MAKTABDA OVQATLANISH GIGIYENASI VA BOLALAR SALOMATLIGINI TIBBIY- AMALIY TAHLILI

Kalandarova G.D
Urganch davlat tibbiyot instituti, Jamoat salomatligi va umumiy gigiyena kafedrasi assistenti
Shomurodova Chinora Ulug'bekovna
Urganch davlat tibbiyot instituti, 1-bosqich talabasi

Received: 11.12.2025
Revised: 12.12.2025
Accepted: 12.12.2025
Kalit so'zlar:
ovqat, gigiyena, kasalliklar, salomatlik, anemiya, semizlik, ratsional ovqatlanish.

Annotatsiya. Maktab yoshidagi bolalar salomatligi ularning rivojlanishi, o'qishdagi muvaffaqiyati va kelajakdagi sog'lom hayot tarzining asosi hisoblanadi. Shu sababli, ularning ovqatlanishi va ovqatlanish muhitining gigiyenik holati tibbiyotda alohida e'tibor talab etadi. Noto'g'ri ovqatlanish, yaroqsiz oziq-ovqat mahsulotlari yoki sanitariya-gigiyena talablariga javob bermaydigan sharoitlar — bolalar salomatligiga jiddiy xavf tug'diradi. Ushbu maqolada maktab ovqatlanish tizimi holati, gigiyenik talablar, mavjud muammolar va ularni bartaraf etish yo'llari tibbiy-amaliy nuqtai nazardan tahlil qilinadi.

Keywords:
food, hygiene, diseases, health, anemia, obesity, balanced nutrition.

Abstract. The health of school-age children is the foundation of their development, academic success, and a healthy lifestyle in the future. Therefore, their nutrition and the hygienic condition of their eating environment require special attention in medicine. Improper nutrition, unsafe food products, or conditions that do not meet sanitary and hygienic standards pose serious risks to children's health. This article analyzes the state of the school nutrition system, hygienic requirements, existing problems, and ways to address them from a medical and practical perspective.

Ключевые слова.
гигиена, болезни, здоровье, анемия, ожирение, рациональное питание.

Аннотация. Здоровье детей школьного возраста является основой их развития, успехов в учебе и здорового образа жизни в будущем. Поэтому их питание и гигиеническое состояние среды питания требуют особого внимания в медицине. Неправильное питание, некачественные пищевые продукты или условия, не соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям, представляют серьезную угрозу для здоровья детей. В данной статье с медицинской и практической точки зрения анализируются состояние системы школьного питания, гигиенические требования, существующие проблемы и пути их устранения.

Asosiy qism. Maktab ovqatlanish tizimi va gigiyenik talablar Maktab ovqatlanish tizimi nafaqat o‘quvchilarning kundalik energiya ehtiyojlarini qondirish, balki ularning jismoniy va ruhiy rivojlanishiga, salomatligiga ham bevosita ta’sir ko‘rsatadi. Shu sababli, maktabda ovqatlanish tizimi va uning sanitariya-gigiyenik talablariga qat’iy rioya qilish juda muhimdir. O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi tomonidan ishlab chiqilgan sanitariya qoidalari va me’yorlari asosida tashkil etilgan ovqatlanish tizimi, bolalarga xavfsiz, sifatli va to‘liq ozuqaviy qiymatga ega bo‘lgan taomlarni taqdim etishni maqsad qilgan. Birinchidan, maktab ovqatlarining kaloriyaligi bolalarning yoshiga va jismoniy faoliyatiga mos bo‘lishi lozim. Bu, o‘z navbatida, o‘quvchilarning yuqori darajadagi aqliy va jismoniy faolligini ta’minlash uchun zarurdir. 7-10 yoshdagi bolalar uchun yuqori energiyaga ega bo‘lgan ovqatlar, o‘rta sinf o‘quvchilari uchun esa o‘rtacha kaloriyali taomlar berilishi kerak. Bolalar organizmi tez o‘sib borayotganligi sababli, ularning ovqatlari muvozanatli va tarkibida barcha zarur ozuqa moddalarini: oqsillar, uglevodlar, yog‘lar, vitaminlar va minerallarni o‘z ichiga olishi kerak.

