	
Ելքը՝	-	130		

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաներ

Կշեռք, գազօջախ կամ սալօջախ, կաթսաներ, մետաղական թաս, քամիչ, փայտե գդալ, չափի բաժակ, ձեռքի հարիչ:

### Նախապատրաստական աշխատանքներ՝

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10ր
Ձավարի եփման տևողությունը	15ր
Մթերքների միախառնում	5ր
Ընդհանուր ժամանակը՝	50ր

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Մաքրել ցորենի ձավարը մանրակրկիտ, լվանալ հոսող ջրի տակ 3-4 անգամ, ավելացնել ջուր և եփել 45 րոպե: Եփվելուց հետո քամել:

2. Առանձին կաթսայի մեջ մածունը բացել ջրով, ավելացնել 5գր ձուն: Պատրաստի խառնուրդը դնել դանդաղ կրակին և անընդհատ խառնել՝ հասցնելով եռման: Եռուցից հետո ավելացնել նախօրոք խաշած ցորենի ձավարը, նորից հասցնել եռման:

3. Եփվելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղը և Արևածաղկի ձեթը:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** +75°C –ից ոչ բարձր:

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամվա ընթացքում՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանման դեպքում:

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** ցորենի ձավարահատիկը լիովին ուռչած, փափուկ, պահպանում է տեսքը և առաձգականությունը, հատիկները առանձնանում են միմյանցից:

**Կազմությունը՝** ձավարը փափուկ, պահպանված է հեղուկ և խիտ մասերի հարաբերակցությունը:

**Գույնը՝** սպիտակ:

**Համը՝** խաշած ձավարի, կաթնաթթվային մթերքի և չափավոր աղի:

**Հոտը՝** խաշած ձավարի, կաթնաթթվային:

## ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 2

### Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Հարիսա»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

Խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Հավ կրծքամիս	30	22,2		
Ցորենի ձավար	15	14.9		
Արևածաղկի ձեթ	2	2		
Զուր	180	180		
Աղ	1	1	-	
Ելքը՝	-	150		

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Կշեռք, սալօջախ կամ գազօջախ, կաթսա, մթերքները լվանալու մետաղական թասեր, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀՄ» (հում մսի), դանակ, փայտե գդալ, շերտի:

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ժամ
Մթերքների ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում	10
Եփում	2-3 ժամ
Ընդհանուր տևողությունը՝	2-3 ժամ 10 րոպե

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Նախապես հավի կրծքամիսը կտրատում են:
2. Ցորենի մաքրած ձավարը լվանում, ավելացնում հավի միսը, հասցնում եռման աստիճանի և պարբերաբար խառնում փայտե գդալի օգնությամբ՝ թույլ կրակի վրա 45 ր մինչ թանձրանալը:
3. Եփվելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղը և Արևածաղկի ձեթը:

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 75°C ոչ ցածր:**

Մատուցել պատրաստման պահից 2 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանի պահպանելու դեպքում

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** գերեփված ցորենի և հավի մսի թելատված կտորներով

**Կազմությունը՝** նուրբ, մաճուցիկ, համասեռ, հավի կրծքամսի թելատված կտորներով

**Գույնը՝** ցորենագույն:

**Համը՝** խաշած ցորենի, խաշած հավի, չափավոր աղի:

**Հոտը՝** եփած թռչնամսին և ցորենին բնորոշ

## ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 3

### Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Թխվածքաբլիթ»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Այուր	17	17		
Կարագ	14	14		
Շաքարավազ	9	9		
Ձու	8	8		
Ելքը՝	-	38		

Կշեռք, ջեռոց, մետաղական թաս, էլեկտրական հարիչ, այուրի մաղ, սիլիկոնե թի, սառնարան, յուղաթուղթ /խմորը բացելու և թխելու համար/, կտրիչ կաղապար, գրղնակ:

#### Նախապատրաստական աշխատանքներ՝

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ Ժամ
Մթերքի ստացում, կշռում, լվացում, մաղում, հարում	25ր
Թղթի վրա ձևավորում	5ր
Թխում	8-10ր
Ընդհանուր ժամաքանակը	38-40ր

#### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Սենյակային ջերմաստիճանի կարագը տեղափոխել հարիչի ամանի մեջ:
2. Փափուկ կարագը շաքարավազի հետ հարել հարիչով, մինչև ստացվի միատարր խտության թեթև սերուցքային զանգված:
3. Ավելացնել ձու և լավ հարել:
4. Այուրը մանր մաղով մաղել առանձին ամանի մեջ: Ստացված զանգվածին ավելացնել ձվա- կարագային զանգվածը: Արագորեն խառնել թխվածքաբլիթի խմորը սիլիկոնե թիակի օգնությամբ:
5. Խմորը շրջել այուրով պատված աշխատանքային մակերեսի վրա և մի փոքր էլ հունցել: Այնուհետև տեղափոխել սննդային թաղանթի վրա, ծածկել, տեխափոխել սառնարան 10 րոպեով:
6. Ջեռոցը տաքացնել 170°C աստիճանի:
7. Աշխատանքային մակերեսին փոել յուղաթուղթը, մի փոքր ալրապատել, վրան տեղափոխել սառնարանից հանած խմորը, նորից մի փոքր այուր ցանել և բացել 5-6 մմ հաստությամբ:
8. Կտրել թխվածքաբլիթները՝ մետաղյա կաղապարների օգնությամբ /6մմ տրամագծով/ :
9. Այնուհետև դնել ջեռոցը և թխել 10 րոպե: Թողել, որ հովանա :

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝** 14°C ջերմաստիճանում/պահպանման ժամկետ՝ 3 օրից ոչ ավել/:

#### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

**Արտաքին տեսքը՝** թխվածքաբլիթները պետք է լինեն կլոր:

**Գույնը՝** մի փոքր ոսկեգույն երանգով:

**Կազմությունը՝** չափավոր փափուկ, խրթխրթան:

**Համը՝** չափավոր քաղցր, չափավոր սերուցքային:

**Հոտը՝** սերուցքային:

**Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Հարիսա վարսակով հավի մսով»**

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Հավի կրծքամիս	15	11.1		
Վարսակ	20	20		
Արևածաղկի ձեթ	4	4		
Աղ	1	1		
Զուր	90	90		
Ելքը՝		95	-	

**Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝**

Դանակ, մթերքների լվացման համար մետաղական թասեր կաթսաներ, քամիչներ, կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀՄ» (հում միս)

**Նախապատրաստական աշխատանքներ՝**

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ ժամ
Մթերքի ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում, կտրատում	20ր
Հավի մսի խաշում, կտրտում	25
Վարսակի եփում	10
Ընդհանուր ժամաքանակը՝	55ր

**Պատրաստման տեխնոլոգիա**

1. Մթերքներն ստանալ:

2. Հավի միսը դնել տաք ջրի մեջ, արագ հասցնել եռման ջերմաստիճանի, հանել արգանակի մակերեսի վրա առաջացած փրփուրը և փակ կափարիչով, մարմանդ կրակով եփել 15ր:

3. Քամել արգանակը, ավելացնել 1x1 հարաբերությամբ եռացած ջուր, եփել վարսակը անընդհատ խառնելով, որպիսի այն դառնա կպչուն:

4. Պատրաստի վարսակին ավելացնել կտրտած հավի միսը, աղը

5. Մատուցելիս ավելացնել Արևածաղկի ձեթը

**Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 65°C ոչ բարձր**

**Պատրաստման պահից 2 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանը պահպանելու դեպքում**

**Որակին ներկայացվող պահանջները՝**

**Արտաքին տեսքը՝** գերեփված վարսակի, հավի մսի կտորներով

**Խտությունը՝** մածուցիկ, համասեռ, հավի մսի խաշած կտորներով

**Գույնը՝** կաթնագույն

**Համը՝** եփված վարսակի, խաշած հավի, չափավոր աղի

**Հոտը՝** վարսակի, խաշած հավի

# ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 5

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Դդումով ապուր»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Դդում	170	108,8		
Կարտոֆիլ	50	35		
Գազար	30	21		
Արևածաղկի ձեթ	3	3		
Զուր	400	400		
Աղ	0,5	0,5		
Ելքը՝		184	-	

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Դանակ, մթերքների լվացման համար մետաղական թասեր կաթսաներ, քամիչներ, մաքրող դանակ, կարտոֆիլ տրորելու գործիք կամ (բլենդեր), կտրատման տախտակ՝ մակնշված «ՀԲ» (հում բանջարեղեն),

### Նախապատրաստական աշխատանքներ՝

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ ժամ
Մթերքի ստացում, կշռում, մաքրում, լվացում, կտրատում	30րոպե
Դդումի եփում	10-15րոպե
Կարտոֆիլի եփում	15-20րոպե
Գազարի եփում	10րոպե
Ընդհանուր ժամաքանակը՝	75ր

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Մթերքներն ստանալ:

2. Դդումը, գազարը, կրտոֆիլը եփել առանձին- առանձին

3. Եփված բանջարեղենները միացնել իրար մսաղացի, բլենդերի կամ կարտոֆիլ տրորելու գործիքով

