

ადრეული აღზრდისა და განათლების ან/და
სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების
დაწესებულების კვების ორგანიზებისა და რაციონის
კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელი
მექანიზმის შემუშავების მეთოდოლოგია

სსიპ განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრი

2023 წელი

სარჩევი

შესავალი - დოკუმენტის მნიშვნელობა და სტრუქტურა	2
ტერმინთა განმარტება.....	4
მენიუს შემუშავება.....	5
მენიუს უზრუნველყოფის ფორმა.....	8
ალერგიის ან სხვა კვებითი აუტანლობის მქონე ბავშვის კვება.....	13
პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	15
საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების წესები	16
პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებებისა და ქიმიური შემადგენლობის (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები) ცხრილი.....	18
10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუ	19
10 დღიანი/2კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შესაბამისი კერძების კარტოთეკა	21
დამატებითი ინფორმაცია	22

„ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების შესახებ“ საქართველოს კანონის მიხედვით, ადრეული აღზრდისა და განათლების ან/და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულების (შემდგომში - დაწესებულება/ბაღი) მიერ ბავშვების კვებითი მომსახურების უზრუნველყოფა სავალდებულოა ყველა ტიპის დაწესებულებისთვის. ამასთან, დაწესებულების ავტორიზაციის მეოთხე სტანდარტის 4.4 კომპონენტის თანახმად, ერთ-ერთ სავალდებულო მტკიცებულებას წარმოადგენს კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელი მექანიზმის ქონა.

წინამდებარე დოკუმენტი წარმოადგენს მეთოდოლოგიურ გზამკვლევს, რომელიც დაეხმარება ბაღებს შეიმუშაონ საკუთარ ინდივიდუალურ საჭიროებებსა და სპეციფიკაზე მორგებული კვების უზრუნველყოფის მექანიზმი. მექანიზმის შემადგენელი სავალდებულო ელემენტები განსაზღვრულია სსიპ განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრის დირექტორის ბრძანებით დამტკიცებული ავტორიზაციის N4 სტანდარტის "სააღმზრდელო და საგანმანათლებლო პროცესის მხარდაჭერა" 4.4. კომპონენტით "კვების ორგანიზება და კვებითი რაციონი" განსაზღვრულ მოთხოვნებთან დაწესებულების შესაბამისობის შეფასების კითხვარში (შემდგომ-შესაბამისობის კითხვარი)

გასათვალისწინებელია, რომ აღნიშნული დოკუმენტი არ წარმოადგენს კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელ მზა მექანიზმს, არამედ გახლავთ დამხარე სახელმძღვანელო ამ მექანიზმის შემუშავებისთვის. შესაბამისობის კითხვარზე დაყრდნობით, ბაღის მიერ შემუშავებული კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელი მექანიზმი უნდა არეგულირებდეს სულ მცირე შემდეგ საკითხებს:

- ა) მენიუს შემუშავება;
- ბ) მენიუს უზრუნველყოფის ფორმა;
- გ) ალერგიის ან სხვა კვებითი აუტანლობის მქონე ბავშვის კვება;
- დ) პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი;
- ე) საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების წესები;
- ვ) პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებებისა და ქიმიური შემადგენლობის ცხრილი;
- ზ) 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუ;
- თ) 10 დღიანი/2კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შესაბამისი კერძების კარტოთეკა.

შემდგომ ქვეთავებში თითოეული საკითხის რეგულირებისთვის განხილულია კანონმდებლობით განსაზღვრული სავალდებულოდ გასათვალისწინებელი მოთხოვნები და მათი შესრულებისთვის შემოთავაზებულია ალტერნატიული მიდგომები. ამასთან, მოცემულია

თითოეული მიდგომის სპეციფიკა და რეკომენდაციები, რომელიც დაეხმარება ბაღს აირჩიოს მისთვის ყველაზე მოსახერხებელი მიდგომა.

ადრეული აღზრდისა და განათლების ან/და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულების კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელი მექანიზმი **მტკიცდება დაწესებულების ხელმძღვანელის (ან სხვა უფლებამოსილი პირის) ბრძანებით**. კერძო ბაღების შემთხვევაში კვების რეგულირების მექანიზმს ამტკიცებს ინდივიდუალურად ყველა დაწესებულება, ხოლო საჯარო ბაღების შემთხვევაში, მექანიზმი მტკიცდება გაერთიანების მიერ და ის გავრცელდება გაერთიანებაში შემავალი ყველა ბაღისთვის. გაერთიანებების შემთხვევაში ეს მიდგომა არ გამოირიცხავს გაერთიანების სამოქმედო ტერიტორიაზე სხვადასხვა სახის მენიუების ან მიდგომების არსებობას. მნიშვნელოვანია, რომ თუ გაერთიანებაში შემავალი ბაღებისთვის შერჩეული იქნება განსხვავებული მიდგომები, ყველა მათგანი გაწერილი იყოს დამტკიცებულ დოკუმენტში. მაგალითად: დუშეთის ბაღების გაერთიანებაში შემავალი N1, N2, N5 საბავშვო ბაღები საკითხს არეგულირებენ პირველი მიდგომით, ხოლო N7, N9 და N12 ბაღები მეორე მიდგომით.

მეთოდოლოგიურ დოკუმენტში ასევე შემოთავაზებულია ტერმინთა განმარტება, სადაც მოცემულია ის ძირითადი ტერმინები, რაც სფეროში კვების ორგანიზებასა და კვებითი რაციონის საკითხებთან მიმართებაში გამოიყენება.

დოკუმენტს თან ახლავს დანართების სახით მოცემული მექანიზმები და საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის ჩამონათვალი მათი ენერგეტიკული ღირებულებისა და ქიმიური შემადგენლობის მითითებით.

ბავშვთა კვების პროდუქტები – სპეციალიზებული საკვები პროდუქტები, რომლებიც შეესაბამება ბავშვის ორგანიზმის ფიზიოლოგიურ თავისებურებებს.

ბრუტო - პროდუქტის სრული/საერთო წონა, რომელშიც გათვალისწინებულია ტარის და შეფუთვის წონაც.

გლუტენი - გლუტენი იგივე წებოგვარა, მცენარეული წარმოშობის ცილაა, რომელსაც შეიცავს სხვადასხვა სახის მარცვლეული. მისი აუტანლობა იწვევს დაავადება ცელიაკიას.

დიეტური პროდუქტები – სპეციალიზებული საკვები პროდუქტები, განკუთვნილი პროფილაქტიკური და სამკურნალო კვებისათვის.

დღიური რაციონი - კვების რაციონი, რომელიც მოიცავს საუზმეს, სადილს, ვახშამს და ა.შ.

ენერგეტიკული ღირებულება – ადამიანის ორგანიზმში ფიზიოლოგიური ფუნქციების უზრუნველსაყოფად საკვები პროდუქტების საკვები ნივთიერებებისაგან გამოთავისუფლებული ენერგიის რაოდენობა (კკალ, კჯ);

კარტოთეკა/ტექნოლოგიური ბარათი - სპეციალურად შემუშავებული ტექნოლოგიური დოკუმენტი, რომელიც შეიცავს მზა კერძის და მისი ტექნოლოგიური პროცესების მიმდინარეობის შესახებ სრულ ინფორმაციას.

კვებითი ღირებულება – საკვები პროდუქტების თვისებათა ერთობლიობა, რომელიც აკმაყოფილებს ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს და უზრუნველყოფს ენერგიითა და ძირითადი საკვები ნივთიერებებით.

ლაქტოზა - იგივე რძის შაქარი, რომლის გადამუშავებასაც ფერმენტი ლაქტაზა უზრუნველყოფს.

მენიუ ფაქტურა - თითოეული კერძის შემადგენლობაში არსებული ინგრედიენტების ზუსტი რაოდენობის, ენერგეტიკული ღირებულების და ქიმიური შემადგენლობის შესახებ ინფორმაციის ერთობლიობა, რომელიც დათვლილია ერთ ბავშვზე გადაანგარიშებით.

ნეტო - პროდუქტის ზუსტი წონა ტარის და შეფუთვის გარეშე, ცივი კულინარიული დამუშავების შემდგომ.

პერსპექტიული მენიუ - მენიუ, რომელიც შედგენილია გარკვეული პერიოდისთვის (მაგ.10 დღიანი), დადგენილი ფიზიოლოგიური ნორმების გათვალისწინებით სხვადასხვა ასაკობრივი ჯგუფებისათვის.

საკვები პროდუქტები – ადამიანის მიერ ნატურალური ან გადამუშავებული სახით საკვებად გამოყენებული პროდუქტები.