Maktab yoshidagi bolalarning ovqatlanish ratsioni kuniga 4 marotabadan kam bo‘lmasligi lozim**.** Birinchi ertalabki nonushta umumiy ratsionning 25 % ini, ikkinchi nonushta 5—10% ini, tushlik 35–40 % va kechki ovqat 25% ini tashkil qilishi kerak. Uch mahal ovqatlanishda nonushta 30%ni, tushlik 45–50%ni, kechki ovqat esa 20–25%ni tashkil qilishi kerak.

Bu, ayniqsa, maktab ta’limining yuqori darajadagi samaradorligini ta’minlashda muhim rol o‘ynaydi. Ikkinchidan, maktab oshxonalarida taomlarni tayyorlash jarayonida gigiyenik talablarning bajarilishi alohida e’tiborga loyiqdir. Ovqatlar faqatgina issiqlik ishlovidan o‘tgan holda tayyorlanishi kerak. Issiqlik ishlovi oziq-ovqatlarda mavjud bo‘lgan zararli mikroorganizmlarni yo‘q qilishda muhim ahamiyatga ega. Bundan tashqari, oshxona muhitining tozaligi ham taomning xavfsizligini ta’minlashda katta rol o‘ynaydi. Har bir oshxona jihozlari va idishlar muntazam ravishda dezinfeksiya qilinishi shart. Bu, zarur sanitariya-gigiyena talablariga rioya etilmagan taqdirda, oziq-ovqat orqali kasalliklar tarqalishi xavfini oshiradi. Shu sababli, maktab oshxonasida ishlayotgan xodimlar uchun maxsus gigiyenik kiyimlar belgilanishi va ularga tibbiy ko‘rikdan o‘tish talab etiladi. Tibbiy ko‘rikning ahamiyati shundaki, xodimlar organizmida turli infektsiyalar mavjud bo‘lishi mumkin, bu esa ovqatlar orqali o‘quvchilarga yuqishi mumkin.

Bundan tashqari, idish-tovoqlar va oshxona jihozlarining har kuni to‘g‘ri dezinfeksiya qilinishi ta’minlanishi zarur. Dezinfeksiya jarayoni mikrob va bakteriyalarni yo‘q qilish orqali ovqatning xavfsizligini ta’minlashga yordam beradi. Ayniqsa, ovqat tayyorlash va tarqatish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilinmasligi, oziq-ovqat zaxiralari bilan bevosita bog‘liq bo‘lgan kasalliklarning tarqalishiga olib kelishi mumkin. Shu sababli, oshxona va ovqatlanish joylarining gigiyenik holati doimiy nazorat ostida bo‘lishi lozim. Xodimlarning gigiyenik talablarga muvofiq ishlashlari bolalar salomatligini saqlashda muhim omil hisoblanadi.

Xodimlar, shuningdek, ishlash jarayonida qo‘l yuvish va boshqa sanitariya talablariga to‘liq amal qilishlari kerak. Qo‘l yuvishning ahamiyati, ayniqsa, taom tayyorlashdan oldin va keyin, shuningdek, tualetdan foydalanishdan so‘ng kuchayadi. Xodimlar shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilmasalar, bu infektsiyalarning tarqalishiga, oziq-ovqat mahsulotlarining zaharlanishiga sabab bo‘lishi mumkin. Bundan tashqari, oshxonadagi barcha jarayonlar va gigiyenik talablarning bajarilishi o‘quvchilarning sog‘lig‘ini ta’minlash, o‘tkir infektsiyalar va boshqa kasalliklar tarqalishining oldini olishda muhim ahamiyatga ega.

Sanitariya-gigiyena holati: nazariy tahlil va potensial muammolar. Maktab oshxonalaridagi sanitariya-gigiyena holati bolalar salomatligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Maktablarda tashkil etilgan ovqatlanish joylarida sanitariya-gigiyena talablariga rioya etilmagan hollarda salomatlikka salbiy ta’sir ko‘rsatadigan bir qator muammolar yuzaga kelishi mumkin.

