

**Լ Ե Ռ Ն Ա Յ Ի Ն Ղ Ա Ր Ա Ք Ա Ղ Ի Հ Ա Ն Ր Ա Պ Ե Տ ՈՒ Թ Յ Ա Ն
Ա Ռ Ո Ղ Ջ Ա Պ Ա Հ ՈՒ Թ Յ Ա Ն Ն Ա Խ Ա Ր Ա Ր**

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

14 նոյեմբերի 2013թ.

N298- Ն

ք. Ստեփանակերտ

**«ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ
ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ» N 2.3.1-01-2013 ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ
ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼ ՈՒ ՄԱՍԻՆ**

Հ ի մ ք ը ն դ ու ն ե լ ո վ «Բնակչության սանիտարահամաճարակային
անվտանգության ապահովման մասին» Լեռնային Ղարաբաղի
Հանրապետության օրենքի 4-րդ և 7-րդ հոդվածները և Լեռնային
Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի մարտի
16-ի N 90 որոշմամբ հաստատված Լեռնային Ղարաբաղի
Հանրապետության առողջապահության նախարարության
կանոնադրության 12-րդ կետի «ա» ենթակետը՝

Հ Ր Ա Մ Ա Յ ՈՒ Մ Ե Մ՝

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

2. Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության
նախարարության պետական հիգիենիկ և հակահամաճարակային
տեսչության պետ Օ. Հարությունյանին՝ սահմանել հսկողություն
սույն հրամանի կատարման նկատմամբ:

3. Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության
նախարարության աշխատակազմի իրավաբանական և լիցենզավորման
բաժնի վարիչ Լ. Հովհաննիսյանին՝ սույն հրամանը սահմանված
կարգով ներկայացնել Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության
արդարադատության նախարարությանն՝ պետական գրանցման:

2. Լ Ա Ջ Ա Ր Ց Ա Ն

**ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՌԻՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ
ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐ

N 2.3.1-01-2013

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈՒՈՐՏ

1. Սույն սանիտարական կանոնները և նորմերը (այսուհետ՝ կանոններ) սահմանում են նախադպրոցական ուսումնական հաստատության ներքին, ինչպես նաև այն ուսումնական հաստատության ներքին (կրթահամալիրներում), որոնք իրականացնում են նաև նախադպրոցական կրթական ծրագրեր՝ անկախ կազմակերպիչի կողմից և գերատեսչական պատկանելության իրավունքով, երեխաների սննդի կազմակերպմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները:

II. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

2. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության սննդի կազմակերպումը պայմանավորվում է երեխաների գտնվելու տևողությամբ՝

1) մինչև 3-3,5 ժամ՝ սնունդ չի կազմակերպվում,

2) 3,5-5 ժամ՝ կազմակերպվում է մեկից երկու անգամվա սնունդ՝ նախադպրոցական ուսումնական հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,

3) 5 ժամից ավել՝ սնունդը կազմակերպվում է նախադպրոցական ուսումնական հաստատության աշխատանքային ռեժիմին համապատասխան,

4) երեխաների սնուցման ռեժիմը՝ պայմանավորված նախադպրոցական ուսումնական հաստատության ներքին գտնվելու ժամանակահատվածով, ներկայացված է սույն կանոնների աղյուսակ 1-ում:

**III. ԱՌՈՂՋ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՃԱՇԱՏՈՒՑԱԿԻ
ԿԱԶՄՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

3. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության ներքին երեխաների սնունդը կազմակերպվում է ելնելով՝ օրգանիզմը հիմնական սննդանյութերով և էներգիայով ֆիզիոլոգիական պահանջը բավարարելու սկզբունքից:

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

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

6. Ճաշացուցակը կազմվում է ձևավորված սննդի օրաբաժնի (ռացիոնի) հիման վրա և ներառում է ճաշատեսակների, խոհարարական արտադրանքի,

ալ րայ ին հրու շակեղենի, հացամթերքի և այլ սննդամթերքի բաշխումը՝ ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի (նախաճաշ, ճաշ, ետճաշիկ, ընթրիք), հաշվի առնելով նախադպրոցական ուսումնական հաստատությունում երեխաների գտնվելու ժամանակահատվածը:

7. Օրինակելի ճաշացուցակում սննդի օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի (կալորիականությամբ) ռացիոնալ բաշխումը՝ ըստ սննդի ընդունման առանձին փուլերի, կատարվում է համաձայն սույն կանոնների աղյուսակ 3-ի: 8-10,5-ժամյա տևողությամբ գործող նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում (կամ առանձին խմբերում) սննդի օրաբաժնի էներգետիկ արժեքի հաշվարկի մեջ չի ներառվում ընթրիքը:

8. Նախաճաշի և ճաշի միջև ընկած ժամանակահատվածում կարելի է նախատեսել երկրորդ նախաճաշ, որը ներառում է թարմ մրգեր և (կամ) հյուսիս (ըմպելիք):

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

10. Շուրջօրյա գործող նախադպրոցական ուսումնական հաստատությունների (խմբերի) երեխաների համար սնունդը կազմակերպվում է օրը 4-5 անգամ: Սննդի ընդունման միջև ընկած ժամանակահատվածը սահմանվում է ոչ ավելի, քան 3.5-4 ժամ:

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

12. Օրաբաժնի կալորիականությամբ և սննդային նյութերի պարունակությամբ շեղումները կարող են լինել $\pm 10\%$ -ի սահմաններում՝ պահպանելով սույն բաժնի 9-րդ կետի պահանջները երկու շաբաթվա ընթացքում:

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

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

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

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

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

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

19. Ամենօրյա ճաշացուցակում ներառվում են միսը, կաթը, սերուցքային կարագը և բուսական յուղը, հացը՝ ցորենի և տարեկանի, շաքարը, կարտոֆիլը, բանջարեղենը, միրգը, հյութերը, ձավարեղենը և

յոդացված աղը: Ձուկը, ձուկ (հավկիթը), պանիրը, կաթնաշոռը և կաթնաթթվային սննդամթերքը տրվում են 2-3 օրը մեկ:

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

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

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

- 1) առանց որակն ու անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի պարենահումք և սննդամթերք,
- 2) բոլոր տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների միս, թռչունն ու ենթամթերք՝ առանց խարանի (դրոշմի) և անասնաբույժի կողմից տրված վկայականի,
- 3) ձուկ՝ առանց անասնաբույժի կողմից տրված վկայականի,
- 4) թռչուն՝ չմաքրած փորոտիքով,
- 5) ձուկ՝ անլվա կճեպով, ինչպես նաև սալմոնեյնոզի տեսակետից անբարենպաստ տեսություններին,
- 6) ջրլող թռչունների (բադի, սագի և այլն) միս, ձուկ,
- 7) պահածոներ՝ տարայի հերմետիկության խախտումով, բոմբաժված, ժանգոտված կամ դեֆորմացված տարայով, առանց պիտակի,
- 8) ամբարային վնասատուներով վարակված ձավարեղեն, ալյուր, չրեր և այլ մթերքներ,
- 9) բորբոսի և փչացման հատկանիշներով բանջարեղենն ու միրգ, կանաչած կարտոֆիլ,
- 10) պիտանիության ժամկետն անց և վատորակության հատկանիշներով (հոտի, համի, գույնի փոփոխմամբ) սննդամթերք,
- 11) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված պահածոներ,
- 12) նախորդ օրվա պատրաստած կերակրատեսակներ կամ օգտագործած կերակրատեսակների մնացորդներ,
- 13) կրեմային հրուշակեղեն՝ տորթեր, հրուշակներ և այլն,
- 14) դոնդոլածածկ ճաշատեսակներ (մսի և ձկան), խաչ, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված մսատրորվածքներ (պաշտետներ),
- 15) մսի կտորների եզրերից, ստոծանուց, գլխի փափկամսից պատրաստած ուլետներ և այլն,
- 16) ֆլյագայով կաթ՝ առանց ջերմային մշակման (եռացման),
- 17) տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաթթվային մթերք, թթված կաթ, այդ թվում նաև կաթնաշոռի պատրաստման համար,
- 18) կաթնաշոռ՝ չպատերիզացված կաթից, տնային պայմաններում և հաստատության խոհանոցում պատրաստված կաթնաշոռ,