საკვები პროდუქტების უსაფრთხოება – ახლანდელი და მომავალი თაობების სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის უსაფრთხოება, რომლის დაცვა განსაზღვრულია წინამდებარე და სხვა სანიტარული წესებით, ნორმებითა და ჰიგიენური ნორმატივებით.

საკვების პროდუქტების ხარისხი – მახასიათებლების ერთობლიობა, რომლებიც განაპირობებენ საკვები პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებებს და უზრუნველყოფენ ადამიანის უსაფრთხოებას.

სასურსათო ნედლეული – საკვები პროდუქტების წარმოებისათვის გამოყენებული მცენარეული, ცხოველური, მიკრობიოლოგიური, აგრეთვე მინერალური წარმოშობის ობიექტები.

სეზონური მენიუ - მენიუ, რომელიც ძირითადი საკვები პროდუქტების ჯგუფებთან ერთად გამდიდრებულია სეზონური პროდუქტებით. გასათვალისწინებელია ცხელი და ცივი პერიოდის თავისებურებებიც.

ქიმიური შემადგენლობა - საკვებში შემავალი ორგანული და არაორგანული ნივთიერებები: ცილები, ცხიმები, ნახშირწყლები, წყალი, მინერალური ნივთიერებები, ვიტამინები, ფერმენტები, არომატული და სხვა ნივთიერებები, რომელთაც განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვთ ორგანიზმის ნორმალური ფუნქციონირებისათვის.

მენიუს შემუშავება

პირველი მნიშვნელოვანი საკითხი, რომელიც აუცილებლად უნდა იყოს მექანიზმში დარეგულირებული არის ბავშვების კვების მენიუს შემუშავება. მენიუს შემუშავების პროცესი რთული და სპეციფიკურია, რაც საჭიროებს შესაბამის პროფესიულ ცოდნას და უნარებს. მენიუს შემუშავებისას სავალდებულოა გათვალისწინებული იქნას [საქართველოს მთავრობის 2017 წლის დღგენილებით N487 დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის - „ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმები“](#) (შემდგომში - რეგლამენტი) მოთხოვნები და მახასიათებლები.

თავად მენიუს შემუშავების პროცესი შესაძლებელია ალტერნატიული გზებით მოახერხოს თითოეულმა ბაღმა, საკუთარი ფინანსური, ადამიანური თუ სხვა შესაძლებლობებიდან გამომდინარე. საწყის ეტაპზე, დაწესებულება წყვეტს თუ რა ფორმით სურს მენიუს შემუშავების პროცესის წარმართვა. ამისათვის, ჩამოთვლილი ალტერნატივებიდან შეარჩევს მისთვის მოსახერხებელ და მისაღებ ფორმას:

მენიუს შემუშავების პირველი გზა არის შესაბამისი განათლებისა და კვალიფიკაციის მქონე **ნუტრიციოლოგის მომსახურებით სარგებლობა**. ბაღი ერთჯერადი მომსახურების ხელშეკრულების ფარგლებში შეისყიდის მენიუს შემუშავების მომსახურებას, და შედეგად მიიღებს შემუშავებულ მენიუებს. ამ გზის უპირატესობა მდგომარეობს იმაში, რომ დაწესებულებას არ უწევს ახალი სამტატო ერთეულის შექმნა, შინაგანაწესსა და სამუშაო აღწერილობებში კომპეტენციების გადანაწილების უზრუნველყოფა, შესაბამისი კვალიფიკაციისა და კომპეტენციის მქონე კადრისთვის სახელფასო ლიმიტის გამოყოფა და სხვ. ამასთან, კვალიფიციური ნუტრიციოლოგები საკმაოდ დეფიციტურია შრომის ბაზარზე, ასევე მათ მოზიდვა და დამაგრება დაწესებულებაში ბაღის მხრიდან დიდ ხარჯებთან იქნება დაკავშირებული. ზემოთ აღწერილი გარემოებებიდან გამომდინარე მენიუს შემუშავებისთვის ერთჯერადად სპეციალისტის დაქირავება საკითხის მოგვარების ხარჯთაღმდეგურ მიდგომას წარმოადგენს.

მენიუს შემუშავებისთვის მეორე ალტერნატიული გზა შესაძლებელია იყოს ბაღის სამტატო ნუსხაში შესაბამისი **სამუშაო ადგილის შექმნა** და მუდმივ თანამშრომლად შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე კადრის დასაქმება. იმ შემთხვევაში თუ დაწესებულებას აქვს ბევრი ფილიალი და სურს რამდენიმე განსხვავებული მენიუს შემუშავება ფილიალებისთვის, ასევე მენიუს ყოველწლიური განახლება შესაძლოა ეს მიდგომა უფრო ხარჯთაღმდეგური აღმოჩნდეს. ამ მიდგომის არჩევის შემთხვევაში მიზანშეწონილია, სამუშაო პოზიციისთვის შემუშავებული სამუშაო აღწერილობა ფარავდეს მიზნობრიობას - კონკრეტულად ეწეროს რეგლამენტის შესაბამისად კვების მენიუს შემუშავება და მისი პერიოდული განახლება. მიზანშეწონილია, მუდმივ პოზიციაზე დასაქმებულ კადრს განესაზღვროს სხვა ფუნქციებიც, მაგალითად: მენიუს მართვის,

უსაფრთხოების, მენიუს საკვები პროდუქტებით უზრუნველყოფის მექანიზმების მართვის და სხვა კომპეტენციას მიუთვნიებულ საკითხებთან მიმართებაში.

მესამე ალტერნატიულ გზას წარმოადგენს **რესურსების კონსოლიდაცია** - აღნიშნული მიდგომა განსაკუთრებით ხარჯთეფექტურობით ხასიათდება და გულისხმობს, რომ რეგიონის, რაიონის ან სხვა საერთო მახასიათებლის მიხედვით მოხდეს ბაღების ფინანსური რესურსების კონსოლიდაცია. მაგალითად, შესაძლებელია კახეთის რეგიონში არსებული მუნიციპალიტეტების ურთიერთთანამშრომლობით მოხდეს ერთი საერთო მენიუს შემუშავება, რომლის შექმნისთვის საჭირო ხარჯებს გადანაწილებს ყველა ჩართული მუნიციპალიტეტი. მსგავსი მოდელით შესაძლოა კერძო სექტორის საბავშვო ბაღების მიერ მოხდეს მენიუს შემუშავებისთვის საჭირო ხარჯების გადანაწილება.

ნებისმიერი ალტერნატივის არჩევის შემთხვევაში, მომდევნო ეტაპზე მნიშვნელოვანია ბაღმა განსაზღვროს შემდეგი საკითხები:

- **სამუშაოს შესრულების ვადები** - სამუშაოს მოცულობიდან და ბაზრის კვლევის პირველადი შედეგებიდან გამომდინარე, ბაღი თავად განსაზღვრავს პერიოდს რამდენ ხანში უნდა ჩაიბაროს პროდუქტი. რეკომენდებულია, საბოლოო პროდუქტის ჩაბარებამდე დაქირავებულმა სპეციალისტმა წარმოადგინოს პირველადი ვერსია, სადაც ბაღი ასახავს თავის მოთხოვნებს, კორექტირებებს და ორმხრივი დიალოგის შედეგად გათვალისწინებული იქნება საბოლოო შედეგი. საორიენტაციოდ ერთი 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შემუშავება მოითხოვს 3-6 თვემდე პერიოდს.
- **სამუშაოს მოცულობა** - რეგლამენტი ბაღებს ავალდებულებს, რომ შემუშავებული იყოს სეზონური მენიუები. გამომდინარე იქიდან, თუ რომელი სეზონების განმავლობაში ახორციელებს ბაღი მომსახურების მიწოდებას, შესამუშავებელი იქნება შემოდგომის, ზამთრის, გაზაფხულის და ზაფხულის სეზონური მენიუები. ასევე, შესაძლებელია ორი სეზონის გაერთიანებაც და მაგ: შემოდგომა-ზამთრის მენიუს გაკეთება. სამუშაოს მოცულობა განსაზღვრავს სამუშაოს შესრულების ვადებს. რაც მეტი იქნება შესამუშავებელი სეზონური მენიუების რაოდენობა, ბუნებრივია გაიზრდება მისი შესრულებისთვის საჭირო დროც.
- **შესრულებული სამუშაოს ხარისხობრივი მახასიათებლები** - როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ბაღებში ბავშვთა კვების მენიუს შემადგენელი ელემენტების ნაირსახეობას და რაოდენობას ძირითად შემთხვევებში არეგულირებს რეგლამენტი. შესაბამისად, კვების მენიუს შემუშავებისას აუცილებელია სავალდებულო მოთხოვნების გათვალისწინებით მოხდეს მისი დაკომპლექტება. მენიუს შემადგენელი სავალდებულო პროდუქტები შეგიძლიათ იხილოთ რეგლამენტის [დანართში N2](#). ნუტრიციოლოგის მიერ ხელშეკრულების ფარგლებში შემუშავებული მენიუს შემადგენელი ელემენტების გადამოწმება პროდუქტის ჩაბარებამდე უნდა მოხდეს რეგლამენტის განსაზღვრულ მოთხოვნებთან მიმართებაში. როდესაც ხდება ისეთი მომსახურების/პროდუქტის შესყიდვა რომელიც სპეციფიურ მახასიათებლებთან შესაბამისობას მოითხოვს მიღებული პრაქტიკას წარმოადგენს პროდუქტის ჩაბარებამდე მისი ხარისხობრივი შესაბამისობის ტექნიკური შემოწმება. აღნიშნულის გადამოწმებისთვის შესაძლებელია დაწესებულებაში შეიქმნას კვალიფიციურ თანამშრომელთა ჯგუფი - მაგალითად მზარეული, ექთანი, კვებაზე პასუხისმგებელი პირები და მათ შეაფასონ შემუშავებული მენიუს შესაბამისობა რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებთან.