Agar, maktab oshxonasidagi ventilyatsiya tizimi zarur sharoitlarni ta’minlamasa, havoning tozaligi ta’minlanmaydi, bu esa oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga ta’sir qiladi. Ventilyatsiya tizimining zaif ishlashi oziq-ovqatlarda zararli mikroorganizmlarning ko‘payishiga, natijada bolalarning turli kasalliklarga chalinishiga olib kelishi mumkin. Bundan tashqari, noto‘g‘ri ishlov berilgan oziq-ovqatlardan ovqat hazm qilish tizimining buzilishi, ovqatdan zaharlanish kabi holatlar yuzaga kelishi mumkin. Oshxonadagi harorat rejimi ham muhim ahamiyatga ega.

Xona harorati gigiyenik talablar darajasida bo‘lmasa, bu taomlarning saqlanish muddatini qisqartirishi va mikroorganizmlarning rivojlanishiga imkon yaratishi mumkin. Haroratning pastligi oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini pasaytirishi va o‘quvchilarga zararli ta'sir ko‘rsatishi ehtimoli bor.

Shuningdek, ovqatlarning ozuqaviy qiymati ham maktab ovqatlanish tizimining samaradorligini baholashda muhim omildir. Agar ovqatlarning kaloriyasi va oqsil miqdori bolalar yoshiga mos bo‘lmasa, ularning o‘sishi, jismoniy rivojlanishi va aqliy faoliyati salbiy ta'sirlanadi. Shunday qilib, maktab oshxonalarida kaloriyaviy va ozuqaviy qiymatlari mos bo‘lgan taomlar tayyorlanishi kerak.Ushbu nazariy tahlil asosida shu narsa o’rganildiki: maktab oshxonalari sanitariya-gigiyena talablariga to‘liq javob bermasa, o‘quvchilarning salomatligi va ularning ta’lim olish jarayoni uchun salbiy oqibatlar yuzaga kelishi mumkin. Shu sababli, maktab ovqatlanish tizimi gigiyenik talablar asosida samarali ishlashini ta’minlash uchun doimiy monitoring va nazorat zarur.

Ovqatlanish gigiyenasi va sog‘liqqa ta’siri Noto‘g‘ri tashkil etilgan ovqatlanish maktab yoshidagi bolalarda bir qator sog‘liq muammolariga olib kelishi mumkin. Ovqatlanishning gigiyenik jihatdan noto‘g‘ri tashkil etilishi, shuningdek, ozuqaviy moddalarning balansizligi yoki etishmasligi bolaning jismoniy va aqliy rivojlanishiga salbiy ta’sir ko‘rsatadi.

Ovqatlanish gigiyenasiga rioya qilinmagan taqdirda quyidagi kasalliklar kelib chiqishi mumkin: *Kamqonlik (Anemiya):* Ovqatlanishning noto‘g‘ri tashkil etilishi va muvozanatsizligi natijasida bolalar orasida kamqonlik kasalligi keng tarqaladi. Kamqonlik, asosan, temir, folat kislotasi va B12 vitaminining etishmasligi bilan