- 19) հաստատություն խոհանոցում պատրաստված սառը (առանց ջերմային մշակման) ըմպելիքներ, օշարակ, կվաս և այլն,
- 20) մակարոն աղացած մսով (ֆարշով)՝ «նավատորմային» և մակարոն կտրատած ձվով՝ առանց կրկնակի թերմիկ մշակման,
- 21) աչքով-ձվածեղ,
- 22) սուսկ և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներ, սնկի արգանակ
- 23) տարբեր սննդային խտանյուղեր, այդ թվում արգանակներ, և դրանց հիմքի վրա պատրաստված կերակրատեսակներ,
- 24) հում ապխտած մսից պատրաստված ուտեստներ (բաստուրմա, սուջուխ և նմանատիպ այլ արտադրանք),
- 25) երշիկեղեն,
- 26) թերխաչ և հում ձու,
- 27) պաղպաղակ, ժելե
- 28) առանց մրգային միջուկի կարամել :

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

- 1) տապակած կերակրատեսակներ, այդ թվում ֆրիտյուրի մեջ (ճարպով, յուղով)՝ կարկանդակներ, փքաբլիթներ, կարտոֆիլ, մսով կամ կաթնաշոռով պատրաստված բարակաբլիթներ (բլինչիկներ), չիպս և այլն,
- 2) մարգարիտ, խոհարարական և տրանսճարպեր, սպրեյ,
- 3) քացախ, մանանեխ, ծովաբողկ գյուղական (սովորական), կծու պղպեղ (կարմիր, սև) և այլ կծու համեմունքներ,
- 4) սուրճ, ինչպես նաև կոֆեին պարունակող ըմպելիքներ, էներգետիկ ըմպելիքներ, ալկոհոլային խմիչքներ, այլ խթանիչներ,
- 5) օրգանիզմի տոնուսը բարձրացնող և հյուսվածքների աճի վրա ազդող կենսաբանական ակտիվ հավելումներ (ԿԱՀ), նաև դրանց օգտագործմամբ արտադրանք և հյուսվածքներ,
- 6) գազավորված ըմպելիքներ,
- 7) պիստակ, գետնանուշ և այլն,
- 8) մաստակ,
- 9) շաքարների և աղի բարձր պարունակություն ունեցող սննդամթերք:

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

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

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

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

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

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

IV. ԽՈՀԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԻՆ

ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

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

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

32. Եփած բանջարեղենից աղցաններ պատրաստելու համար օգտագործվող բանջարեղենը (բազուկ, գազար և այլն) նախքան եփելը լվանում են, եփում կեղևով, այնուհետև սառելուց հետո մաքրում են կեղևից և կտրատում:

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

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

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

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

37. Հում կանաչին, որը նախատեսված է առանց հետագա թերմիկ մշակման սառը նախուտեստներ և աղցաններ պատրաստելու համար, 10 րոպե տևողությամբ պահում են 3% քացախաթթվի կամ 10% աղաջրի մեջ, որից հետո պարզաջրում են հոսող ջրով:

38. Խոհարարական արտադրանքի պատրաստման ժամանակ պահպանվում են հետևյալ պահանջները՝

- 1) եփած մսից, հավից, ձկնից պատրաստված երկրորդ կերակրատեսակների բաշխման ժամանակ չափաբաժնով մասնատված միսը կրկնակի հեռացնում են արգանակում 5-7 րոպե,
- 2) չափաբաժնով մասնատված միսը մինչև բաշխումը պահվում է արգանակի մեջ տաք սալիկի կամ մարմիտի վրա՝ 1 ժամից ոչ ավել,
- 3) կոտլետները առանց նախապես տապակման եփում են ջեռոցում 250-280°C ջերմաստիճանում՝ 20-25 րոպե,
- 4) կերակրատեսակների մեջ մտնող բաղադրամասերը խառնում են խոհանոցային պարագաներով՝ չդիպելով սենդամթերքին ձեռքերով,
- 5) կարտոֆիլային խյուս պատրաստելուց օգտվում են մեխանիկական սարքավորումներից,
- 6) ճաշարացների (գարնիրների) համար օգտագործվող սերուցքային կարագը նախապես ենթարկում են թերմիկ մշակման (հալեցվում և հասցվում է մինչև եմման ջերմաստիճանը),
- 7) ձուկն՝ նախքան եփելը լվանում են, այնուհետև եփում են ջուրը եռալուց հետո ևս 10 րոպե,

- 8) օմլետները և ձուկ պարուկակող ջեռեփուկները պատրաստում են ջեռոցում. օմլետները՝ 8-10 րոպե 180-200° C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավել շերտով, ջեռեփուկները՝ 20-30 րոպե 220-280° C ջերմաստիճանում 2,5-3 սմ-ից ոչ ավել շերտով, իսկ ձվի զանգվածը պահվում է մինչև 30 րոպե ժամանակով՝ 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում,
- 9) երկրորդ ճաշատեսակներ պատրաստելիս բրինձն ու մակարոնեղենը եփում են մեծ ծավալի ջրում (1:6 հարաբերությունը ունից ոչ պակաս), որից հետո չեն լվանում,
- 10) պատրաստի առաջին և երկրորդ ճաշատեսակները կարող են գտնվել մարմիտի կամ տաք սալիկի վրա պատրաստելու պահից ոչ ավելի, քան 2 ժամ, կամ իզոթերմիկ թերմոսներում, որոնք պահպանում են բաշխման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանը, բայց ոչ ավելի, քան 2 ժամ: Պատրաստի կերակրատեսակները սառելուց հետո կրկնակի չեն տաքացվում,
- 11) տաք ճաշերը (ապուրներ, սոուսներ), ըմպելիքները, երկրորդ ճաշատեսակները բաժանվում են 60° C-65° C ջերմաստիճանի, իսկ սառը ապուրները և ըմպելիքները՝ 15° C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում,
- 12) կաթնաշոռը օգտագործում են ջերմային մշակումից հետո՝ թխվածքանախշերի և թխվածքների տեսքով,
- 13) հում բանջարեղենից պատրաստված կերակրատեսակները պահպանվում են սառնարանում 30 րոպեից ոչ ավել՝ 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում,
- 14) չհամեմած աղցանները պահպանում են սառնարանում 4±2° C ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 2 ժամից ոչ ավելի:
- 15) աղցանները համեմելու համար թթվասեր և մայրնեզ չի օգտագործվում,
- 16) օգտագործվում է միայն յոդացված աղ:

39. Սննդամթերքի խոհարարական սառը մշակման արդյունքում թափոնի ելքի հաշվարկը կատարվում է համաձայն սույն կանոնների աղյուսակ 8-ի:

V. ԵՐԵՒԱՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆԸ ԵՎ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

40. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություններում սննդի կազմակերպման և կիրառման, օրինակելի ճաշացուցակի մշակման պատասխանատուն տնօրենն է և հաստատության կանոնադրության շրջանակներում գործատուի կողմից ներքին իրավական ակտով սահմանված համապատասխան պաշտոնական պարտականություններ ունեցող անձինք:

41. Յուրաքանչյուր օր լրացվում է «ճաշացուցակ-բաշխում» ձևաչափը, ինչի մեջ նշվում է մեկ երեխայի համար դուրս գրվող սննդամթերքի անվանումը և քաշը/քանակը:

42. «Ճաշացուցակ-բաշխում» ձևաչափը ներկայացված է սույն կանոնների ձև 2-ում:

43. Սննդի կազմակերպման, այդ թվում սննդի օրաբաժնի որակական և քանակական կազմի, նրա սննդային և էներգետիկ արժեքի, ձեռքբերվող սննդամթերքի տեսական և որակի, ինչպես նաև կերակրատեսակների պատրաստման, խոհարարական մշակման եղանակի նկատմամբ հսկողությունը

իրականացնում է նախադպրոցական ուսումնական հաստատության բուժաշխատողը:

44. Տեխնոլոգիական գործընթացի պահպանման նկատմամբ հսկողությունը իրականացնելու նպատակով յուրաքանչյուր պատրաստիկերակրատեսակից կատարվում է նմուշառում: Նմուշառումը կատարում է խոհարարը:

45. Նմուշառումը կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի ներկայությամբ, որի կազմում ընդգրկվում են բուժաշխատողը, խոհարարը և տնօրենի կողմից նշանակված պատասխանատու անձը:

46. Կերակրատեսակի նմուշառումը կատարվում է անմիջապես այն կաթսայից, որի մեջ պատրաստվել է:

47. Նմուշառած կերակրատեսակները պահում են մակնշված և մանրէազերծված (կամ ախտահանված՝ կերակրի սոդայի 2% լուծույթի մեջ 15 րոպե եռացնելու եղանակով) ապակյա տարայի մեջ, որը ամուր փակվում է ապակյա կամ մետաղական կափարիչով:

48. Չափաբաժնով պատրաստված կերակրատեսակները նմուշառվում են ամբողջ ծավալով, իսկ աղցանները, առաջին, երրորդ կերակրատեսակները և ճաշալրացները 100 գրամից ոչ պակաս:

49. Վերցված նմուշները պահպանում են 48 ժամից ոչ պակաս (չհաշված հանգստյան և տնօրենը) հատուկ սառնարանում կամ սառնարանի հատուկ առանձնացված տեղում $4\pm 2^{\circ}$ C ջերմաստիճանի պահպանելու միջոցով, նշելով նմուշառման ժամը, օրը, ամիսը:

50. Նմուշառման կարգի և օրվա նմուշների պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողությունը իրականացնում է բուժաշխատողը:

51. Նմուշառված ճաշատեսակի գնահատումը զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ կատարվում է խոտանորոշման հանձնաժողովի կողմից:

52. Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի գնահատումը իրականացվում է ըստ զգայորոշման ցուցանիշների, ինչի արդյունքները լրացվում են «Պատրաստի կերակրատեսակի, խոհարարական արտադրանքի խոտանորոշման մատյան»-ում՝ համաձայն սույն կանոնների ձև 3-ի:

53. Յուրաքանչյուր պատրաստի կերակրատեսակի բացթողումը իրականացվում է նմուշառումից և զգայորոշման ցուցանիշների նկատմամբ գնահատումից հետո:

54. Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացի խախտումների, ինչպես նաև անբավարար թերմիկ մշակման դեպքերի ժամանակ հանձնաժողովի կողմից չի թույլատրվում կերակրատեսակների բաշխումը՝ մինչև և հայտնաբերված թերությունները վերացնելը:

55. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության բուժաշխատողը սննդի օրաբաժնի որակական և քանակական կազմի, նրա սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկը և գնահատումը կատարում է 2 շաբաթը օրը մեկ, ինչի տվյալները գրանցում են «Սննդի օրաբաժնի հսկողության, սննդային և էներգետիկ արժեքի հաշվարկի մատյան»-ում՝ համաձայն սույն կանոնների ձև 4-ում: Գնահատման արդյունքների հիման վրա, անհրաժեշտության դեպքում, հաջորդ 10 օրվա համար նախատեսված ճաշացուցակում կատարվում են ուղղումներ և լրացումներ:

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

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

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

59. Մատյանը լրացնելիս օգտագործվում են հետևյալ պայմանական նշանները՝ Առ-առողջ է, Մ-մեկուսացված է, Արձ-գտնվում է արձկուրդում, Հ-հանգստյան օր, Ան/թ-անաշխատունակության թերթիկ: Մատյանում նշվում են տվյալ օրը ներկա բոլոր աշխատողների անուն-ազգանունները:

VI. ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ ԵՎ ՆՈՐՄԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ

60. Նախադպրոցական ուսումնական հաստատության ունում երեխաների առողջության պահպանմանն ուղղված կանխագելիչ միջոցառումների րականացնելու նպատակով տնօրենի կողմից ապահովվում են՝

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

Աղյուսակ 1

ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՍՆՈՒՑՄԱՆ ՌԵԺԻՄԸ՝ ՊԱՅՄԱՆԱՎՈՐԱԾ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԳՏՆՎԵԼՈՒ ԺԱՄԱՆԱԿԱՆ ԱՏՎԱԾՈՎ

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

ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԱՐԻՔԱՅԻՆ ԽՄԲԵՐԻ ԵՐԵԽԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ
ՍՆՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՕՐԱԿԱՆ ՖԻԶԻՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՋԻ
ՆՈՐՄԵՐԸ

Սննդանյ ու թ եր ի ան վ ան ու մ ը (մ ե կ օ ր վ ա հ ա մ ա ր)	1-2 տա ր ե կ ա ն	2-3 տա ր ե կ ա ն	3-6 տա ր ե կ ա ն
Սպի տակ ու ց ն եր (գ)	36	42	54
Այ դ թ վ ու մ կ ե ն դ ան ա կ ա ն ծ ա գ մ ա ն (%)	70	70	65
Ճ ա ր պ ե ր (գ)	40	47	60
Ած խ ա շ ր ա տ ն ե ր (գ)	174	203	261
Է ն ե ր գ ի ա (կ կ ա լ)	1200	1400	1800

ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԾԱՇԱՑՈՒՑԱԿՈՒՄ ՍՆՆԴԻ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ
(ԿԱԼ ՈՐԻԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ) ՌԱՏԻՈՆԱԼ ԲԱՇԽՈՒՄԸ ԸՍՏ ՍՆՆԴԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ
ԱՌԱՆՁԻՆ ՓՈՒԼԵՐԻ