- **შესრულებული სამუშაოს რაოდენობრივი მაჩასიათებლები** - გარდა ხარისხობრივი მაჩასიათებლების რაოდენობრივად უნდა განისაზღვროს რამდენ და რა სახის დოკუმენტს ჩაიბარებთ ხელშეკრულების ფარგლებში. რეგლამენტის განსაზღვრულია, რომ ბაღს უნდა ჰქონდეს 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუ, პერსპექტიული მენიუს შესაბამისი კერძების კარტოთეკა, მენიუში გამოყენებული პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებებისა და ქიმიური შემადგენლობის (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყალი) ცხრილი 100 გრამ პროდუქტზე გაანგარიშებით.
- აუცილებელია მენიუს შემუშავების დროს განსაზღვრული იყოს დამტკიცებული **მენიუს დღიური ცვლილების შესაძლებლობა** ენერგეტიკული ღირებულების შენარჩუნებით. ეს პუნქტი წარმოადგენს რისკების დაზღვევის მექანიზმს და უზრუნველყოფს, რომ გაუთვალისწინებელი შემთხვევების დროს ბავშვების სრულფასოვანი კვება არ დადგენს საფრთხის წინაშე. იმ შემთხვევაში, თუ მენიუთი გათვალისწინებული რომელიმე პროდუქტის მოწოდება შეფერხდება ან არსებული პროდუქტი გამოყენების წინ ორგანოლეპტიკური შემოწმების შედეგად ვარგისი არ იქნება, მოხდეს მისი ჩანაცვლება არსებული შესაძლო პროდუქტები, იმგვარად, რომ ბავშვების სრულფასოვანი დღიური ენერგეტიკული ღირებულებისა და ქიმიური შემადგენლობის დარღვევა არ გახდეს გარდაუვალი. ამა თუ იმ პროდუქტის არ ქონისას შესაძლებელია ჩანაცვლება განხორციელდეს სხვა ისეთი პროდუქტით, რომელიც შეიცავს იგივე რაოდენობის ძირითად საკვებ ნივთიერებებს, განსაკუთრებით ცილებს და ცხიმებს. აღნიშნული პროცესის სრულყოფილად განხორციელებისა და აუცილებელი საკვები ნივთიერებების ზუსტად განსაზღვრისათვის შემუშავებულია სპეციალური ცხრილები - პროდუქტების ჩანაცვლების ცხრილები, რომლითაც შესაძლებელია ისარგებლონ საადმინისტრაციო დაწესებულების კომპეტენტურმა პირებმა. მათ უნდა შეეძლოთ დამოუკიდებლად, სხვისი დახმარების გარეშე ჩანაცვლონ პროდუქტები.
- შინაარსობრივ მოთხოვნებში აუცილებელია გაიწეროს **0-1 წლამდე ბავშვების კვების მექანიზმი** იმ შემთხვევაში თუ ბაღი ახორციელებს ადრეული აღზრდისა და განათლების მომსახურების მიწოდებას. აღნიშნული საკითხის სპეციფიკიდან და ინდივიდუალური თავისებურებებიდან გამომდინარე, რეკომენდებულია საკითხი რეგულირებული იქნას ალტერნატიული, მოქნილი და ინკლუზიური პრინციპების დაცვით.

ამ დოკუმენტის შესაბამის ქვეთავში დანართის სახით წარმოდგენილია საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის გასაშუალოებული ენერგეტიკული ღირებულებები და ქიმიური შემადგენლობები.

ბაღის მიერ არჩეული გზით მენიუს შემუშავების შემდგომ აუცილებელია მენიუს დამტკიცება ბრძანებით და შემდგომში სწორედ ამ დამტკიცებული მენიუთი ხელმძღვანელობა ბავშვთა კვების უზრუნველყოფის დროს.

მორიგი სავალდებულო საკითხი, რომელიც მენიუს შემუშავებისას უნდა გაითვალისწინოს ბაღმა არის **0-1 წლამდე ბავშვების კვების მექანიზმი**. აღნიშნული საკითხი სავალდებულოა მხოლოდ იმ დაწესებულებებისთვის, რომლებიც მომსახურებას უწევენ 0-1 წლამდე ასაკის ბავშვებს.

1 წლამდე ასაკის ბავშვის კვების ორგანიზებისას მაქსიმალურად უნდა იყოს შენარჩუნებული ახალშობილის კვება ბუნებრივი გზით-დედის რძით. ბუნებრივი კვება რჩება შეუცვლელ კომპონენტად ახალშობილის ნორმალური ზრდა-განვითარებისა და სხვადასხვა

ფიზიოლოგიური ფუნქციების სრულყოფილად ჩამოყალიბებისთვის. დედის რძე უზრუნველყოფს ბავშვს ადვილად მოსანელებელი, მაღალხარისხიანი საკვები ნივთიერებებით. დედის რძის უკმარისობისას ბავშვი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს შერეული ან ხელოვნური საკვებით. დამატებითი საკვები - სხვადასხვა სახის ადაპტირებული, რძის მზა ნარევი, რომლებიც გამოყენებული იქნება ბავშვთა კვებისთვის უნდა ითვალისწინებდეს ბავშვის ინდივიდუალურ თავისებურებებს, სხეულის მასას, ჯანმრთელობის მდგომარეობას.

გამომდინარე იქიდან, რომ 0-1 წლამდე ასაკში ბავშვის განვითარებისთვის აუცილებელია ინდივიდუალურად იქნეს შერჩეული საკვების სახეობა და რაოდენობა, ასევე კვების სიხშირე აუცილებელია ბავშვში ამ ასაკის ბავშვების კვება დაიგეგმოს ბავშვის პირადი პედიატრის უშუალო ჩართულობითა და თანამონაწილეობით. ამიტომ, ბავშვს უნდა უზრუნველყოს ბავშვის მშობლის ან კანონიერი წარმომადგენლის ჩართულობითა და მათი შუამდგომლობით ბავშვის პირადი პედიატრთან მუდმივი კომუნიკაციის ჩამოყალიბება. ბავშვს 1 წლამდე ასაკის თითოეულ ბავშვს უნდა მიაწოდოს ექიმი პედიატრის მიერ დანიშნული ინდივიდუალური კვება, განსაზღვრული კვების ჯერადობის, საკვების მოცულობის გათვალისწინებით. ბავშვში 6 თვიდან ბავშვებისთვის დამატებითი საკვების (წვნიანები, ფაფები და ა.შ.) სახეობა და მიწოდების ფორმა შეთანხმებული უნდა იყოს მშობელთან/პედიატრთან. ამ მიზნით, თითოეულ ბავშვზე 6-დან 9 თვის ასაკამდე შემოღებული უნდა იყოს კვების ჩანაწერები, რომელშიც შეტანილი იქნება პედიატრის მიერ დანიშნული კვება. აღმზრდელი უნდა აწარმოებდეს ჩანაწერებს ბავშვის მიერ ყოველი კვების ჯერზე ფაქტიურად მიღებული საკვების რაოდენობასთან დაკავშირებით და ყოველდღიურად უზიარებდეს მშობელს.

მენიუს უზრუნველყოფის ფორმა

კვების მენიუს შემუშავების შემდგომ მორიგ ნაბიჯს წარმოადგენს მენიუს უზრუნველყოფის ფორმის შერჩევა. ფორმებს წარმოადგენს ა) სტაციონარული კვებითი უზრუნველყოფა, ბ) სატელიტური სამზარეულო, გ) მზა კერძების შესყიდვა ინდივიდუალური შეფუთვით (ლანჩ-ბოქსები) და დ) ჰიბრიდული მოდელი. ალტერნატიულ ფორმები დეტალურად არის განხილული ადრეული აღზრდისა და განათლების ან/და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულების ავტორიზაციის სტანდარტების გზამკვლევაში (გვ.83 კვების უზრუნველყოფის ფორმა). ბავშვს შეუძლია თავად აირჩიოს რომელი ფორმით უზრუნველყოფს მენიუთი გათვალისწინებული კერძების დამზადებას.. ინდივიდუალური შეფუთვით მზა კერძების შესყიდვის ფორმის ე.წ. ლანჩ-ბოქსებით უზრუნველყოფის გარდა, ყველა სხვა ფორმის არჩევისას საჭიროა როგორც მენიუთი გათვალისწინებული საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის შესყიდვა, ასევე კერძების მომზადებისთვის შესაბამისი კვალიფიკაციისა და რაოდენობის კადრები.