bog‘liq. Ushbu muammo o‘quvchilarning jismoniy kuchini kamaytirishi, yorg‘inlikni kuchaytirishi, va umuman o‘qish jarayoniga salbiy ta’sir ko‘rsatishi mumkin. Shuningdek, kamqonlik bolaning aqliy faoliyatiga ham salbiy ta’sir qiladi, chunki miyaga yetarli kislorod yetkazilmasligi natijasida diqqat va konsentratsiya qobiliyati susayadi. *Immunitetning zaiflashuvi:* Noto‘g‘ri ovqatlanish bolalarning immun tizimini zaiflashtirishi mumkin. Oziq-ovqatdagi vitaminlar va minerallar, ayniqsa vitamin C, D, A va sink immunitetni mustahkamlashda muhim rol o'ynaydi. Ushbu moddalarning yetishmasligi bolalar organizmining turli infektsiyalar va kasalliklar bilan kurashish qobiliyatini pasaytiradi. Salbiy holatlarda bu, kasalliklarning tez-tez yuzaga kelishiga va jiddiy asoratlarning rivojlanishiga olib kelishi mumkin. *Ovqatdan zaharlanish:* Oziq-ovqat mahsulotlarining gigiyenik me'yorlarga javob bermasligi va noto‘g‘ri saqlanishi, shuningdek, taomlarning to‘g‘ri tayyorlanmasligi ovqatdan zaharlanish xavfini oshiradi. Bakteriyalar, viruslar yoki parazitlar orqali yuqumli kasalliklar tarqalishi mumkin. Bu holat bolaning organizmiga zarar yetkazishi, salomatlikni og‘irlashtirishi va o‘qishdagi muvaffaqiyatni kamaytirishi mumkin. Ovqatdan zaharlanishning oldini olish uchun yuqori gigiyenik talablar va to‘g‘ri ovqat tayyorlash, saqlash shart-sharoitlariga rioya qilish zarur. *Ovqat hazm qilish buzilishlari (Dispepsiya):* Noto‘g‘ri tashkil etilgan ovqatlanish va ozuqaviy moddalarning etishmasligi, shuningdek, bolalar ovqatni tez-tez va to‘g‘ri tartibda iste'mol qilmasliklari natijasida ovqat hazm qilish tizimi buzilishi mumkin. Dispepsiya, ya'ni ovqat hazm qilishdagi noqulayliklar (hazmning qiyinlashishi, ko‘ngil aynishi, oshqozon og‘rig‘i) bolalarda keng tarqalgan muammolardan biridir. Ushbu buzilishlar bolaning jismoniy va aqliy holatiga salbiy ta’sir ko‘rsatadi va o‘quvchilarning umumiy salomatligi va ta’limdagi muvaffaqiyatini pasaytiradi. *Semizlik* — bu organizmda yog‘ to‘qimalarining ortiqcha to‘planishi bilan tavsiflanadigan kasallikdir. Odatda tana vazni baland bo‘ladi, ammo asosiy e’tibor tana massasi indeksiga (TMI, BMI — Body Mass Index) qaratiladi:18.5-24.9-norma, 25-29.9-ortiqcha vazn, 30 va undan yuqori-semizlik.

Afsuski hozirgi paytda bu kasallik ko’plab bolalarda kuzatilmoqda, sababi esa noto’g’ri ovqatlanish va kam harakatlilik hisoblanadi. Bu bilan birgalikda genetik moyillik va gormonal faoliyat buzilishi ham sabab bo’lishi mumkin lekin sog’lom bolalarning semizlik bilan kasallanishiga asosan noto’g’ri ovqatlanish sabab bo’lmoqda. Semizlik juda ko’plab xavfli kasalliklar rivojlanish xavfini oshiradi. Masalan: yurak-qon tomir kasalliklari, qandli diabet, gipertoniya, steatoz, nafas a’zolari bilan bog’liq kasalliklar.

Sog‘lom ovqatlanishning ta’siri: Sog‘lom va muvozanatli ovqatlanish bolaning jismoniy va aqliy rivojlanishiga ijobiy ta’sir ko‘rsatadi. To‘g‘ri ovqatlanish bolaning organizmiga zarur bo‘lgan barcha ozuqaviy moddalarni ta’minlashga yordam beradi. Bu, o‘z navbatida, bolaning immun tizimini mustahkamlash, o‘sishini va rivojlanishini qo‘llab-quvvatlash, kognitiv qobiliyatlarni yaxshilash va umumiy salomatlikni saqlashga xizmat qiladi. Sog‘lom ovqatlanish orqali bolalar energiya olishadi, diqqatlarini jamlashda o‘zlarini yaxshiroq his qilishadi, jismoniy faoliyatlarini samarali bajarishadi va o‘qishda muvaffaqiyatga erishishadi.

Shuningdek, to‘g‘ri ovqatlanish organizmni kasalliklarga qarshi kurashishga va immun tizimining kuchayishiga yordam beradi.