Սննդի ը ն դ ու ն ու մ	%	1-2 տա ր ե կ ա ն 1200 կ կ ա լ	2-3 տա ր ե կ ա ն 1400 կ կ ա լ	3-6 տա ր ե կ ա ն 1800 կ կ ա լ
Ն ա խ ա ճ ա շ	25%	300	350	450
Ճ ա շ	35%	420	490	630
Ե տ ճ ա շ ի կ	15%	180	210	270
Ը ն թ թ ի ք	25%	300	350	450

ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՄԵԿ ԵՐԵՒԱՅԻ ՀԱՄԱՐ ՄԵԿ ՕՐԿԱ
ԸՆԹԱՑՔՈՒՄ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ՉԱՓԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ԾԱԿԱԼԸ

Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ ի ա ն վ ա ն ու մ ը	Չ ա փ ա ր ա ժ ն ի ծ ա վ ա լ ը ը ս տ տ ա ր ի ք ի (գ)	
	1 –ի ց մ ի ն չ և 3 տ ա ր ե կ ա ն	3-ի ց մ ի ն չ և 6 տ ա ր ե կ ա ն
Ն ա խ ա ճ ա շ		
Շ ի լ ա , ք ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ա յ ի ն Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	120 – 200	200 – 250
Ձ վ ի ց պ ա տր ա ս տ վ ա ծ կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	40 – 80	80 – 100
Կ ա թ ն ա շ ո ճ ի ց պ ա տր ա ս տ վ ա ծ Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	70 – 120	120 – 150
Մ ս ի ց , ձ կ ի ց պ ա տր ա ս տ վ ա ծ Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	50 – 70	70 – 80
Բ ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ա յ ի ն ա ղ ց ա ն	30 – 45	60
Ը մ պ ե լ ի ք ն ե ռ (թ ե յ , կ ա թ , կ ա կ ա ու ա յ լ)	150 – 180	180 – 200
Ճ ա շ		
Ա ղ ց ա ն , ն ա խ ու տ ե ս տ	30 – 45	60
Ա ճ ա ջ ի ն ճ ա շ ա տ ե ս ա կ	150 – 200	250
Մ ս ի ց , ձ կ ի ց , թ ճ չ ն ի ց պ ա տր ա ս տ վ ա ծ Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	50 – 70	70 – 80
Ճ ա շ ա լ ը ա ց (գ ա ր ն ի ը)	100 – 150	150 – 180
Ը մ պ ե լ ի ք	150 – 180	180 – 200
Ե տ ճ ա շ ի կ		
Կ ա թ , կ ե ֆ ի ը , մ ա ծ ու ն , յ ո գ ու ը ը տ	150 – 180	180 – 200
Բ ու լ կ ի , թ խ վ ա ծ ք ա բ լ ի թ , ք ա ղ ց ը ա բ լ ի թ և ա յ լ ն մ ա ն ա տ ի պ ա լ ը ա յ ի ն հ ը ու շ ա կ ե ղ ե ն	50 – 70	70 – 80
Բ ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ի ց , ձ ա վ ա ր ե ղ ե ն ի ց և Կ ա թ ն ա շ ո ճ ի ց պ ա տր ա ս տ վ ա ծ Կ ե ռ ա կ ը ր ա տ ե ս ա կ	80 – 150	150 – 180
Թ ա ր մ մ ը գ ե ը	40-75	75 – 100

Ը ն թ թ ի ք		
Շ ի լ ա, բ ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ա յ ի ն կ ե թ ա կ թ ա տ ե ս ա կ	120 – 200	200 – 250
Կ ա թ ն ա շ ո ճ ի ց պ ա տ թ ա ս տ վ ա ծ կ ե թ ա կ թ ա տ ե ս ա կ	70 – 120	120 – 150
Ը մ պ ե լ ի ք	150 – 180	180 – 200
Թ ա ր մ մ թ զ ե թ	40 – 75	75 – 100
Հ ա ց ա մ բ ո ղ ջ օ թ վ ա հ ա մ ա ր, ա յ դ թ վ ու մ`		
ց ո թ ե ն ի	70	100
տ ա ր ե կ ա ն ի	30 -40	50

Ա ղ յ ու ս ա կ 5

Ն Ա Խ Ա Դ Պ Ր Ո Ց Ա Կ Ա Ն Ո Ւ Ս Ո Ւ Մ Ն Ա Կ Ա Ն Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ո Ւ Մ Ե Ր Ե Խ Ա Ն Ե Ր Ի Հ Ա Մ Ա Ր
Ս Ն Ն Դ Ա Մ Թ Ե Ր Ք Ի Մ Ի Ջ Ի Ն Օ Ր Ա Բ Ա Ժ Ն Ի Օ Ր Ի Ն Ա Կ Ե Լ Ի Հ Ա Կ Ա Ք Ա Կ Ա Չ Մ Ը

Մ թ ե թ ք ի ա ն վ ա ն ու մ ը	Վ ա ղ տ ա ր ի ք ի խ մ բ ե թ ի (1-3 տ ա ր .)		Մ ի ջ ի ն և ա վ ա գ մ ա ն կ ա պ ա ր տ ե գ ա յ ի ն տ ա ր ի ք ի խ մ բ ե թ ի (3-6 տ ա ր .)	
	հ ա մ ա ք ա շ	գ տ ա ք ա շ	հ ա մ ա ք ա շ	գ տ ա ք ա շ
Հ ա ց ց ո թ ե ն ի	60	60	100	100
Հ ա ց տ ա ր ե կ ա ն ի	30	30	50	50
Ա լ յ ու թ ց ո թ ե ն ի	25	25	30	30
Ձ ա վ ա ր ե ղ ե ն, ը ն դ ե ղ ե ն	30	30	40	40
Մ ա կ ա ր ո ն ե ղ ե ն	20	20	30	30
Կ ա ր տ ո Ֆ ի լ`				
01.09-ի ց մ ի ն չ և 31.10	160		190	
31.10-ի ց մ ի ն չ և 31.13	170		200	140
31.12-ի ց մ ի ն չ և 28.02	190	120	215	
01.03-ի ց	200		235	
Թ ա ր մ կ ա ր տ ո Ֆ ի լ	110		130	

Բանջարեղեն, բոստանային մշակաբույսեր	256	200	325	260
Մրգեր թարմ	110	100	120	110
Չրեղեն	9	9	11	11
Մրգային հյուսեր` պատրաստի հյուսեր ըմպելիքներ	- 150	- 150	50 180	50 180
Հրուշակեղեն (նշ կրեմային)	7	7	20	20
Շաքար	40	40	50	50
Կարագ սերուցքային	22	22	26	26
Բուսական յուղ	9	9	11	11
Ձուլ	0,5 հատ	20-25գ	0,6 հատ	25-30գ
Կաթ	390	390	450	450
Միս տավարի	74	55	94	70
Թռչնամիս	23	20	27	24
Կաթնաչոռ	30	30	40	40
Ձուլ (փափկամիս)	37	32	39	37
Թթվասեր	9	9	11	11
Պանիր	4,3	4	6,3	6
Մածուկ	150	150	180	180
Թեյ (չոր)	0.2	0,2	0.2	0,2
Թթմոր	0,4	0,4	0,5	0,5
Կարտոֆիլիալյուր	3	3	3	3
Կակաո (փոշի)	0,5	0,5	0,6	0,6
Աղյուղացված	2	2	6	6

ԱՌՈՂՋԱՐԱՆԱՅԻՆ ՏԻՊԻ ՆԱԽԱԴՊՐՈՑԱԿԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ

(ԲԱՅԻ ՏՈՒԲԵՐԿՈՒԼ ՅՈՉԱՅԻՆ ԱՌՈՂՋԱՐԱՆՆԵՐԻ) ԲՈՒԺԿՈՂ ԵՐԵՖԱՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՄԻՋԻՆ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՀԱԿԱՔԱԿԱԶՄԸ

Մթերքի անվանումը	Սննդամթերքի քանակը՝ կապված տարիքից (գ, մլ,)			
	1-3 տարեկան		3-6 տարեկան	
	համաքաշ	զտաքաշ	համաքաշ	զտաքաշ
Հաց ցորենի	70	70	110	110
Հաց տարեկանի	40	40	50	50
Ալյուր ցորենի	20	20	50	50
Ալյուր կարտոֆիլային	1	1	1	1
Ձավարեղեն, ընդեղեն, մակարոնեղեն	35	35	50	50
Կարտոֆիլ՝				
01.09-ից մինչև 31.10	150		250	
31.10-ից մինչև 31.13	165	115	270	190
31.12-ից մինչև 28.02	180		290	
01.03-ից	190		320	
թարմ կարտոֆիլ	125		200	
Բանջարեղեն և բոստանային մշակաբույսեր	200	160	300	240
Մրգեր թարմ	120	110	200	190
Չրեղեն	10	10	15	15
Մրգային հյութեր	150	150	200	200
Հրուշակեղեն (ոչ կրեմային)	10	10	15	15
Շաքար	50	50	60	60

Կարագ սերուցքային	30	30	35	35
Բուսական յուղ	5	5	10	10
Ձուլ	0,5 հատ	20-25գ	1 հատ	40-45գ
Կաթ	550	550	550	550
Միս տավարի	100	74	130	96
Թռչնամիս	15	10	25	17
Կաթնաշոռ	40	45	50	50
Ձուկ (փափկամիս)	30	28	40	38
Թթվասեր	10	10	12	12
Պանիր	5,3	5	10	9,7
Մածուկ	150	150	180	180
Թեյ (չոր)	0,2	0,2	0,2	0,2
Թթխմոր	0,5	0,5	1	1
Կակաո (փոշի)	2	2	2	2
Աղյուդացված	2	2	5	5

Աղյուսակ 7

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՓՈԽԱՐԻՆՈՒՄԸ ԸՍՏ ՍՊԻՏԱԿՈՒՑՆԵՐԻ ԵՎ ԱԾԽԱՋՐԱՏՆԵՐԻ

Սննդամթերքի անվանումը	Քանակը (գտաքաշ, գ)	Սննդային նյութեր (գ)			Ավելացնել օրվա սննդակարգում կամ բացառել
		Սպիտակուցներ (գ)	Ճարպեր (գ)	Ածխաջրատներ (գ)	
Հացի փոխարինումը (ըստ սպիտակուցների և ածխաջրատների)					
Ցորենի հաց	100	7,7	2,4	53,4	
Աշորայի (տարեկանի) հաց	150	8,3	1,5	48,1	
Աղյուցորենի առաջին կարգի	70	7,4	0,8	48,2	
Մակարոն, վերմիշել	70	7,5	0,9	48,7	
Սպիտակ ածավար	70	7,9	0,5	50,1	

Կարտոֆիլի փոխարինողներ (ըստածխաչրատների)					
Կարտոֆիլ	100	2,0	0,4	16,3	
Բազուկ	190	2,9	-	17,3	
Գագար	240	3,1	0,2	17,0	
Կաղամբ	370	6,7	0,4	17,4	
Մակարոն, վերմիշել՝ առաջին կարգի	25	2,7	0,3	17,4	
Սպիտակ ածավար	25	2,8	0,2	17,9	
Ցորենի հաց, առաջին կարգի	35	2,7	0,3	17,4	
Աշորայի (տարեկանի) հաց	55	3,1	0,6	17,6	
Թարմ խնձորի փոխարինողներ (ըստածխաչրատներ)					
Թարմ խնձոր	100	0,4	0,4	9,8	
Չորացրած խնձոր	15	0,5	-	9,7	
Ծիրանաչիր (առանց կորիզի)	15	0,8	-	8,3	
Սև սալորաչիր	15	0,3	-	8,7	
Կաթի փոխարինողներ (ըստսպիտակուցների)					
Կաթ	100	2,8	3,2	4,7	
Կաթնաշոռ՝ յուղայնությամբ	20	3,3	1,8	0,3	
Կաթնաշոռ՝ յուղայնությամբ	20	2,8	3,6	0,6	
Պանիր	10	2,7	2,7	-	
Տավարի միս՝ առաջին կարգի	15	2,8	2,1	-	
Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	15	3,0	1,2	-	
Ձուկ (փափկամիս)	20	3,2	0,1	-	
Մսի փոխարինողներ (ըստսպիտակուցների)					
Տավարի միս՝ առաջին կարգի	100	18,6	16,0		

Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	90	18,0	7,5		կարագ + 6 գ
Կաթնաչոռ՝ յուղայնությամբ	130	18,2	23,4	3,7	կարագ - 9 գ
Ձուկ	120	19,2	0,7	-	կարագ + 13 գ
Ձուկ	145	18,4	16,7	1,0	
Ձկան փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)					
Ձուկ	100	16,0	0,6	1,3	
Տավարի միս՝ կարգի առաջին	85	15,8	11,9	-	կարագ - 11 գ
Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	80	16,0	6,6	-	կարագ - 6 գ
Կաթնաչոռ՝ յուղայնությամբ	115	16,1	20,7	3,3	կարագ - 20 գ
Ձուկ	125	15,9	14,4	0,9	կարագ - 13 գ
Կաթնաչոռի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)					
Կաթնաչոռ յուղայնությամբ	100	14,0	18,0	2,8	
Տավարի միս՝ կարգի առաջին	90	16,7	12,6	-	կարագ - 3 գ
Տավարի միս՝ երկրորդ կարգի	85	17,0	7,5	-	
Ձուկ	100	16,0	0,6	-	կարագ + 9 գ
Ձուկ	130	16,5	15,0	0,9	կարագ - 5 գ
Ձվի փոխարինողներ (ըստ սպիտակուցների)					
Ձուկ՝ 1 հատ	40	12,5	11,5	0,7	
Կաթնաչոռ՝ յուղայնությամբ	35	4,9	6,3	1,0	
Պանիր	20	5,4	5,5	-	
Տավարի միս՝ կարգի առաջին	30	5,6	4,2	-	

Տավարի երկրորդ կարգի	միս` 25	5,0	2,1	-	
Ձուկ	35	5,6	0,7	-	

Աղյուսակ 8

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ԽՈՋԱՐԱՐԱԿԱՆ ՍԱՌԸ ՄՇԱԿՄԱՆ

ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԹԱՓՈՆԻ ԵԼՔԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ

Սննդամթերքի անվանումը	Թափոնի (մթերքի ընհանուր ուտելու ենթակամասի) %
Ձավարեղեն	1
Ընդեղեն	0,5
Կարտոֆիլ` միև՛սև հոուն վարի 1-ը հոուն վարի 1-ից միև՛սև մարտի 1-ը մարտի 1-ից թարմ կարտոֆիլ	24 30 40 10
Սմբուկ	10
Դդմիկ	7
Կաղամբ	20
Ծաղկակաղամբ	25
Կանաչ սոխ	20
Սոխ	16
Գազար` միև՛սև հոուն վարի 1-ը հոուն վարի 1-ից հետո	23 30
Վարունգ	7