მას შემდეგ, რაც საბავშვო ბავშვს ექნება გამზადებული მენიუ და მენიუს უზრუნველყოფისთვის შეარჩევს მოსახერხებელ ფორმას, საჭიროა მენიუთი გათვალისწინებული საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის უწყვეტი მომარაგება ბავშვთა ზღვრული რაოდენობის გათვალისწინებით. რაც გულისხმობს განსაზღვრული პროდუქტების შესყიდვა-მიწოდებას წინასწარ გაწერილ დროის მონაკვეთში.

თავდაპირველად ბაღმა უნდა დათვალოს 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შესაბამისად, ერთ ბავშვზე დაანგარიშებით რა რაოდენობის და რომელი სურსათი ესაჭიროება კერძების მოსამზადებლად. 6 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის საბავშვო ბაღებში ყოფნის დროს ბავშვთა კვებისთვის განსაზღვრულია კონკრეტული კალორიის შესაბამისი პროდუქტებისა და სურსათის მიღება. აქედან გამომდინარე, მნიშვნელოვანია ბავშვთა კვების მენიუში გამოყენებული თითოეული პროდუქტისთვის დადგენილი კალორიულობისა და ქიმიური შემადგენლობის ზუსტი ცოდნა, რათა კვების მენიუ სათანადოდ შემუშავდეს. დღიური რაციონის შემუშავება ენერგეტიკული ღირებულების გადანაწილებით, შემდეგი სქემის მიხედვით უნდა მოხდეს:

მომსახურების სანგრძლივობა	საუზმე		დილის წახემსება		სადილი		შუადღის წახემსება (სამზარი)		ვახშამი		სადამოს წახემსება		სრული დღე	
	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია	% წილი	კალორია
3.5 საათამდე	20	344.58	10	172.29									30	516.87
3.5 - 5 საათამდე	20	344.58	10	172.29	30	516.87							60	1033.74
5-9 საათამდე	20	344.58	10	172.29	30	516.87	15	258.435					75	1292.175
9 საათზე მეტი	20	344.58	10	172.29	30	516.87	15	258.435	15	258.435	10	172.29	100	1722.9

ბაღი უფლებამოსილია, განსაზღვრული დღიური კალორიაჟის რაოდენობა შეცვალოს ± 10 კალორიის ფარგლებში იმ პირობით, რომ გასაშუალოებული ბალანსი დაცული იქნება 10 დღის/2 კვირის მენიუს ფარგლებში.

მაგალითისთვის, განვიხილოთ 1 დღის პერსპექტიული მენიუ 5-9 საათამდე მომსახურების პირობებში. როგორც ვიცით 9 საათიანი მომსახურებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს 2 ძირითადი კვება და 2 წახემსება, რაც ბავშვის საჭიროების დღიური კალორიის 75%-ს (1292 კ.კალ.) უნდა შეადგენდეს.

დღიური მენიუს სარეკომენდაციო შაბლონი						
საუზმე		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3		
		კარაქიანი პური 50გრ	ხილის ჩაი 150მლ	წიწიბურას ფაფა 150გრ		
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	მარცვლოვანი პროდუქტი					
	რძის ნაწარმი					
	ხილი					
	სასმელი					
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ცხიმი					
	ტკბილი					
წახმსება		კომპონენტი 1				
		იოგურტი ხილით და მარცვლეულით 100გრ				
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ნამირწყლები					
	ვიტამინები					
	მინერალები					
	საკვები უჯრედისი					
	ცხიმი					
სადილი		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	პური	პური 40გრ				
	წყალი	წყალი				
		შემწვარი თევზი 90გრ				
	ძირითადი კერძი					
	გარნირი (რძის ნაწარმის შემცველობით)		ბოსტნეულის გარნირი 140გრ			
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	პირველი კერძი (რძის ნაწარმის შემცველობით)			ისპანახის კრემ სუპი 100გრ		
	დესერტი					
	რძის ნაწარმი				ყველი 30გრ	
სამხარი		კომპონენტი 1			კომპონენტი 2	
		ბოსტნეულის ჩხირები 100გრ			არაჟენის სოუსი 20გრ	
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ნამირწყლები					
	ცხიმი					
	ვიტამინები					
	მინერალები					
	საკვები უჯრედისი					
ვახშამი		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
სალამოს წახმსება		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						

პერსპექტიულ მენიუზე დაყრდნობით დღეების მიხედვით შემუშავებული მენიუ ფაქტურიდან უნდა იკითხებოდეს თითოეული კერძის შემადგენელი საკვები პროდუქტებისა და სასურსათო ნედლეულის ზუსტი რაოდენობა (გრამებში) ერთ ბავშვზე დაანგარიშებით. რაც ზემოთ მოცემული პერსპექტიული მენიუს მიხედვით შეიძლება გამოიყურებოდეს დანართში არსებული ცხრილის სახით (დანართი მენიუ ფაქტურა).

ამგვარი პრინციპებით მომზადებულ დოკუმენტებზე დაყრდნობით თვალსაჩინოდ და მარტივად შეიძლება დაანგარიშდეს 1 ბავშვისთვის რა რაოდენობის პური, ხორცი, ბოსტნეული, ხილი რძის პროდუქტები თუ სხვა პროდუქტია საჭირო, დღიური 1292 კკალ. მიხედვით შემუშავებული კვების მენიუს უზრუნველსაყოფად. შესაბამისად, ბავშვთა ზღვრული რაოდენობიდან გამომდინარე, ბაღს ექნება ნათელი სურათი კონკრეტული მენიუზე დაყრდნობით, რა რაოდენობის პროდუქტის შესყიდვა დასჭირდება წლის განმავლობაში უწყვეტი ფუნქციონირებისათვის.

შესყიდვის განხორციელებისას გასათვალისწინებელია საქართველოს კანონი სახელმწიფო შესყიდვების შესახებ, რომელიც არეგულირებს საბიუჯეტო ორგანიზაციების მიერ ფინანსური ხარჯვის ნაწილს და პროცედურებს. კანონმდებლობიდან გამომდინარე შესაძლებელია შესყიდვა განხორციელდეს პირდაპირი შესყიდვის ან სატენდერო შესყიდვის ფორმით. კერძო საბავშვო ბაღების შემთხვევაში სატენდერო შესყიდვის პირდაპირი ვალდებულება არ არსებობს.

საჯარო ბაღების შემთხვევაში, ტენდერის გზით პროდუქტების შესყიდვის განხორციელებისას, რეკომენდებულია შემდეგი ნაბიჯების გავლა: სატენდერო მახასიათებლების მომზადება, შესასყიდი პროდუქტის რაოდენობების განსაზღვრა, მიწოდების ადგილის/ადგილების, სიხშირისა და პერიოდულობის განსაზღვრა (პროდუქტის სპეციფიკიდან გამომდინარე განსხვავებულია), ხარისხობრივი მახასიათებლების ან სხვა სპეციალური მოთხოვნების განსაზღვრა, ანაზღაურების წესი და პერიოდულობა (ფაქტიური შენამენის ანაზღაურება) და სხვა სახელშეკრულებო მოთხოვნები.