Profilaktik tavsiyalar. Maktab ovqatlanish tizimining samaradorligini oshirish va bolalar salomatligini saqlash maqsadida bir qator profilaktik choralar ko‘rish zarur. Quyidagi profilaktik choralarni amalga oshirish tavsiya etiladi: Maktab oshxonalarida sanitariya nazoratini kuchaytirish, ovqat tayyorlash va saqlash jarayonlarida gigiyenik talablar to‘liq bajarilishini ta'minlash kerak. Bu, nafaqat oziq-ovqatlarning sifati va xavfsizligini, balki bolaning umumiy salomatligini ham ta'minlaydi. Sanitariya nazoratining samarali bo‘lishi uchun nazorat guruhlari va inspeksiyalarni muntazam o‘tkazish zarur. Tibbiyot xodimlari tomonidan muntazam monitoring olib borilishi, maktab oshxonasidagi gigiyenik holat va ovqatlanishning ozuqaviy qiymatini doimiy ravishda tekshirish, bolalarning sog‘lig‘ini monitoring qilish va zarur bo‘lganda tibbiy yordam ko‘rsatish muhim. Tibbiyot xodimlarining ishtirokida amalga oshirilgan monitoring bolalar salomatligi bo‘yicha yuzaga keladigan muammolarni erta aniqlashga yordam beradi. Ota-onalar va o‘quvchilar orasida gigiyena va ovqatlanish madaniyati bo‘yicha targ‘ibot ishlari olib borish, bolalar va ularning oilalarini to‘g‘ri ovqatlanish va gigiyena qoidalari bilan tanishtirish juda muhim. Targ‘ibot ishlari maktabda va oilada sog‘lom ovqatlanish madaniyatini shakllantirishga yordam beradi. Bu, o‘z navbatida, bolalarning sog‘lom rivojlanishi va o‘zlarini to‘g‘ri parvarish qilishiga turtki bo‘ladi. Har oyda bir marotaba ovqat namunalarini laborator tahlildan o‘tkazish, maktab oshxonasida tayyorlanayotgan ovqatlarning sifatini va xavfsizligini tekshirish uchun zarur. Oziq-ovqatlarning sanitariya-gigiyena talablariga mosligini aniqlash, oziq-ovqatdagi kimyoviy va biologik xavflarni oldini olishda samarali bo‘ladi. Ushbu profilaktik choralar maktab ovqatlanish tizimini yaxshilash, bolalarning sog‘ligini saqlash va ularning ta'lim jarayonida muvaffaqiyatli bo‘lishlarini ta'minlashga yordam beradi.

Xulosa: Maktab yoshidagi bolalar uchun to‘g‘ri tashkil etilgan ovqatlanish, nafaqat ularning jismoniy, balki aqliy rivojlanishini ham ta'minlaydi. Ovqatlanishning gigiyenik talablariga to‘liq rioya qilinishi bolalarning sog‘lig‘ini saqlash va turli yuqumli kasalliklarning oldini olishda muhim rol o‘ynaydi. Aks holda, noto‘g‘ri ovqatlanish va sanitariya talablariga javob bermaydigan sharoitlar bolalarda kamqonlik, immunitetning zaiflashuvi, ovqatdan zaharlanish va ovqat hazm qilish tizimining buzilishlari kabi muammolarga olib kelishi mumkin. Shu bilan birga, maktab oshxonalari va ovqatlanish tizimining gigiyenik holati bo‘yicha muntazam monitoring va nazoratning o‘tkazilishi, sanitariya-gigiyena talablariga to‘liq rioya qilinishi zarur.

Ovqat tayyorlash va saqlash jarayonlarida qat'iy gigiyenik me'yorlarga amal qilish, xodimlarning tibbiy ko‘rikdan o‘tgan va gigiyenik kiyimda ishlashlari, idish-tovoqlar va oshxona jihozlarining dezinfeksiya qilinishi maktab ovqatlanishining sifati va xavfsizligini ta'minlaydi. Bunday choralar bolalar salomatligini himoya qilishda samarali bo‘lib, ularning ta'lim va rivojlanish jarayonlarini optimallashtirishga yordam beradi.