Պղպեղ քաղցր	25
Կանաչի	20
Բողկ	20
Ճակնդեղ	20
Մարոլի տերևներ	20
Բազուկ	20
Լոլիկ	5
Սպանախ	26
Կանաչ լոբի	10
Դդում	36
Զմերուկ	40
Սեխ	36
Մրգեր թարմ	10
Զուլ	10
Միս տավարի`	
1-ին կարգի	25
2-րդ կարգի	29
Հավ	26
Զուլ	30

ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՍՆՆԴԱՆՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ
ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ

Սն ն դ ամ թ եր ք ի ան վ ան ու մ ը	Սպի տակ ու ց ն եր (գ)	Ծար պե ր (գ)	Ած խաջ ր առ ն եր (գ)	Է ն եր գ ե տի կ ար ժ ե ք (կ կ ալ)
Բ ան ջ ար ե ու ե ն				
Ս մ բ ու կ	1,2	0,1	5,1	24
Դ դ մ ի կ	0,6	0,3	4,9	23
Կ աղ ամ բ (թ ա ր մ)	1,8	0,1	4,7	27
Կ աղ ամ բ (աղ ա դ ր ա ծ)	1,8	0	2,2	19
Ծ աղ կ ա կ աղ ամ բ	2,5	0,3	4,5	30
Կ ար տո ֆ ի լ	2,0	0,4	16,3	80
Ս ո խ կ ան ա չ	1,3	0	3,5	19
Ս ո խ գ լ ու խ	1,4	0	9,1	41
Գ ա գ ար	1,3	0,1	7,2	30
Վ ար ու ն գ	0,8	0,1	2,6	14
Վ ար ու ն գ ջ եր մ ո գ ի	0,7	0,1	1,9	11
Պ ու պ ե ու կ ան ա չ ք աղ ց ր	1,3	0	5,3	26
Պ ու պ ե ու կ ար մ ի ր ք աղ ց ր	1,3	0	5,7	27
Մ աղ ա դ ան ո ս	3,7	0,4	8,0	49
Բ ո ո կ	1,2	0,1	3,8	21
Մ ար ու կ	1,5	0,2	2,3	17
Բ ա գ ու կ	1,5	0,1	9,1	42
Լ ու լ ի կ	1,1	0,2	3,8	23
Լ ու լ ի կ ջ եր մ ո գ ի	0,6	0	2,9	14
Կ ան ա չ լ ո բ ի	4,0	0	4,3	32
Ս խ տո ր	6,5	0	5,2	46
Ս պ ան ա խ	2,9	0,3	2,0	22
Թ ր թ ն ջ ու կ	1,5	0,	3,0	19
Մ ի ս				
Տ ա վ ար ի 1-ի ն կ ար գ ի	18,6	16,0	0	218
Տ ա վ ար ի 2-ր դ կ ար գ ի	20,0	9,8	0	168
Հ ա վ ի 1-ի ն կ ար գ ի	18,2	18,4	0,7	241
Հ ա վ ի 2-ր դ կ ար գ ի	21,2	8,2	0,6	161
Հ ն ո կ ա հ ա վ ի	19,5	22,0	0	276
Հ ո ր թ ի մ ի ս 1-ի ն կ ար գ ի	19,7	2,0	0	97
Ձ ու կ , ձ կ ն ամ թ եր ք , ծ ո վ ամ թ եր ք				
Մ ի գ	19	7,5	0	144
Ծ ո վ ա յ ի ն կ աղ ամ բ	0,9	0,2	3,0	16
Պ եր կ ե ս (օ կ ու ն) ծ ո վ ա յ ի ն	18,2	3,3	0	103
Թ առ ա փ ա գ գ ի ն եր (ի շ խ ան)	16,4	10,9	0	164
Ձ ո ո ա ձ ու կ (տր ե ս կ ա)	16,0	0,6	0	69
Ձ ու				
Ձ ու	12,5	11,5	0,7	157
Մ ր գ եր , հ ա տ ա պ տ ու ու ղ ն եր և բ ո ս տ ան ա յ ի ն մ շ ա կ ար ու յ ս եր				

Ծիրան	0,9	0,1	9,0	41
Սերկևիլ	0,6	0,5	7,9	40
Աղամաթուղ	1,5	0	22,4	91
Բալ	0,8	0,5	10,3	52
Տանձ	0,4	0,3	9,5	42
Թուղ	0,7	0,2	11,2	49
Հոն	1,0	0	9,7	45
Դեղձ	0,9	0,1	9,5	43
Սալոր	0,08	0	9,6	43
Խուրմա	0,5	0,	13,3	53
Կեռաս	1,1	0,4	10,6	50
Թութ	0,7	0	12,0	52
Խնձոր	0,4	0,4	9,8	45
Նարինջ	0,9	0,2	8,1	40
Թուրինջ	0,9	0,2	6,5	35
Կիտրոն	0,9	0,1	3,0	33
Մանդարին	0,8	0,3	8,1	40
Խաղող	0,6	0,2	15,0	65
Մորի	0,8	0,3	8,3	42
Կարմիր հաղարջ	0,6	0,2	7,3	39
Սև հաղարջ	1,0	0,2	7,3	38
Մսուր թարմ	1,6	0	10,0	51
Մսուր չորացրած	3,4	0	21,5	110
Ձմերուկ	0,7	0,2	8,8	38
Սեխ	0,6	0	9,1	38
Դդուկ	1,0	0,1	4,2	25
Չրեղեն				
Ծիրանի չիր	5,2	0	55,0	234
Չամիչ քիչ միջի	1,8	0	66,0	262
Սև սալորի չիր	2,3	0	58,4	242

Խնձորի չիր	3,2	0	68,0	273
Բալի չիր	1,5	0	73,0	292
Տանձի չիր	2,3	0	62,1	246
Դեղձի չիր	3,0	0	68,5	275
Կաթ և կաթնամթերք				
Կաթ պաստերիզացված	2,8	3,2	4,7	58
Կաթի փոշի	26,0	25,0	37,5	476
Կաթ խտացրած	7,0	8,3	9,5	140
Կաթ խտացրած շաքարով	7,2	8,5	56,0	320
Սերուցք 10%	3,0	10,0	4,0	118
Սերուցք 20%	2,8	20,0	3,6	205
Թթվասեր 10%	3,0	10,0	2,9	116
Թթվասեր 20%	2,8	20,0	3,2	206
Կեֆիր ցածր յուղայնության	3,0	0,05	3,8	30
Կեֆիր բարձր յուղայնության	2,8	3,2	4,1	56
Յոգուրտ 1,5 % յուղայնության (քաղցր)	5,0	1,5	8,5	70
Պանրիկներ կաթնաշոռային մակալան (փաթեթավորած)	9,1	23,0	18,5	315
Կաթնաշոռ բարձր յուղայնության	14,0	18,0	2,8	232
Կաթնաշոռ ցածր յուղայնության	18,0	0,6	1,8	88
Պանիր «Բռինգա»	17,9	20,1	0,0	260
Պանիր հալած (փաթեթավորած)	24,0	13,5	0,0	226
Պանիր «Չանախ»	65	24	4,1	510
Պանիր «Լոռի»	23	27,5	0	339
Ճարպեր				
Կարագ սերուցքային	0,5	82,5	0,8	748