მიუხედავად საკვები პროდუქტების უზრუნველყოფის ფორმისა, აუცილებელია პროდუქტის ხარისხი შეესაბამებოდეს ქვეყნის კანონმდებლობაზე დაყრდნობით ბაღის მიერ გაწერილ ხარისხობრივ მაჩვენებლებს. ხარისხობრივ მაჩვენებლებთან დაკავშირებით არსებობს რიგი საკითხებისა რაც ქვეყანაში კანონმდებლობით რეგულირდება და ყველა ბაღი ვალდებულია საკვები პროდუქტების შესყიდვისას იხელმძღვანელოს არსებული ნორმატიული რეგულაციებით.¹

კვების მენიუს უზრუნველყოფის მიუხედავად შესაძლებელია გაუთვალისწინებელი გარემოებების გამო, დროის გარკვეულ მონაკვეთში, შეფერხდეს კონკრეტული სახის

¹ [ადრეული აღზრდისა და განათლების ან/და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულების ავტორიზაციის სტანდარტების გზამკვლევი](#)

- [დადგენილება ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე](#)
- [რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე](#)
- [სურსათში ტრანსცხიმის ნორმის განსაზღვრის შესახებ](#)
- [სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე](#)
- [სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ](#)
- [განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ვადების დამტკიცების შესახებ](#)

ნედლეულის მიწოდება. შეფერხების გამოსწორებამდე აუცილებელია ბაღმა უზრუნველყოს დეფიციტური პროდუქტის ჩანაცვლება, რათა ბავშვების კვებით რეჟიმს არ შეექმნას საფრთხე. ბუნებრივია ყველა სახის პროდუქტი არ არის ურთიერთ ჩანაცვლებადი. მაგალითად, ბოსტნეულის ჩანაცვლება ვერ მოხდება რძის პროდუქტებით ან ხორცპროდუქტებით და პირიქით. აუცილებელია, რომ ცილოვანი პროდუქტი ჩანაცვლდეს ცილოვანი პროდუქტითვე, რათა შენარჩუნებული იყოს კვებითი ღირებულება. სასმელი რძის ჩანაცვლება შესაძლებელია მშრალი რძით, ქათმის კვერცხით, ნალებით, ხაჭოთი და ა.შ. ამასთან გასათვალისწინებელია რომ პროდუქტის ჩანაცვლება უნდა მოხდეს მხოლოდ შეფერხების აღმოფხვრამდე და ამას არ უნდა ჰქონდეს მუდმივი ხასიათი. ჩასანაცვლებელი და ჩამნაცვლებელი პროდუქტები არ ანაცვლებს ერთმანეთს სრულად იდენტური რაოდენობით. მაგალითად 100 გრამი თევზი შესაძლებელია ჩანაცვლდეს 87 გრამი საქონლის ხორცი ან 105 გრამი დაბალცხიმოვანი ხაჭოთი. ხილისა და ბოსტნეულის ჩანაცვლება უფრო მოქნილად არის შესაძლებელი. მაგალითად სტაფილო შესაძლებელია ჩანაცვლოთ კომბოსტოს, ჭარხლის, კიტრის, ყაბაყის გამოყენებით. ასევე, ვაშლი შესაძლებელია ჩანაცვლდეს მსხლით, ბანანით, ქლიავით ან სხვა სეზონური ხილით. დეტალურად ჩანაცვლების შესაძლებლობები იხილეთ შემდეგ ცხრილში, სადაც გაწერილია ძირითადი ჩასანაცვლებელი პროდუქტები.

ჩასანაცვლებელი პროდუქტი	წონა (ნეტო)	ცილები	ცხიმები	ნახშირწყლები	ჩამნაცვლებელი პროდუქტი	წონა (ნეტო)	ცილები	ცხიმები	ნახშირწყლები	დამატება (+) შემცირება (-)
ხორცი საქონლის	100	20,2	7,0	-	ქათმის ხორცი	97	20,2	8,5	-	კარაქი (-1,8);
					ხაჭო ნაკლებცხიმოვანი	121	20,2	8,26	1,6	კარაქი (-2,1)
					თევზი ნაკლებცხიმოვანი	113	20,1	3,5	-	კარაქი (-2,6)
რძე ნატურალური	100	2,8	3,2	47	მშრალი რძე	11	2,8	2,7	4,3	კარაქი (+0,6)
					მშრალი რძე	7,5	2,8	0,1	3,7	კარაქი (+3,7)
					შესქელებული რძე უცხიმო	40	2,8	3,1	3,8	შაქარი (+1)
					ყველი იმერული	15	2,8	2,1	-	კარაქი (+0,9)
					შესქელებული რძე შაქრით	39	2,8	3,3	21,8	შაქარი (-17,1)
					კვერცხი ქათმის	22	2,8	2,5	0,1	კარაქი (-2,6)
					ნალები მშრალი	12	2,8	5,1	3,1	კარაქი (-2,3)
					ხაჭო დაბალცხიმოვანი	17	2,8	1,1	0,2	კარაქი (+2,0)
					ხორცი საქონლის	14	2,8	1,0	-	კარაქი (+2,7)
კვერცხი ქათმის 1 ც	41-48 გ	5,2	4,7	0,3	ხაჭო დაბალცხიმოვანი	31	5,2	2,8	0,4	კარაქი (+2,3)
					ხორცი საქონლის	26	5,2	1,8	-	კარაქი (+3,5)
					რძე ნატურალური	186	5,2	5,9	8,7	კარაქი (-1,5)
					ყველი იმერული	28	5,2	3,8	-	კარაქი (+0,9)
თევზი დაბალცხიმოვანი	100	17,5	0,6		ხორცი საქონლის	87	17,6	6	-	კარაქი (-1,5)
					ხაჭო დაბალცხიმოვანი 6%	105	17,5	7,5	1,4	კარაქი (-6,9)
კარტოფილი	100	2,0	0,1	19,7	კომბოსტო თავიანი	111	2,0	-	6,0	შაქარი +13,7
					კომბოსტო ყვავილოვანი	80	2,0	-	3,9	შაქარი +15,8
					სტაფილი	154	2,0	0,15	5,6	შაქარი +14,1
					ჭარხალი	118	2,0	-	12,7	შაქარი +7
					ლობიო	33	2,0	-	2,7	შაქარი +17

საკვების მიმართ ალერგია ორგანიზმის სპეციფიური იმუნური პასუხით გამოწვეული რეაქციაა, რომელიც ვითარდება კონკრეტული საკვები მიღების შედეგად. ყველაზე გავრცელებული სიმპტომებია კანზე გამონაყარი, სასუნთქი გზებიდან გამონადენი, ნერვული აგზნება და ა.შ. მძიმე რეაქციას წარმოადგენს ანაფილაქსიური რეაქცია, რომელსაც შესაძლებელია ლეტალური გამოსავალიც ჰქონდეს. ბალის ასაკის ბავშვებისთვის დამახასიათებელი ძირითადი საკვებისმიერი ალერგიებია: ცელიაკია - გლუტენის აუტანლობა და ლაქტოზის (რძის შაქრის) აუტანლობა.

გარდა ალერგიისა სხვა კვებით აუტანლობაში შესაძლებელია მოიაზრებოდეს საკვების სპეციფიური დამუშავების გარეშე მიღების შეუძლებლობა. მაგალითად დაბლენდერებული, დაქუცმაცებული ან გადატარებული პროდუქტების მიღება. მსგავსი საჭიროების შემთხვევაში ბალმა უნდა შეძლოს მის საჭიროებებზე მორგებული ფორმით შესთავაზოს ბავშვს საჭირო საკვები ნუტრიციული აუცილებლობის გათვალისწინებით.

კვების რეგულირების მექანიზმი უნდა მოიცავდეს ალერგიის ან სხვა კვებითი აუტანლობის მქონე ბავშვების კვების უზრუნველყოფის გზებს. ამისათვის პირველ ნაბიჯს წარმოადგენს ინფორმაციის მოკვლევა თუ რომელ ბავშვს რა სახის სპეციფიური საჭიროება აქვს. დამკვიდრებული პრაქტიკის მიხედვით, ბავშვის ბაღში მიღებისას ივსება ალერგიით ან სხვა კვებითი აუტანლობით დაავადებული ბავშვის საინფორმაციო ფურცელი, სადაც მითითება ბავშვის სახელი და გვარი, ბალის ჯგუფი, კვებითი აუტანლობის ტიპი, პროდუქტების ჩამონათვალი რომელიც დაუშვებელია ბავშვისთვის, ინფორმაცია შესაძლო პირველადი დახმარების შესახებ და მშობლის/კანონიერი წარმომადგენლის საკონტაქტო ინფორმაცია.

უკვე დაზუსტებული ალერგიის შემთხვევაში, მშობელმა უნდა მიაწოდოს საბავშვო დაწესებულებას ინფორმაცია ბავშვის საკვებისმიერი ალერგიის შესახებ, ასევე გადასცეს პედიატრის/ალერგოლოგის მიერ გაცემული რეკომენდაციები ბავშვის კვების თავისებურებების შესახებ, აკრძალული და დაშვებული პროდუქტების ჩამონათვალი და ა.შ.

საკითხზე პასუხისმგებელი პირის მიერ გათვალისწინებული უნდა იყოს მშობლის მიერ მოტანილი არაალერგიული კერძის სავარაუდო ენერგეტიკული ღირებულება, იმ პირობით, რომ არ იქნას დარღვეული კანონმდებლობით დადგენილი კვების დღიური ნორმები. იმ შემთხვევაში, თუ მშობლის მიერ მიწოდებული იქნება მზა სახით არაალერგიული/ბავშვისთვის საჭიროებას მორგებული სურსათი, წარმოდგენილი უნდა იქნას ეტიკეტი, რომელზეც აუცილებლად იქნება მითითებული საკვების ენერგეტიკული ღირებულება. განსაკუთრებული საჭიროებისას (საკვებისმიერი ალერგია), როდესაც ბავშვი ვერ მიირთმევს საერთო მენიუთი გათვალისწინებულ საკვებს, დასაშვებია მშობლის მიერ ბავშვის საჭირო საკვებით უზრუნველყოფა იმ პირობით, რომ მითითებული იქნება:

- ბავშვის სახელი და გვარი;
- თარიღი;
- საკვები მოთავსებული იქნება სპეციალურ სუფთა კონტეინერში;
- კონტეინერზე იქნება მითითებული საკვების დასახელება;

- დამზადების დრო და საჭიროების შემთხვევაში შენახვის პირობები;
-

იმ აღსაზრდელებს, რომელთაც მშობლის ინფორმაციით ადრე აღენიშნებოდათ ანაფილაქსიური რეაქცია, საბავშვო დაწესებულებებში უნდა არსებობდეს გადაუდებელ შემთხვევებში მოქმედების ზუსტი გეგმა (დაუყოვნებლივ ეცნობოს მშობელს, განხორციელდეს ზარი 112), დაშვებულია წარმოდგენილი იქნას ფორმა N100, სადაც მითითებულია პედიატრის/ალერგოლოგის მიერ დანიშნული მედიკამენტი, რომელთა გამოყენება უნდა მოხდეს მშობლის ნებართვის საფუძველზე, მხოლოდ განსაკუთრებულ შემთხვევებში.

ბაღის სამზარეულოს პერსონალი ვალდებულია ფლობდეს ინფორმაციას ალერგენ პროდუქტებზე, რომელიც მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციის მიერ არის დადგენილი, უნდა უტარებოდეს სწავლება/ტრენინგები, უნდა იცოდეს ტერმინი „ჯვარედინი დაბინძურება“-ს მნიშვნელობა, რომელიც გულისხმობს საკვების დამზადების პროცესში არაალერგენი პროდუქტების დაბინძურებას ალერგენი პროდუქტებით.

ალერგენებია:

- რძე და რძის ნაწარმი;
- თევზი და თევზის პროდუქტები;
- კაკლოვნები;
- კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;
- სოიო და სოიოს პროდუქტები;
- ხორბლის ფქვილი (გლუტენის შემცველი პროდუქტები);
- სეზამი;
- ნიახური;
- გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები.

იმ შემთხვევაში თუ წინასწარ არ იყო დაფიქსირებული კვებითი აუტანლობა და ბავშვს ბაღში გამოუვლინდა ალერგიული რეაქცია რომელიმე კონკრეტულ საკვებზე, აუცილებელია დაუყოვნებლივ ეცნობოს მშობელს/ბავშვის კანონიერ წარმომადგენელს ალერგიის ან კვებითი აუტანლობის კონკრეტული ფორმის არსებობაზე ეჭვის შესახებ და ამასთან, შესაბამისი ინფორმაციის აღრიცხვაზე პასუხისმგებელ პირს პირად საქმეში ცვლილებების ასახვის მიზნით. ალერგიის ან კვებითი აუტანლობის დადასტურების შემთხვევაში, ბავშვის კვებისთვის შერჩეული უნდა ბაღის მიერ მექანიზმში გაწერილი პროცედურის შესაბამისი უზრუნველყოფის გზა.

პროდუქტისა და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი ყველა ეტაპზე მნიშვნელოვანია. დადგენილი წესებისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების დაცვა უზრუნველყოფს, რომ პროდუქტმა შეინარჩუნოს მისი კვებითი ღირებულება და შეასრულოს იმ კვებითი ღირებულებისა და ქიმიური ელემენტების მიწოდება ბავშვისთვის, რაც გათვალისწინებული იყო მენიუს შემუშავების პროცესში. დაწესებულებებში საკვები პროდუქტების და სასურსათო ნედლეულის კონტროლი უნდა ხდებოდეს ყველა ეტაპზე. დაწყებული ნედლეულის მიღებიდან მზა პროდუქციის გაცემით დამთავრებული.

ნედლეულის შემავალი კონტროლი არის პირველი ეტაპი, რომლის დროსაც ხდება ხელშეკრულებით გათვალისწინებული დოკუმენტაციის კონტროლი და მიღებული სურსათის ვიზუალური/ორგანოლექტიკური შეფასება. ორგანოლექტიკური შეფასება გულისხმობს სურსათის სუნის, ფერის, გემოს, კონსისტენციის შემოწმებას და დადგენილ ნორმებთან შესაბამისობას (შესყიდვის დოკუმენტებში მოთხოვნილი ხარისხობრივი მაჩვენებლები და საკანონმდებლო მოთხოვნები). ბაღში სურსათის ხარისხის კონტროლზე გამოყოფილი უნდა იყოს პასუხისმგებელი პირი (მწე, ექთანი). რომლის პასუხისმგებლობა იქნება პროდუქციის მიღებისას სურსათის ვადების, წონის შემოწმება, მალფუჭადი პროდუქტების ტემპერატურის გაზომვა და კონტროლი. დაუშვებელია ბაღებში სურსათის მიღება სათანადო დოკუმენტაციის გარეშე (ხარისხის დამადასტურებელი სერტიფიკატები, კვლევის/გამოცდის ოქმები, ვეტერინარული მოწმობა ფორმა N2, ეტიკეტები ქართულ ენაზე და ა.შ.). პასუხისმგებელმა პირმა უნდა გამოავლინოს დაწუნებული სურსათი, აღრიცხოს და გააკეთოს ჩანაწერი სპეციალურ ფორმაში/ჟურნალში.

ხარისხის კონტროლი გულისხმობს მალფუჭადი სურსათის სათანადო პირობებში შენახვის კონტროლსაც. გაყინული სურსათი უნდა ინახებოდეს საყინულე მაცივარში -18 გრადუს ტემპერატურაზე. საყინულეში არასათანადო ტემპერატურის არსებობისას შესაძლებელია ობის სოკოების განვითარება და სურსათის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების გაფუჭება. სხვა სამაცივრე პროდუქტები უნდა განთავსდნენ მაცივარში შესაბამის ტემპერატურაზე (+2+6 °C).

მშრალ საწყობში პროდუქტები უნდა ინახებოდეს ტემპერატურის და ტენიანობის კონტროლით, რათა თავიდან იქნას აცილებული მათი ჩახურება და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების გაუარესება. სურსათი განთავსება სავალდებულოა სტელაჟებზე, რომლებიც დამორებული იქნება კედლიდან და იატაკიდან. საწყობი უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ეფექტური სავენტილაციო სისტემით. მშრალ საწყობში განთავსებული პროდუქტები (ბურღულეული) უნდა ინახებოდეს თავდახურულ კონტეინერებში, სხვადასხვა დამაბინძურებლებისაგან თავის დაცვის მიზნით.

დამზადებული მზა კერძი ვიზუალურად, საგემოვნო თვისებებით, კვებითი ღირებულებით და ენერგეტიკული მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს რეცეპტურით გათვალისწინებულ და კარტოთეკით/ტექნოლოგიური ბარათით დადგენილ მოთხოვნებს. მზა კერძში პროდუქტი არ უნდა იყოს ზედმეტად მოხარშული და/ან მოუხარშავი, დაშლილი, ფერშეცვლილი, შეცვლილი კონსისტენციის, ფაფები უნდა იყოს ერთგვაროვანი, არ უნდა შეინიშნებოდეს კომტები. აღნიშნული მაჩვენებლების გათვალისწინებით შესაძლებელია ვიმსჯელოთ რამდენად დაცული

იყო ტექნოლოგიური რეჟიმები დამზადებისას, შენარჩუნდა თუ არა კერძის კვებითი ღირებულება.

ტექნოლოგიური რეჟიმების არასწორად წარმართვისას და ჰიგიენური/ქცევის პირობების დარღვევისას, შესაძლებელია მზა კერძში პათოგენური და პირობით პათოგენური მიკროორგანიზმების გადარჩენა და შემდგომი მათი ზრდა/განვითარება. აღნიშნულმა აღსაზრდელებში შესაძლებელია გამოიწვიოს საკვებისმიერი ინტოქსიკაცია (კვებითი მომზადება). ამიტომ რეკომენდებულია (CAC/RCP-39; პუნქტი 7.11, „ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის“) დამზადებული მზა კერძების ნიმუშების აღება და შენახვა 24 სთ განმავლობაში სამაცივრე პირობებში. ნიმუშის რაოდენობა უნდა შეადგენდეს მინიმუმ 150 გ თითოეული სახეობის კერძისთვის. ნიმუშის აღება ხდება პერსონალის მიერ. ერთი კონკრეტული კერძის ნიმუში თავსდება ინდივიდუალურ სუფთა, თავდახურულ კონტეინერში. ნიმუშის აღების მიზანია საჭიროების შემთხვევაში კერძში პათოგენური მიკროორგანიზმების გამოვლენა და საკვებისმიერი მომზადების მიზეზის დადგენა. განსაკუთრებულ შემთხვევებში შესაძლებელია ნიმუშების აღება განხორციელდეს სახელმწიფო სტრუქტურების მიერ აკრედიტებულ ლაბორატორიებში კვლევისთვის (დადგენილება N581 2010 წლის 10 ნოემბერი „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ“). დაწესებულებაში ხარისხობრივი კონტროლისთვის შესაძლებელია შემუშავებული იქნას სპეციალური თვითკონტროლის/თვითშეფასების კითხვარები, მოხდეს მათი ანალიზი, პერსონალისთვის მომზადდეს რეკომენდაციები.

ბაღებში კვების უსაფრთხოების კონტროლი ხორციელდება ხორციელდება HACCP სისტემის ფარგლებში ბაღში დასაქმებული პერსონალის მიერ და კომპეტენტური ორგანოების კონტროლით. შემუშავებული ლაბორატორიული კონტროლის პროგრამის მიხედვით, რომელიც HACCP სისტემის განუყოფელი ნაწილია, ხდება დაწესებულებაში დამზადებული მზა კერძების აკრედიტებულ ლაბორატორიებში კვლევა უვნებლობის პარამეტრებზე დადგენილი პერიოდულობით.

საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების წესები

დაწესებულებაში საკვების მიღების პროცესი ბავშვებისათვის უნდა იყოს სრულად უსაფრთხო.

საკვების პროდუქტების უსაფრთხოებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს, რომ კვების პროდუქტები შენახული უნდა იყოს სათანადოდ, სხვა მსხვრევადი და ფიზიკური საფრთხის მქონე სხეულებისაგან დაცულად; საკვების მომზადების პროცესში შენარჩუნებული უნდა იყოს პროდუქტის კალორიულობა, ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები, არსებული ვიტამინები და მიკრო და მაკროელემენტები; სერვირებისთვის გამოყენებული ჭურჭელი უნდა იყოს უსაფრთხო. უცხო სხეულებისაგან დასაცავად გამოყენებული უნდა იყოს თავდახურული კონტეინერები, პერსონალი არ უნდა იყენებდეს სამკაულებს, მათი პირადი ნივთები განთავსებული უნდა იყოს პროდუქტებისაგან განცალკევებულად და ა.შ.

მნიშვნელოვანია დაცული იყოს საკვები პროდუქტების მომზადების წესი, რადგან მზა კერძში თერმული დამუშავებისას, ნედლეულის გარეცხვისას სრულყოფილად იყოს შენარჩუნებული ძირითადი საკვები ნუტრიენტები. მაგალითად, პროდუქტების დამუშავებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს შემდეგი: ხორცი უნდა გაირეცხოს დიდი ზომის ნაჭრებად და შემდეგ დამუშავდეს საჭირო ზომის ნაჭრებად. წყალში გაჩერებისას ხორცი კარგავს უჯრედშიდა სითხეს, რაც აისახება საგემოვნო თვისებებზე და ქიმიურ შემადგენლობაზე. შესაბამისად, ხორცს და ბულიონს ადარ ექნება მათთვის დამახასიათებელი სასიამოვნო და არომატული გემო. მცენარეული პროდუქტების სწორი დამუშავებისას შესაძლებელია მაქსიმალურად იქნას შენარჩუნებული საკვები ნივთიერებები, დუღილის ინტენსივობა არ უნდა იყოს მაღალი. ბოსტნეულში ვიტამინების და მინერალური მარილების დიდი ნაწილი თავმოყრილია კანქვეშ, შესაბამისად ბოსტნეული არ უნდა გაითალოს ძალიან ღრმად. ბოსტნეული სასურველია ხარშვისას მოთავსდეს ადუღებულ წყალში. არ არის რეკომენდებული გათლილი/დამუშავებული ბოსტნეულის ჰაერზე დიდხანს დატოვება. სასურველია ბოსტნეული დაიჭრას უშუალოდ ქვაბში მოთავსების წინ. მზის სხივებისადმი განსაკუთრებით მგრძნობიარეა ბოსტნეული, განსაკუთრებით ფოთლოვანი მცენარეები, შესაბამისად ისინი უნდა შევინახოთ კარგად განიავებულ, მზის სხივებისაგან დაცულ სათავსში ვიტამინებისაგან (C ვიტამინი) დაკარგვის თავიდან აცილების მიზნით. მწვანილი უნდა დაყოვნდეს წყალში 5 წუთი, მიწის ნაწილაკების, პარაზიტების და სხვა დამაბინძურებლის მოცილების გამო და შემდეგ გაირეცხოს.

პროდუქტების თერმული დამუშავების დროს დაუშვებელია კოროზირებული სამზარეულოს ხელსაწყოების გამოყენება. შესაძლებელია უმჯობესია გამოყენებული იქნას უჟანგავი მეტალის და ემალირებული ჭურჭელი იმ პირობით, თუ ემალი არ იქნება დაზიანებული.

საკვების მომზადების ეტაპზე უსაფრთხოების წესებისა და პროცედურების დაცვასთან ერთად მნიშვნელოვანია უშუალოდ კვების პროცესში ბავშვების მეთვალყურეობა. გადაცდენის რისკი მაღალია განსაკუთრებით 3 წლამდე ასაკის ბავშვებში. საკვების გადაცდენის რისკის შესამცირებლად: კვების დროს ბავშვები უნდა ისხდნენ, ბავშვებთან მომუშავე საგანმანათლებლო პერსონალმა ან კონკრეტულად ამ მიზნით გამოყოფილმა პირმა უნდა გაუწიოს მეთვალყურეობა საკვების მიღების სრულ პროცესს. ბავშვებს უნდა შევთავაზოთ ისეთი საკვები, რომლის დალეჭვასაც ადვილად შეძლებენ. გასათვალისწინებელია, რომ ზოგიერთი საკვები ძნელად დასაღეჭია მაგალითად: უმი სტაფილო, მწვანილი.

გადაცდენის რისკის შესამცირებლად და თავიდან ასაცილებლად აუცილებელია მაღალი რისკის შემცველი საკვების ტექსტურის შეცვლა - დამუშავება/დაქუცმაცება, გახეხვა, მოხარშვა, კანის გაცლა, კურკის ამოღება (ყურძნიდან, ქიშმიშიდან, ალუბლიდან და ა.შ.)

გადაცდენის ერთ-ერთი რისკია წყლის/სითხის დაღევა, ამიტომ აუცილებელი პირობაა ბავშვისთვის სწორად შერჩეული ჭურჭელი და უფროსის მეთვალყურეობა. ბავშვმა წყალი უნდა დალიოს ყლუპებით.

საყურადღებოა სერვირების წესების დაცვა და მათი ყოველდღიურ რეჟიმში დანერგვა. ბავშვის კვებისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი უნდა იყოს დაუზიანებელი და მოხერხებული, მსუბუქი და ნაკლებად მსხვრევადი. ჭურჭელი უნდა იყოს კერძის სპეციფიკის შესაბამისი რაც გულისხმობს, წვნიანისთვის გამოიყენებოდეს ღრმა ჯამი, კოვზი, სალათებისთვის თეფში და ჩანგალი და ა.შ.

ქიქებს უნდა ჰქონდეთ განიერი ძირი და მოხერხებული სახელური. სერვირებისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი გათვლილი უნდა იყოს თითოეულ ბავშვზე. დაუშვებელია დაწესებულებაში გამოიყენებოდეს დაზიანებული, ბასრკიდებიანი ჭურჭელი.

პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებებისა და ქიმიური შემადგენლობის (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები) ცხრილი

რეკომენდებულია მენიუს შემუშავების პროცესშივე განისაზღვროს პროდუქტის ხარისხობრივი და კლასობრივი მახასიათებლები. ვინაიდან თითოეული პროდუქტის ჯიშის, სახეობისა თუ კლასის მიხედვით განსხვავდება მისი ქიმიური შემადგენლობისა და ენერგეტიკული ღირებულების ნორმები, თავად მენიუს ავტორმა უნდა მიუთითოს ბაღს თუ რომელი კლასის, ჯიშის თუ სახეობის სურსათის მახასიათებლებზე დაყრდნობით შეიმუშავა მან მენიუს ენერგეტიკული და ქიმიური ღირებულებების ანგარიში. აღნიშნულ ინფორმაციას დაეყრდნობა ბაღი მენიუს უზრუნველყოფის დროს საკვები პროდუქტების ხარისხობრივი და რაოდენობრივი მაჩვენებლების განსაზღვრისას.

დანართად მოცემულ ცხრილში, გაწერილია საკვები პროდუქტებისა და სურსათის ჩამონათვალი, რაც ძირითადად გამოიყენება ბავშვთა კვებაში ან/და განსაზღვრულია მთავრობის დადგენილებით, როგორც სავალდებულოდ გამოსაყენებელი პროდუქტების სია. აღნიშნული ცხრილი დაგეხმარებათ მენიუს შემუშავების პროცესში, სწორად განსაზღვროთ თქვენთვის სასურველი პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებები, ქიმიური შემადგენლობა და ისე გამოიანგარიშოთ პერსპექტიულ მენიუში კერძების გადანაწილების პერიოდულობა და მოცულობები, რომ დღიური საჭირო კალორიულობის მაჩვენებელი დაიცვათ. როგორც ცნობილია, პროდუქტების ქიმიური შემადგენლობა და ენერგეტიკული ღირებულებები განსხვავებულია. შესაბამისად დანართში მოცემული მაჩვენებლები შესაძლებელია რამდენიმე ერთეულით განსხვავდებოდეს რეგლამენტით განსაზღვრულ მაჩვენებლებთან, რაც არ წარმოადგენს კრიტიკულ გადაცდომას. ბაღს შეუძლია პერსპექტიული მენიუს შედგენისას იხელმძღვანელოს რეგლამენტში დამტკიცებული მაჩვენებლებით, ასევე ამ დოკუმენტის დანართში მოცემული მაჩვენებლებით. ხოლო პერსპექტიულ მენიუზე დაყრდნობით, შესყიდვის განხორციელებისას კონკრეტული მაჩვენებლებზე დაყრდნობით შეადგინოს დღის რეალური მენიუები.

არ არის სავალდებულო, რომ ცხრილში მოცემული ყველა პროდუქტი გამოიყენებული იყოს ერთი ბაღის მენიუს შემადგენლობას. ცხრილში მოცემულია პროდუქტების ალტერნატივები და ბაღს შეუძლია თავად აირჩიოს რომელ პროდუქტებს გამოიყენებს თავის მენიუში გამომდინარე რეგიონისა და თემის კვებითი ჩვევების სპეციფიკიდან, ბაღის ბიუჯეტიდან თუ ბავშვების გემოვნური თვისებებზე დაყრდნობით.

კიდევ ერთი სავალდებულო კომპონენტი რაც საბავშვო ბაღებს უნდა ჰქონდეთ შემუშავებული და დამტკიცებული არის 10 დღიანი ან ორ კვირიანი პერსპექტიული მენიუ. პერსპექტიული მენიუ არის წინასწარ შედგენილი და გაწერილი კერძების ჩამონათვალი ყოველდღიურად იმგვარად გადანაწილებული, რომ კვებითი ღირებულება შეესაბამებოდეს ბავშვების ასაკისთვის დადგენილ ნორმას. პერსპექტიულ მენიუზე დაყრდნობით, ბაღი ყოველდღიურად ახდენს კონკრეტული დღის ქმედითი მენიუს ფორმირებას არსებულ გარემოებათა გათვალისწინებით. პერსპექტიულ მენიუში შესაძლებელია მცირედი ცვლილებების შეტანა, მაგალითად ერთი პროდუქტის არქონის შემთხვევაში, მსგავსი ტიპისა და ჯგუფის პროდუქტით ჩანაცვლება იმგვარად რომ შენარჩუნებული იყოს კვებითი ღირებულებების თანაფარდობა.

ბაღში ბავშვის დაყოვნების ხანგრძლივობის შესაბამისად პერსპექტიული მენიუ უნდა მოიცავდეს ცხრილში ჩამოთვლილ კვებებს. თანდართულ ნიმუშში მოცემულია პერსპექტიული მენიუს 1 დღის მაგალითი და 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შემუშავებისას შესაბამისი რაოდენობით გაერთიანდება დღეები. ბაღს შეუძლია იხელმძღვანელოს მოცემული ნიმუშით ან თავად შეადგინოს მისთვის მოსახერხებელი ფორმა პერსპექტიული მენიუს დამტკიცებისთვის.

პერსპექტიული მენიუს 1 დღის ფორმის სარეკომენდაციო შაბლონი						
საუზმე		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	მარცვლოვანი პროდუქტი					
	რძის ნაწარმი					
	ხილი					
	სასმელი					
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ცხიმო					
	ტკბილი					
წახმსება		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ნაშირწყლები					
	ვიტამინები					
	მინერალები					
	საკვები უჯრედისი					
	ცხიმო					
სადილი		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	პური					
	წყალი					
	ძირითადი კერძი					
	გარნირი (რძის ნაწარმის შემცველობით)					
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	პირველი კერძი (რძის ნაწარმის შემცველობით)					
	დესერტი					
	რძის ნაწარმი					
სამხარი		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები	ცილა					
	ნაშირწყლები					
	ცხიმო					
	ვიტამინები					
	მინერალები					
	საკვები უჯრედისი					
სადამოს წახმსება		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
ვახშამი		კომპონენტი 1	კომპონენტი 2	კომპონენტი 3	კომპონენტი 4	კომპონენტი 5
სავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						
არასავალდებულო შემადგენელი ნაწილები						

დაწესებულებების მიერ შემუშავებული მზა კარტოთეკების/ტექნოლოგიური ბარათების გამოყენება საშუალებას გვაძლევს მარტივად გამოვიანგარიშოთ კერძის ქიმიური შემადგენლობა და საჭიროების შემთხვევაში ჩავანაცვლოთ ერთი კერძი, მეორე, ანალოგიურად სრულფასოვანი შემადგენლობის კერძით. კანონმდებლობით მზა კერძის კარტოთეკის რაიმე კონკრეტული ფორმა არ არის განსაზღვრული. დაწესებულებას თავად შეუძლია შეარჩიოს/შეიმუშაოს მისთვის სასურველი ფორმატი, თუმცა აუცილებელია ფორმატი შეიცავდეს ყველა საჭირო ინფორმაციას მზა კერძის შესახებ.

კარტოთეკა - ტექნოლოგიური ბარათის სარეკომენდაციო შაბლონი						
კარტოფილის პიურე						
	მომზადების წესი (სარეკომენდაციო):					
	გარეცხილი და გათლილი კარტოფილი მოათავსეთ ქვაბში, დაასხით აღუღებული ცხელი წყალი, ისე, რომ კარტოფილი მთლიანად დაიფაროს. დაუმატეთ ცოტაოდენი მარილი და ხარშეთ თავდახურულ ჭურჭელში. ცხელ კარტოფილს დაუმატეთ კარაქი, ცხელი რძე და კარგად ჩაზილეთ. მზა პიურე უნდა იყოს ერთგვაროვანი.					
ინგრედიენტები	რაოდენობა		ქიმიური შემადგენლობა			კკალ
	ბრუტო	ნეტო	ცილები	ცხიმები	ნახშირწყლები	
კარტოფილი	180	126	2.39	0.15	24.75	109.91
ნაღების კარაქი	3	3	0.01	2.47	0	22.27
რძე პასტერიზებული	10	10	0.42	0.32	0.47	6.44
მარილი	0.2	0.2	0	0	0	0
გამოსავალი	120		2.82	2.94	25.22	138.62

წინამდებარე დოკუმენტი მომზადებულია 2023 წლის მდგომარეობით არსებული საკანონმდებლო რეგულაციების შესაბამისად. გასათვალისწინებელია, რომ ნორმატიული აქტების ცვლილების შემთხვევაში მოცემულ დაანგარიშებებში შესაძლებელია საჭირო გახდეს შესაბამისი ცვლილებების ასახვა.

დოკუმენტს თან ახლავს კვების უზრუნველყოფის მექანიზმის შესაბამისი ხელსაწყოები - ცხრილები და ფორმულები, რომელიც დაგეხმარებათ პროცესის ავტომატიზაციაში.

- კერძის ტექნოლოგიური ბარათის / კარტოთეკის სარეკომენდაციო შაბლონი;
- პერსპექტიული მენიუს ერთი დღის სარეკომენდაციო შაბლონი;
- დღიური მენიუს სარეკომენდაციო შაბლონი ორი ალტერნატიული ფორმა;
- დღიური კალორაჟის სავალდებულო გადანაწილების ცხრილი;
- საკვები პროდუქტების ჩანაცვლების სარეკომენდაციო ცხრილი;
- მენიუ ფაქტურის სარეკომენდაციო შაბლონი;
- პროდუქტის ქიმიური შემადგენლობისა და ენერგეტიკული ღირებულებების სარეკომენდაციო შაბლონი.

დოკუმენტი არ წარმოადგენს საკანონმდებლო ან ინდივიდუალურ სამართლებრივ აქტს და მხოლოდ საკონსულტაციო ფუნქციას ასრულებს.