Tadqiqotlar va amaliy kuzatuvlar shuni ko‘rsatadiki, maktablarda ovqatlanish tizimini yaxshilash uchun nafaqat tibbiy va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish, balki ota-onalar va o‘quvchilar orasida ovqatlanish madaniyatini shakllantirish, targ‘ibot ishlari olib borish ham juda muhimdir. Shuningdek, maktablarda ovqat namunalarini muntazam laborator tahlildan o‘tkazish, ularning sifatini tekshirish va xavfsizligini tasdiqlash zarur. Maktabda ovqatlanish tizimini yaxshilash, bolalar salomatligini ta'minlash va umumiy rivojlanishiga ijobiy ta'sir ko‘rsatish uchun hamkorlikda ishlash, doimiy nazorat va monitoringni kuchaytirish, gigiyenik talablarning bajarilishini ta'minlash kerak. Maktabda to‘g‘ri ovqatlanish tizimi nafaqat bolalarning sog‘lom o‘sishini qo‘llab-quvvatlash, balki ularning o‘qishdagi muvaffaqiyatlarini oshirishga ham yordam beradi. Shuning uchun, har bir maktabda ovqatlanish tizimining gigiyenik holatini yaxshilash va doimiy monitoringni o‘tkazish, bolalar salomatligini himoya qilishga doir ilg‘or choralarni joriy etish dolzarb vazifa hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Salomova F.I., Iskandarova Sh.T., Abdukadirova L.K., Sadullayeva X.A., Sharipova S.A, Axmadaliyeva N.O., Xasanova M.I. “Gigiyena. Tibbiy ekologiya”. Darslik. Toshkent. “O‘ZKITOBSAVDO”, 2020.
2. Ponomareva L.A., Kazakov E.K., Abduqodirova L.K., Tuhtarov B.E., Dravskix I.K., Sharipova S.A., Sadullayeva X.A. Umumiy gigiyena bilan ekologiya. Amaliy mashg‘ulotlar uchun o‘quv qo‘llanma. - Toshkent. Tafakkur-bostoni. - 2011.
3. Duschanov B.A., Iskandarova SH.T. Umumiy gigiyena. Darslik. – Toshkent. Kitob-jurnal. 2008 y.
4. Зокирходжаев, Ш. Я., Худойберганов, А. С., Дусчанов, Б. А., Шомуродова, Н., & Масобиров, Р. П. (2020). Обоснование применения зернового сорго (джугары) в диетотерапии при хронических заболеваниях. Журнал теоретической и клинической медицины, 4, 41-45.
5. Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to‘g‘risida Qonuni, T. 2015y.
6. Nadira, S., Duschanov, B. A., & Ruzmatova, D. A. (2022). Clinical-immunological efficiency in diethotherapy of chronic hepatitis with sorgo. Academicia Globe, 3(02), 6-11.
7. Kalandarova, G. D., & Sh, S. N. (2023). THE LAWS OF CORRECT DIET AND THE CONSEQUENCES OF IMPROPER DIET. Web of Medicine: Journal of Medicine, Practice and Nursing, 1(8), 64-67.
8. Шамуратова, Н. Ш., Зокирходжаев, Ш. Я., & Рўзметова, И. Я. (2023). СУРУНКАЛИ ГЕПАТИТ ВА COVID-19 БИЛАН БИРГА КЕЧГАН ПАТОЛОГИК ЖАРАЁНДА ОВҚАТЛАНИШ СТАТУСИНИ ЎРГАНИШ ВА БАҲОЛАШ.
9. Шомуротова, Н. Ш., Дусчанов, Б. А., Зокирходжаев, Ш. Я., & Рўзметова, Д. А. (2023). СУРУНКАЛИ ГЕПАТИТ БИЛАН

ХАСТАЛАНГАН БЕМОРЛАРНИНГ ЁЗ-КУЗ МАВСУМИДАГИ КУНЛИК ОВҚАТЛАНИШ ТАРТИБИНИ ГИГИЕНИК БАҲОЛАШ.

10. KALANDAROVA, G., & SH, S. (2023). SORGONING SELIAKIYANI DAVOLASHDAGI SAMARASI.

11. Шамуратова, Н. Ш., & Омонова, Д. У. (2025). СУРУНКАЛИ ЖИГАР КАСАЛЛИКЛАРИДА МАҲАЛЛИЙ МАҲСУЛОТЛАР АСОСИДАГИ ДИЕТОТЕРАПИЯНИНГ САМАРАСИ. Multidisciplinary Journal of Science and Technology, 5(3), 666-668.

12. ШАМУРАТОВА, Н., РУЗИМОВ, Х., & РУЗМЕТОВА, Д. (2023). БИОЛОГИЧЕСКАЯ И ДИЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОРГО ПО АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ.

13. Sh, S. N., Ro’zmetova, O. S., Xusinbayev, I. D., & Sh, A. S. (2024). SURUNKALI BUYRAK KASALLIGIDA GIPOAZOTEMIK DORI VOSITALARINING TA’SIR SAMARADORLIGINI O’RGANISH ORQALI DAVONI MUQOBILLASHTIRISH.