Յ ու ղ հ ա լ ա ծ	0,3	98	0,6	887
Յ ու ղ բ ու ս ա կ ա ն	0	99,9	0	899
Ձ ա վ ա ր ե ղ ե ն				
Հ ն ղ կ ա ձ ա վ ա ր	9,5	2,3	65,9	329
Ս ա հ տ ա կ ա ձ ա վ ա ր	11,3	0,7	73,3	326
Վ ա ր ս ա կ ա ձ ա վ ա ր	11,0	6,1	49,7	303
Գ ա ր ե ձ ա վ ա ր	10,0	1,3	66,3	324
Կ ո ր կ ո տ	11,5	3,3	66,5	348
Բ ր ի ն ձ	7,0	1,0	71,4	330
Բ լ ղ ու ը	10,0	1,4	67	321
Հ ա ճ ա ր	10,0	1,4	67	321
Ը ն դ ե ղ ե ն				
Լ ո բ ի հ ա տ ի կ	21,0	2,0	46,6	292
Ո լ ո ռ	23,0	1,6	50,8	314
Ս ի ս ե ռ	23,0	1,2	53,3	303
Ո լ ո ռ կ ա ն ա չ	5,0	0,2	12,8	73
Ո ս ա յ	24,8	1,1	53,7	310
Ը ն կ ու զ ե ղ ե ն				
Ն ու շ	18,6	57,7	13,6	645
Ը ն կ ու յ զ	13,8	61,3	10,2	648
Հ ա գ , հ ա գ ա մ թ ե ը , ա լ յ ու ը				
Հ ա գ տ ա ր ե կ ա ն ի	6,9	1,2	42,4	214
Հ ա գ ց ո ր ե ն ի ՝ բ ա ր ձ ր տ ե ս ա կ ի ա լ յ ու ը ի ց	7,7	2,4	53,4	254
Հ ա գ ց ո ր ե ն ի 1-ի ն տ ե ս ա կ ի ա լ յ ու ը ի ց	7,9	1	48,1	239
Հ ա գ ց ո ր ե ն ի 2-ր դ տ ե ս ա կ ի ա լ յ ու ը ի ց	8,1	1,2	46,6	220
Հ ա գ ց ո ր ե ն ի ՝ թ ե փ ո վ	8,8	3,4	43,8	248
Ա լ յ ու ը ց ո ր ե ն ի ՝ բ ա ր ձ ր տ ե ս ա կ ի	10,3	1,1	68,9	334

Ալյուրցորենի՝ 1-ի ն տեսակի	10,6	1,3	67,6	331
Ալյուրցորենի՝ 2-րդ տեսակի	11,7	1,8	63,7	324
Ալյուր տարեկանի	6,9	1,1	76,9	326
Ալյուր եգիպտացորենի	7,2	1,5	72,1	331
Ալյուր կարտոֆիլի	0,1	0	79,6	327
Մակարոնեղեն	10,4	1,1	69,7	337
Բուլկի	7,8	2,5	50,5	261
Չորաբլիթ	11,0	1,3	73,0	330
Չորահաց	8,5	10,8	66,0	398
Շաքար, հրուշակեղեն, քաղցրավենիք				
Շաքարավազ	0	0	99,8	379
Մեղր	0,8	0	80,3	314
Չեֆիր	0,8	0	78,3	304
Իրիս	3,3	7,5	81,8	387
Մարմելադ	0,4	0	76,0	293
Կարամել մրգային միջուկով	0	0,1	92,1	357
Շոկոլադապատկոնֆետներ	2,9	10,7	76,6	396
Հալվա	11,6	29,7	54	516
Շոկոլադա կաթնային	6,9	35,7	52,4	550
Վաֆլի մրգային միջուկով	3,2	2,8	80,1	350
Վաֆլի յուղաարուեսակող միջուկով	3,4	30,2	64,7	530
Շերտային խմորեղեն խնձորով	5,7	25,6	52,7	454
Բիսկվիտային խմորեղեն մրգային	4,7	9,3	64,2	351
Քաղցրաբլիթ	4,8	2,8	77,7	350
Ջեմեր և մուրաբաներ				
Մուրաբատանձի	0,3	0,2	70,8	273

Մ ու ր ա ք ա ե լ ա կ ի	0,3	0	70,9	271
Մ ու ր ա ք ա ր ք ա յ ամ ո թ ու	0,6	0,2	70,4	273
Մ ու ր ա ք ա դ ե ղ ձ ի	0,5	0	66,8	258
Մ ու ր ա ք ա ս ալ ո թ ի	0,4	0,3	74,2	288
Ջ ե մ խ ն ձ ո թ ի	0,4	0,3	65,3	250
Ջ ե մ ծ ի թ ա ն ի	0,5	0	68,8	265
Ջ ե մ խ ն ձ ո թ ի	0,4	0	65	250
Հ յ ու թ եր և ը մ պ ել ի ք ն եր				
Գ ազ ար ի հ յ ու թ	1,1	0,1	12,6	56
Տ ո մ ա տ ի հ յ ու թ	1	0,1	2,9	18
Ծ ի թ ա ն ի հ յ ու թ	0,5	0	13,7	56
Ար ք ա յ ա խ ն ձ ո թ ի հ յ ու թ	0,3	0,1	11,8	52
Ն ա թ ի ն ջ ի հ յ ու թ	0,7	0,1	13,2	60
Խ ա ղ ո ղ ի հ յ ու թ	0,3	0	13,8	54
Բ ալ ի հ յ ու թ	0,7	0,2	11,4	51
Ն ա ն հ յ ու թ	0,3	0	14,5	64
Թ ու թ ի ն ջ ի հ յ ու թ	0,3	0,1	7,9	38
Կ ի տր ո ն ի հ յ ու թ	0,6	0	3,9	33
Մ ա ն դ ա թ ի ն ի հ յ ու թ	0,8	0	9,8	45
Դ ե ղ ձ ի հ յ ու թ	0,3	0	16,5	68
Ս ալ ո թ ի հ յ ու թ	0,3	0,1	15,2	68
Ս և հ ա ղ ա թ ջ ի հ յ ու թ	0,5	0	7,3	41
Մ ա ս ու թ ի հ յ ու թ	0,1	0,2	16,1	67
Խ ն ձ ո թ ի հ յ ու թ	0,5	0,1	9,1	38
Տ ա ն ձ ի հ յ ու թ	0	0	14,4	59
Թ ե յ շ ա ք ա թ ո վ	0,1	0	7	28
Թ ե յ կ ի տր ո ն ո վ	0,1	0	6,8	28
Ս ն ն դ ա յ ի ն հ ա վ ել ու մ ն եր				
Թ թ խ մ ո թ չ ո թ	12,7	8,5	2,7	109

Ժ ե լ ա ս ի ն	87,2	0,7	0,4	355
Ց ո թ ե ն ի թ ե փ	16	16,6	3,8	165
Կ ա կ ա ո փ ո շ ի	24,2	17,5	27,9	380

ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՕՐԻՆԱԿԵԼԻ ՁԵՎԱԶԱՓ

Օր. _____

Շաբաթ. _____

Տարվա եղանակ. _____

Տարիքային խումբ. _____

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

Տարածաշրջանի անվանումը _____

(շրջան, համայնք)

Գտնվելու վայրը _____

Հիմնադրի անվանումը _____

Նախադպրոցական ուսումնական հաստատություն համարը, անվանումը _____

Կազմակերպության անվանումը _____

Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ո Ւ Մ Ե Մ

Տևօրեն՝ _____
(ան ու ն , ազ գ ան ու ն)

Կ.Տ. ստորագրող թյ ու ն _____

ՃԱՇԱՑՈՒՑԱԿ-ԲԱՇԽՈՒՄ

« _____ » _____ 20 թ.

Երեխաների թիվը _____

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

Ե տճ աշ ի կ																									
Ը ն թ թ ի ք																									

Մ ե կ ե թ ե խ այ ի հ ա մ ա թ																									
Ը ն դ ա մ ե ն ը տ ր վ ե Լ Է																									
Մ ե կ կ գ -ի ա թ ժ ե ք ը																									
Ը ն դ ա մ ե ն ը գ ու մ ա թ ը																									

Լ ր ա գ վ ու մ Է ա մ ե ն օ թ դ ու ռ ս գ թ վ ա ծ ս ն ն դ ա մ թ ե թ թ ի հ ա մ ա թ

Ս տ ո թ ա գ թ ու թ յ ու ն ն ե թ

Ը ն դ ու ն ո ղ _____ (խ ո հ ա թ ա թ)
Բ ու ժ ա շ խ ա տ ո ղ /դ ի ե տ ո լ ո գ _____

Հ ա ն ծ ն ո ղ _____ (տ ն տ ե ս վ ա թ)

ՊԱՏՐԱՍԻ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿԻ, ԽՈՂԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԽՈՏԱՆՈՐՈՇՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

Կերակրատեսուական պատրաստման ամսաթիվը, ժամը	Խոտանորոշման ժամը	Պատրաստի կերակրատեսուական, արտադրանքի անվանումը	Չափաբաժնի քաշը	Կերակրատեսուական պատրաստման համար դուրս գրված սննդամթերքի անվանումը	Դուրս գրված սննդամթերքի համար քաշը	Դուրս գրված սննդամթերքի զտաքաշը	Պատրաստի կերակրատեսուական, արտադրանքի պատրաստված ության նկարագիրը և զգայորոշման գնահատման արդյունքները	Պատրաստի կերակրատեսուական, արտադրանքի իրացման թույլ տվում է	Նշում պատրաստի կերակրատեսուական, արտադրանքի քաշի մասին
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Ստորագրում են

Տնօրեն _____

Բուժաշխատող _____

Խոհարար _____

ՍՆՆԴԻ ՕՐԱԲԱԺՆԻ ՀՍԿՈՂՈՒԹՅԱՆ, ՍՆՆԴԱՅԻՆ ԵՎ ԷՆԵՐԳԵՏԻԿ ԱՐԺԵՔԻ ՀԱՇՎԱՐԿԻ ՄԱՏՅԱՆ

Հ/Հ	Մթերքի անվանումը	Փաստացի դուրս գրված սննդամթերքի քանակը (գ տաք աշ, գ) մեկ սնվող անձի հաշվարկով ըստ օրերի									Ընդամենը 14 օրվա ընթացքում դուրս գրված սննդամթերքի քանակը	Միջինում 1 օրվա ընթացքում դուրս գրված սննդամթերքի քանակը	Սպիտակուցներ	Ճարպեր	Ածխաջրատներ	ՔՖՔ	Մթերքի նորմը գրամներով (գ տաք աշ)	Նորմից շեղում %(+/-)	
		1	2	3	4	5	6	7	...	14									

ԱՌՈՂՋՈՒԹՅԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

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

ԱՇԽԱՏՈՂՆԵՐԻ ՀԻԳԻԵՆԻԿ ՈՒՍՈՒՑՄԱՆ ԳՐԱՆՑՄԱՆ ՄԱՏՅԱՆ

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

**ԼԵՈՆԱՅԻՆ ԴԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԱՌՈՂՋԱՊԱՀ ՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ
ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ ԴԵԿԱԿԱՐ**

Ա. ԱՌԱԶԵԼՅԱՆ

Հ Ի Մ Ն Ա Վ Ո Ր Ո Ւ Մ

**Լ Ե Ռ Ն Ա Յ Ի Ն Դ Ա Ր Ա Բ Ա Դ Ի Հ Ա Ն Ր Ա Պ Ե Տ Ո Ւ Թ Յ Ա Ն Ա Ռ Ո Դ Ջ Ա Պ Ա Հ Ո Ւ Թ Յ Ա Ն
Ն Ա Խ Ա Ր Ա Ր Ի «Ն Ա Խ Ա Դ Պ Ր Ո Ց Ա Կ Ա Ն Ո Ւ Ս Ո Ւ Մ Ն Ա Կ Ա Ն
Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն Ն Ե Ր Ո Ւ Մ Ե Ր Ե Խ Ա Ն Ե Ր Ի Ս Ն Ն Դ Ի Կ Ա Ջ Մ Ա Կ Ե Ր Պ Մ Ա Ն Ը
Ն Ե Ր Կ Ա Յ Ա Ց Վ Ո Դ Հ Ի Գ Ի Ե Ն Ի Կ Պ Ա Հ Ա Ն Ջ Ն Ե Ր N2.3.1-01-2013 Ս Ա Ն Ի Տ Ա Ր Ա Կ Ա Ն
Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր Ե Վ Ն Ո Ր Մ Ե Ր Ը Հ Ա Ս Տ Ա Տ Ե Լ Ո Ւ Մ Ա Ս Ի Ն» Հ Ր Ա Մ Ա Ն Ի Վ Ե Ր Ա Բ Ե Ր Յ Ա Լ**

Ս ու յ ն ս ա ն ի տ ա ր ա կ ա ն կ ա ն ո ն ն ե ր ը և ն ո ր մ ե ր ը ս ա հ մ ա ն ու մ
ե ն ն ա խ ա դ պ ր ո ց ա կ ա ն ու ս ու մ ն ա կ ա ն հ ա ս տ ա տ ու թ յ ու ն ն ե ր ու մ ,
ի ն չ պ ե ս ն ա ն ա յ ն ու ս ու մ ն ա կ ա ն հ ա ս տ ա տ ու թ յ ու ն ն ե ր ու մ , ո ր ո ն ք
ի ր ա կ ա ն ա ց ն ու մ ե ն ն ա ն ա խ ա դ պ ր ո ց ա կ ա ն կ ր թ ա կ ա ն ծ ր ա գ ր ե ր ` ա ն կ ա խ
կ ա զ մ ա կ ե ր պ ա ի ր ա վ ա կ ա ն ձ և ի ց և գ ե ր ա տ ե ս չ ա կ ա ն
պ ա տ կ ա ն ե լ ու թ յ ու ն ի ց , ե ր ե խ ա ն ե ր ի ս ն ն դ ի կ ա զ մ ա կ ե ր պ մ ա ն ը
ն ե ր կ ա յ ա ց վ ո ղ հ ի գ ի ե ն ի կ պ ա հ ա ն ջ ն ե ր ը :

Ձ .Մ .Լ Ա Ջ Ա Ր Յ Ա Ն