4. Պատրաստի բանջարեղենները լցնել կաթսայի մեջ, ավելացնել դդմի արգանակից և եփել մինչև վերածվի միասեռ զանգվածի, պատրաստ լինելուց 5 րոպե առաջ ավելացնել աղ

5. Մատուցելիս ավելացնել Արևածաղկի ձեթը

### Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 75°C ոչ բարձր

Պատրաստման պահից 2 ժամից ոչ ավել՝ մատուցման ջերմաստիճանը պահպանելու դեպքում

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

Արտաքին տեսքը՝ հարթ մակերեսով, միասեռ զանգված

Խտությունը՝ կիսահեղուկ, միասեռ, նուրբ

Գույնը՝ վառ դեղին

Համը՝ դդմի, կարտոֆիլի, գազարի բնորոշ, նուրբ համով

Հոտը՝ դդմի, կարտոֆիլի, գազարի բնորոշ

# ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏ թիվ 6

## Կերակրատեսակի անվանումը՝ «Թխվածքարվիթ վարսակի փաթիլներով»

Պատասխանատու անձ՝ \_\_\_\_\_

խոհարարի անուն, ազգանուն

Մթերքի անվանումը	Հումքի ծախսը			
	1 բաժին (գ)		բաժին (գ)	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Վարսակ	9	9		
Ալյուր	7, 5	7, 5		
Սոդա	0, 08	0, 08		
Վանիլ	0,0 4	0, 04		
Արևածաղկի ձեթ	4	4		
Շաքարավազ	5, 5	5, 5		
Ձու	5, 5	5, 5		
Մածուն	9	9		
Ելքը՝		38(1 հատ)	-	

### Պահանջվող սարքավորումներն ու պարագաները՝

Կշեռք, պիտակավորված մետաղական թաս, մաղ, ձեռքի հարիչ, գդալ, յուղաթուղթ, ջեռոցի մետաղական չժանգոտվող տապակ, ջեռոց

### Նախապատրաստական աշխատանքներ՝

Տեխնոլոգիական քայլեր	Ժամանակ րոպե/ ժամ
Մթերքի ստացում, կշռում, լվացում, մաղում, հարում	25ր
Թղթի վրա ձևավորում	5ր
Թխում	7-8ր
Ընդհանուր ժամաքանակը	37-38 ր.

### Պատրաստման տեխնոլոգիա

1. Մթերքներն ստանալ
2. Ալյուրը մաղել խոր թասի մեջ, ավելացնել սոդան և վարսակը, գդալով խառնել
3. ձուն ձեռքի հարիչով լավ հարել մինչև փրփրի, ավելացնել շաքարավազը, վանիլինը հարել այնքան մինչև շաքարավազը հալվի:
4. Հարած զանգվածին ավելացնել մածունը, Արևածաղկի ձեթը հարել 2-3 րոպե:
5. Ավելացնել ալյուրի խառնուրդը, գդալով թեթև խառնել մինչև դառնա համասեռ զանգված
6. նախապես յուղաթուղթ փռած կաղապարի մեջ ճաշի գդալի օգնությամբ խմորից ստանալ գնդեր և շարել իրարից 3 սմ հեռավորությամբ
7. Թխել 180°C տաքացրած ջեռոցում նույն ջերմաստիճանով, մինչև թույլ վարդագունելը:

### Մատուցման ջերմաստիճանը՝ 14 °C

### Պատրաստման պահից 24 ժամից ոչ ավել

### Որակին ներկայացվող պահանջները՝

Արտաքին տեսքը՝ Կլոր բարակ, ոչ շատ հարթ

Խտությունը՝ Փափուկ, թեթև խրթխրթան

Գույնը՝ շագանակագույն

Համը՝ թխվածքարվիթին բնորոշ

Հոտը՝ թարմ թխված թխվածքարվիթ

# ՈԼՈՐՏԸ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՂ ԻՐԱՎԱԿԱՆ ԱԿՏԵՐ

ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարի 26 հունվարի 2022 թ. N 04-Ն հրամանը «Սովորողների սննդի կազմակերպման նպատակով տրամադրվող ֆինանսական միջոցների հաշվարկման նորմատիվները հաստատելու մասին»:

ՀՀ Առողջապահության նախարարի 6 հունիսի 2014 թ. N 32-Ն հրամանը «Հանրակրթական ուսումնական հաստատություններում սովորողների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ N 2.3.1-02-2014 սանիտարական կանոնները և նորմերը հաստատելու մասին»: