

**U.B. AXRAROV**

# **OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISH VA SERVIS**



**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI**  
**OLIIY VA O‘RTA MAXSUS TA‘LIM VAZIRLIGI**  
**TOSHKENT KIMYO-TEXNOLOGIYA INSTITUTI**

---

---

**AXRAROV UMID BAKIROVICH**

**OVQATLANISH**  
**KORXONALARIDA XIZMAT**  
**KO‘RSATISH VA SERVIS**

*Oliy o‘quv yurtlari 5610100 – Xizmat ko‘rsatish sohasi  
(ovqatlanishni tashkil etish va servis) bakalavriatura  
ta‘lim yo‘nalishida tahsil oluvchi talabalar uchun*  
**O‘QUV QO‘LLANMA**

**TOSHKENT**  
**«DONISHMAND ZIYOSI»**

**2022**

UO'K 005.934.5:642.57(075.8)

KBK 36.99ya73

65.422

A 90

### Taqrizchilar:

**Umaraliyev Tolibjon Asqaraliyevich** – O'zbekiston oshpazlar uyushmasi bosh texnologi

**Dodayev Qo'chqor Odilovich** – TKTI, OOMTF, GSKMT kafedrası professori, texnika fanlari doktori, professor.

**Axrarov, U.B.**

A 90 Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish va servis [Matn]: o'quv qo'llanma / U.B. Axrarov. – Toshkent: «Donishmand ziyosi», 2022. – 152 b.

Ushbu o'quv qo'llanmada xomashyoga dastlabki va issiqlik ishlovi berish, maxsus taomlar tayyorlash texnologiyalari kabi qator mavzular yoritilgan va sarf qilinadigan masalliqalar to'g'risida batafsil ma'lumotlar keltirilgan. Xamir mahsulotlari, parhez taomlar, taomnoma tuzish tartibi masalalarining o'ziga xos tavsiflari talabalarni to'liq bilim va tushunchaga ega bo'lishlari uchun ko'maklashadi.

O'quv qo'llanmada keltirilgan rasmlar, jadvallar va matnlar, 5610100 – Xizmat ko'rsatish sohasi (ovqatlanishni tashkil etish va servis) yo'nalishi bo'yicha ta'lim oladigan bakalavriatura talabalariga fanni o'zlashtirish, kurs, bitiruv malaka ishlari loyihalarini bajarishda katta yordam beradi.

## KIRISH

To'g'ri ovqatlanish – bugungi kunda insoniyat oldidagi dolzarb vazifalardan biridir.

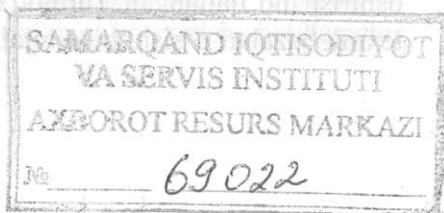
Ovqatlanish mezonini sifatida oziq-ovqatga bo'lgan ehtiyoj normasi olinadi. Bunda haddan tashqari to'yish yoki aksincha, och qolishgina emas, balki doimo bir xil taomni iste'mol qilish ham katta zarar keltiradi. Bunday holat ovqat ratsioni kamdan-kam yangilanishi yoki turli mahsulotlar bilan boyitilmasligi tufayli sodir bo'ladi.

Ovqatlanishni to'g'ri tashkil etishda umumiy ovqatlanish korxonalarining roli va o'rnini juda muhimdir.

«Kerakli kaloriya – maksimum biologik qiymat» – ovqatlanish korxonalarini shiori shunday bo'lishi kerak.

Inson o'zining xohish va istaklariga ko'ra taom iste'molini ovqatlanish korxonalarini turiga ko'ra restoran, oshxona, kafe, parhez oshxona, yoshlar kafesi, bolalar oshxonasi va boshqa ovqatlanish shoxobchalarida amalga oshirishi mumkin.

Ushbu o'quv qo'llanma umumiy ovqatlanish korxonalarini turlariga tavsif berib, xizmat ko'rsatish va servisini tashkil etish masalalarini o'rgatib, soha bo'yicha oliy o'quv yurtlari uchun darslik sifatida tavsiya etiladi.



---

---

## **I BO‘LIM**

### **UMUMIY OVQATLANISHNING TASHKILIY TUZILISH XUSUSIYATLARI VA UNING TURLARI**

#### **1.1. Umumiy ovqatlanishning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati**

O‘zbekiston Respublikasining 1991-yil 15-fevraldagi «O‘zbekiston Respublikasidagi korxonalar to‘g‘risida»gi va 1996-yil 26-apreldagi «Iste‘molchilarning huquqlarini himoya qilish to‘g‘risida»gi Qonuni, O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 1994-yil 4-iyuldagi «Savdo va xizmat ko‘rsatish sohasi obyektlarini ular joylashgan yer uchastkalari bilan birgalikda xususiy mulk qilib sotish tartibi to‘g‘risida»gi, 1995-yil 2-fevraldagi «Respublikada savdoni erkinlashtirishni ta‘minlash to‘g‘risida»gi hamda 2003-yil 13-fevraldagi «2003–2006-yillarda chakana savdo, umumiy ovqatlanish va aholiga maishiy xizmat ko‘rsatish korxonalari tarmoqlarini rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida»gi Qarori, keyingi yillarda esa, xususan, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020-yil 10-noyabrdagi «Aholining sog‘lom ovqatlanishini ta‘minlash bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida»gi qarori va boshqa qator qonun va qarorlar asosida umumiy ovqatlanish sohasininig rivojlanishiga va salohiyatini oshirishga qaratilgan tadbir hamda yo‘nalishlar bu tarmoqning kelajagi porloqligidan va xalq xo‘jaligidagi ahamiyati muhimligidan dalolatdir.

Yaqin yillarda umumiy ovqatlanish korxonalari tovar aylanishi, korxonalarining o‘zi ishlab chiqaradigan mahsulotlari hajmini yanada oshirish mo‘ljallangan. Tarmoq korxonalari shoxobchalari va ularning texnik bazalari o‘sishi ham rejalashtirilgan.

Bozor iqtisodiyoti sharoitida umumiy ovqatlanish korxonalari yangi tartibdagi ko'rsatkich – foyda ko'rsatkichini rejalashtirishga o'tkazilgandir.

Avvalgi tovar aylanishi va foyda kabi ko'rsatkichlardan ko'ra ushbu yangicha yondashuv tarmoq uchun maqsadga muvofiq ekanligini, uning hayotiyligi va istiqbolli ekanligini ko'rsatadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari ishidagi muvaffaqiyatlar ishlab chiqarish barcha bo'g'inlarining va xo'randa – iste'molchilarga ko'rsatiladigan xizmatning korxonada qay darajada yo'lga qo'yilganligiga, ishlab chiqarishning ayrim uchastkalari, savdo zali, ombor (sklad) xo'jaligi ishlari va shunga o'xshashlarning aniq tashkil etilishi darajasiga, rejali va ishlab chiqarishni bir tekisda olib borishga bog'liqdir. Korxonalar ishining moddiy-texnika ravnaqi asosida uzluksiz hamda serunum tashkil etishning eng samarali shakllari va usullarini mehnatni yanada rejali tashkil etish asosida, shuningdek, mahsulot ishlab chiqarishni ko'paytirish, mahsulot sifatini yaxshilash va xaridorlarga xizmat ko'rsatish madaniyatini yanada oshirish uchun zaxiralardan samarali foydalanishni o'rganish muhim ahamiyat kasb etadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarishni tashkil etish – asosiy ishlab chiqarish jarayonini uyushtirishdan, ishlab chiqarishni boshqarishni va unga xizmat ko'rsatishni tashkil etishdan iborat.

Asosiy ishlab chiqarish jarayonini tashkil etishda ixtisoslashtirish, bir me'yorda ishlash, proporsionallik, uzluksiz va aniq ishlab chiqarish omillari ko'zda tutiladi.

Ishlab chiqarish jarayonini boshqarishni va unga xizmat ko'rsatish ayrim uchastka va ish joylarini texnik jihatdan tayyorlash, moddiy-texnik ta'minoti va mehnatni tashkil etishni o'z ichiga oladi.

Xalq xo'jaligining bir tarmogi bo'lgan umumiy ovqatlanish o'zi ishlab chiqaradigan mahsulotning bir maqsadga qaratilganligi, iste'mol qilinadigan dastlabki xomashyoning bir tomonliligi, moddiy-texnik bazasining, texnologik jarayonlarning, ishlab chiqarishni uyushtirish omillari va xo'randalarga xizmat ko'rsatish shakllarining

umumiyligi hamda kadrlarning o'ziga xos malakaga egaligi bilan farq qiluvchi korxonalar yig'indisidan iboratdir.

Uyda taom tayyorlashdan umumiy ovqatlarni tayyorlashga o'tish taom tayyorlash jarayonining o'zidayoq mehnatni operatsiyalash, ilg'or texnologiyani va yuqori unumli jihozlarni qo'llash tufayli mehnat unumdorligini bir necha marotaba oshirishga imkon beradi.

Umumiy ovqatlanishning mehnatni tashkil etish va mehnat unumdorligining o'sishida ham roli katta, ya'ni sanoat korxonalarida, muassasalarda, o'quv yurtlarida, maktablarda, shirkat va boshqa xalq xo'jaligining sohalarida umumiy ovqatlanishni tashkil etilishi mehnat unumdorligini oshirishga to'la imkon beradi, chunki to'qtutar va sifatli taomlarni o'z vaqtida iste'mol qilish ischlarning mehnat jarayonida sarflanadigan quvvatini, mehnat qobiliyatini tiklashga imkon beradi.

Umumiy ovqatlanish sohasi mehnatkashlarni ish joylarining o'zida taom bilan ta'minlash orqali korxonalarda band bo'lgan ishchi va xizmatchilarning vaqtlarini ancha tejaydi.

Shunday qilib, umumiy ovqatlanish mehnat unumdorligining o'sishida va ishchi kuchini qayta tiklashda eng muhim omillardan biri bo'lib, xuddi boshqa barcha jamoat ishlab chiqarishida bo'lgani kabi, mahsulotlardan tejab va maqsadga muvofiq foydalanishga ham imkoniyat yaratib beradi.

Aholining rejali va ilmiy asosda to'g'ri ovqatlanishini tashkil etishda ham umumiy ovqatlanishning ahamiyati kattadir, lekin bu ishni zarur nazariy va amaliy bilimlari va tegishli malakasi bor kadrlarga ega bo'lgan umumiy ovqatlanish korxonalaridagina amalga oshirish mumkin.

Rejali va maxsus (shifobaxsh va parhez) taomlar tayyorlashni amalga oshirishda ham umumiy ovqatlanishning roli yuksak. Ma'lumki, taom tegishli sanitariya-gigiyena sharoitida tayyorlanishi lozim. Bunga esa uy sharoitiga qaraganda umumiy ovqatlanish korxonalarida erishish ancha osonroqdir.

Umumiy ovqatlanish korxonalari tayyor mahsulotlar ishlab chiqarib va ularni sotib, yalpi ijtimoiy mahsulotni rejali, kengaytirilgan

takror ishlab chiqarishda ishtirok etadi. Tayyor taom ishlab chiqarish bilan shaxsiy iste'mol o'rtasida bevosita aloqa o'rnatadi va shaxsiy iste'mol qilinadigan mahsulotlarni mehnatkashlar o'rtasida mehnatga qarab taqsimlashning omiliga muvofiq taqsimlashda qatnashadi. Shu bilan birga umumiy ovqatlanish ijtimoiy iste'mol fondlarini taqsimlash vositalaridan biri sifatida ham ishtirok etadi.

Shifoxona, sanatoriy, dam olish uylari, bolalar muassasalari va maktablarning oshxona va bufetlarida mehnatkashlar va ularning oilalarining ijtimoiy iste'mol fondlari hisobiga vaqti kelib tekinga yoki imtiyozli shartlar asosida ovqatlanishini tashkil qilish mumkin.

Umumiy ovqatlanish xalq xo'jaligida o'z moddiy-texnik bazasiga va keng shoxobchali korxonalariga ega bo'lgan, ishlab chiqarish texnologiyasi va malakali kadr xodimlardan tarkib topgan yirik tarmoqqa aylandi.

O'zbekiston Respublikasida umumiy ovqatlanish korxonalarining mustaqillikdan keyingi yillardagi rivojlanishida quyidagi xarakterli xususiyatlarni kuzatish mumkin: moddiy-texnik bazasi uzluksiz o'sib, tovar aylanishi va mahsulot ishlab chiqarish hajmi kengayib bordi, tovar aylanishida korxonalarining o'zida ishlab chiqarilgan mahsulotlar salmog'i o'sib, kulinar masalliqalar xili g'oyat ko'paydi, yarimtayyor masalliqalar, kulinar va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish yaxshi yo'lga qo'yildi, xizmat ko'rsatishda ilg'or usullar to'xtovsiz ravishda rivojlanib va takomillashib bordi va hokazo.

Umumiy ovqatlanishning bundan buyon o'sishi aholining shaxsiy daromadi hisobiga ham, jamiyat a'zolari ehtiyojini qondirish uchun mo'ljallangan jamiyat fondlaridan tekinga ovqatlanish hisobiga ham rivojlanibboradi. Bungayuqoridakeltirilgan hukumat va davlatimizning qator qaror va qonunlari muhim ahamiyatga ega bo'lganligidir. Bularda umumiy ovqatlanish shoxobchalarini kengaytirishga, korxonalarni yarimtayyor va tayyor kulinar mahsulotlari asosida ishlashga o'tkazish yo'li bilan industrizatsiyalashga e'tibor berilgandir.

Qarorlarda umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlarining e'tiborini har bir korxonaning o'zida ishlab chiqaradigan mahsulotni

ko'paytirishga, xo'randalarga — iste'molchilarga xizmat ko'rsatishning progressiv uslub (metod)lari va usullarini joriy etishga, korxonalarining barchasini ilg'or texnika bilan qurollantirish va taom tayyorlashda ko'p mehnat sarf qiladigan jarayonlarni mexanizatsiyalashtirishga qaratilmog'i lozimligi ko'rsatilgandir.

Umumiy ovqatlanish sohasi o'ziga xos xususiyatlari bilan xalq xo'jaligining boshqa sohalaridan tubdan farq qiladi. Barcha sohalarda bir funksiyani, ya'ni ishlab chiqarish yoki faqat realizatsiya qilish kabi vazifalarni bajaradigan bo'lsa, umumiy ovqatlanish o'zida bir vaqtning o'zida uchta funksiyani bajarishi orqali o'ziga xosligi bilan ajralib turadi. Ishlab chiqarish, mahsulotlarni realizatsiya qilish va xo'randalarga issiq taomni tayyorlangan joyida iste'molini (tanovulini) uyushtirish kabi uchta funksiyani mujassamlashtirgandir. Shuning uchun ham bu soha o'ziga xos va o'ziga mosligi bilan boshqa sohalardan tubdan farq qiladi.

## **1.2. Umumiy ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilish xususiyatlari**

### **1.2.1. Umumiy ovqatlanishning tashkiliy tuzilishi**

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish, xo'jalik va savdo faoliyatini tashkil etish hamda boshqarish ishlari savdo korxonalariniki kabi turli tashkiliy-xo'jalik bo'g'inlari tomonidan amalga oshiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari — oshxona, restoran, choyxona-oshxona, kafe, tamaddixon va bar-bufetlar dastlabki tashkiliy-xo'jalik bo'g'ini hisoblanadi.

Bir necha umumiy ovqatlanish shoxobchalari yagona xo'jalik rahbarligida birlashtirilsa, xo'jalik hisobi asosida ishlaydigan korxonalar yuzaga keladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari, chakana hamda ulgurji savdo korxonalarining muayyan ma'muriy-hududiy chegara doirasida (shahar, qishloq, tuman, viloyat, posyolka, respublika)

va ayrim kontingentlarga xizmat ko'rsatishiga qarab birlashishi tashkiliy-xo'jalik bo'g'inlaridan bo'lgan savdo tashkiloti (savdo departamentlari, orslar, urslar, hissdorlik jamiyatlari, mas'uliyati cheklangan jamiyatlar va boshqalar) orqali amalga oshiriladi.

Yirik hissdorlik jamiyatlaridagi umumiy ovqatlanish bo'limi korxonalarining tovaraylanishi va o'zida ishlab chiqariladigan mahsulot rejaları bajarilishini, shoxobchalarning rivojlanishi, xarajat va foyda olish rejaları bajarilishini tahlil qiladi, korxonalarni rivojlantirish rejali loyihasiga doir takliflarni ishlab chiqadi. Bo'limlar quyi tashkilot va korxonalar ishini yaxshilash va ularning samaradorligini oshirish bilan bog'liq bo'lgan masalalarni HJ (hissadorlik jamiyatlari) Kengashida ko'rib chiqish uchun tayyorlaydilar. Ular tuman, viloyat, respublika «oziq-ovqat zaxira» ya'ni avvalgi («Savdo Departamenti yoki HJlari qoshida Kulinar (Pazandalik) kengashlarini uyushtiradi va ishni yo'lga solib turadilar. Yuqori HJ Kengashida ko'rib chiqish uchun umumiy ovqatlanishning tashkil etilishi va iqtisodini takomillashtirish bilan bog'liq bo'lgan masalalarni, yangi texnika, texnologiya, xo'randalarga xizmat ko'rsatishning ilg'or uslublarini qo'llash, umumiy ovqatlanish shoxobchalarini rivojlantirish, mahsulot sifatini yaxshilash bilan bog'liq bo'lgan masalalarni tayyorlaydi. Shuningdek, umumiy ovqatlanish bo'limi ilg'or tashkilotlar va korxonalarining ish tajribalarini o'rganadi, umumlashtiradi va yoyadi. Korxonalarining eng ratsional turlarini joriy etishni tavsiya etadi, ularni ayrim hududlarning alohida xususiyatlarini hisobga olgan holda loyihalashtirish uchun, texnologik jihozlarning eng tejamli turlari va xo'randalarga xizmat ko'rsatishning ilg'or shakllarini qo'llash maqsadida ixtisoslashtirish yo'llarini ham ko'rsatib beradi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining kadrlar bo'limi va o'quv yurtlari boshqarmasi bilan birgalikda umumiy ovqatlanish uchun kerakli kadrlarni tayyorlash, qayta tayyorlash va malakasini oshirishga doir tadbirlarni ishlab chiqadi va tasdiqlash uchun HJ yoki HK (hissadorlik kompaniya, Departament) Kengashi Rayosatiga topshiradi. Oshpaz va qandolatchilarga «Usta oshpaz» va «Usta

qandolatchi» degan unvon berish to'g'risidagi qarorlarni tayyorlashda ham ishtirok etadi.

Mamlakatimizda umumiy ovqatlanishni rivojlantirish masalalari O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi nazoratidadir. Xalq xo'jaligini va shu jumladan, umumiy ovqatlanishni perspektiv va joriy rejalashtirish ishlari Iqtisodiyot vazirligiga hamda viloyatlar hokimliklarining Rejalashtirish hay'ati zimmasiga yuklatilgan.

«O'zbek oziq-ovqat zaxira» ya'ni avvalgi «O'zbeksavdo» davlat aksiyadorlik kompaniyasi mamlakatimizdagi umumiy ovqatlanishga umumiy rahbarlik qiladi, barcha uslubiy qo'llanmalarni tavsiya etadi, umumiy ovqatlanish masalalariga oid iqtisodiy ishlarni yaxshilashga oid masalalarni koordinatsiya qiladi, umumiy ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishni yanada ko'paytirish, korxonalarni rivojlantirish, ularni ixtisoslashtirish, ishlab chiqarishni, mehnatni tashkil etishni takomillashtirish, ya'ni texnika va texnologiyani, aholiga xizmat ko'rsatishning ilg'or uslublarini joriy etish yuzasidan va boshqa yangiliklar – tadbirlar ishlab chiqadi. Umumiy ovqatlanish boshqarmasi orqali korxonalarni loyihalash va yangi texnika bilan jihozlash borasida yagona texnika siyosatini amalga oshirib boriladi hamda davlat va hukumat qarorlarining bajarilishini nazorat qilib turiladi.

### **1.2.2. Umumiy ovqatlanish korxonalari ishlab chiqarish va savdo faoliyatining o'ziga xos xususiyatlari**

Umumiy ovqatlanish korxonasi oziq-ovqat, go'sht-sut sanoati korxonalari va chakana savdo tashkilotlariga birmuncha o'xshab ketadi.

Birinchidan, umumiy ovqatlanish korxonasi ham, oziq-ovqat va go'sht-sut sanoati korxonalari ham bir xil ishlab chiqarish vazifasini ado etadi. Ikkinchidan, umumiy ovqatlanish korxonasi ham, chakana savdo korxonasi ham bozor iqtisodiyoti sharoitida shaxsiy iste'mol mahsulotlarini oldi-sotdi vositasida taqsimlaydigan bir xil vazifani bajaradilar. Bundan tashqari, umumiy ovqatlanishda chakana savdo korxonasidagidek, tovarlar aholining pul daromadiga almashtiriladi.

Shu sababli o'zida ishlab chiqarilgan mahsulotni va xarid qilingan tovarlarni xaridorlarga sotish davlat savdosi chakana tovar aylanishining bir qismini tashkil etadi. Biroq, shu bilan bir qatorda, umumiy ovqatlanish korxonasi o'ziga xos xususiyatlarga ham ega, ya'ni ovqatlanishni o'zi tayyorlagan joyda uyushtirish va madaniy hordiq chiqarish bilan mujassamlashtirgan holda amalga oshirishga o'z hissasini qo'shishdir.

Umumiy ovqatlanish korxonasi faqat mahsulot ishlab chiqarmay, balki ishlab chiqarilgan mahsulotni sotadi, bu mahsulotlarning iste'mol qilinishini uyushtiradi, oziq-ovqat va go'sht-sut sanoati korxonalarida esa mahsulot faqat ishlab chiqariladi, xolos.

Ishlab chiqarilgan mahsulotlar xaridorlarga chakana savdo korxonalarini va umumiy ovqatlanish korxonalarini orqali sotiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining chakana savdo korxonalaridan farqi shundaki, ular tovarlarni sotish bilan birga, mahsulot ishlab chiqarish va bu mahsulotlarning iste'mol qilinishini uyushtirish ishlari bilan ham shug'ullanadi.

Umumiy ovqatlanishni tashkil etishning o'ziga xos tomoni shuki, bu korxonalarda ishlab chiqarish sexlari bilan birga korxonaning xaridor tomonidan olingan o'z mahsuloti va xarid qilingan tovarlarni sotish va iste'mol qilinishini uyushtirish uchun maxsus jihozlangan xonalar (savdo zallari) tashkil etish kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining taom pishirish, sotish va iste'mol qilishni uyushtirish kabi vazifalarini uyg'unlashganligidan kelib chiqadigan zarur o'ziga xos xususiyatlari bilan birga, bu korxonalar ishida, yana boshqa muhim vazifalar ham mavjud. Bulardan eng muhimlari – xo'randalarning muntazam kelib turmasligi natijasida savdo zali ishlash vaqtining ayrim soatlarida va hattoki ayrim kunlarda hamda haftalarda xo'randalar bilan birday to'la ta'minlanmasligidir. Shu sababli ayrim taomlarga va kulinar mahsulotlariga bo'lgan talab butun ish kuni davomida tez-tez o'zgarib turadi, bu esa faqat mahsulot ishlab chiqarishgagina ta'sir qilmay, balki savdo zali ishlariga ham butun ish kuni davomida ta'sir etadi.

Turli toifadagi xo‘randalarga (ishchi, xizmatchi, o‘quvchilarga) xizmat ko‘rsatish muayyan assortimentda mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etishni talab etadi.

Bu mahsulotlar kimyoviy tarkiblari, to‘qtutarligi (energetik quvvati) jihatidan shu toifadagi xo‘randalar uchun qabul qilingan ovqatlanish fiziologik me‘yorini hisobga olgan holda tayyorlanishi lozim.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini ishini tashkil etishning o‘ziga xos eng muhim xususiyati ishlanadigan xomashyo va ishlab chiqariladigan mahsulotlarning g‘oyat xilma-xilligi bo‘lib, bularga ishlab chiqarishning darajasi va hajmiga bog‘liq holda mavsumiy, milliy, iqlimiy va boshqa omillar ta‘sir ko‘rsatadi.

Har kuni turli xil mahsulot ishlab chiqarilishi ayrim xo‘randalarning talablarini bir muncha to‘la qondirishga imkon beradi, albatta. Lekin ishlab chiqarishni bunday tashkil etish korxonani ishini qiyinlashtiradi, mehnat unumdorligini pasaytiradi, ishlab chiqarish xarajatlari bilan muomala xarajatlarini oshirib yuboradi. Ana shunday xarajatlarga yo‘l qo‘ymaslik uchun taomnomadagi taomlar turi har kuni emas, balki har hafta o‘zgarib borishi kerak.

Bunda taomnomaga kiritiladigan taom, belgilangan assortiment minimumiga muvofiq, har kuni asosiy xomashyo bo‘yicha ham, bu taomlarning tayyorlanish xususiyatlari jihatidan ham turlicha bo‘lishi va haftaning kunlari davomida o‘zgartirib turilishi kerak.

Ko‘pchilik taomlar va pazandalik (kulinariya) mahsulotlari qisqa muddatda, ya‘ni tayyorlangan vaqtdan boshlab ikki-uch soat ichida sotib yuborilishini talab qiladi.

Umumiy ovqatlanishda ishlatiladigan xomashyolarni ham uzoq muddat saqlab bo‘lmaydi. Shuning uchun umumiy ovqatlanish korxonalarini xomashyo va ba‘zi tayyor mahsulotlarning uzoq saqlanishini ta‘minlaydigan sovitish qurilmalari va jihozlari bilan ta‘minlash muhim ahamiyatga ega. Umumiy ovqatlanish korxonalarida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat‘iy rioya qilishning ham katta ahamiyati bor.

Ovqatlanish korxonalarining ish bilan bir tekisda ta'minlanmasligi tufayli, ayrim taomlarga bo'lgan talabning faqat bir kecha-kunduzda yoki bir smenadagina emas, hatto ayrim soatlarda ham o'zgarib turishi taom tayyorlashni xo'randalarning ayrim taom va pazandalik mahsulotlariga bo'lgan talablarini hisobga olgan holda har kuni rejalashtirish zaruriyatini keltirib chiqaradi.

Umumiy ovqatlanish tizimining asosiy bo'g'ini bo'lmish korxonaning vazifasi shuki, u o'zida ishlab chiqarilgan (yarimtayyor mahsulotlar, pazandalik va qandolat masalliq-lari) hamda xarid qilingan mahsulotlarning sotilishi va iste'mol etilishini ta'minlaydi.

O'z faoliyatini xo'jalik hisobi asosida yuritadigan, asosiy va aylanma mablag'larga (mustaqil balansga va bankda hisob-kitob raqamiga) ega bo'lgan korxonalar huquqiy shaxs maqomiga egadirlar.

Xo'jalik hisobidagi korxonalar ishlab chiqarish – texnika, iqtisodiy va tashkiliy jihatdan bir butunligi bilan xarakterlanadi. U barcha zarur ishlab chiqarish vositalariga hamda boshqa moddiy-texnik resurslariga, shuningdek, ishlab chiqarish va muomala jarayonlarini amalga oshira olish uchun malakali kadrlarga ega bo'lishi kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonalari bir-biridan ishlab chiqarish quvvati, savdo zalidagi o'rindiqlarning miqdori, xizmat ko'rsatish shakllari va ishlab chiqariladigan mahsulotlarining turililigiga qarab farq qiladilar.

Ishlab chiqarish faoliyati turiga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari quyidagilarga bo'linadi: restoran, kafe, bar, bufet, tamaddixona, oshxona va boshqalar.

Turlari, o'rnanish joyi, moddiy-texnik jihozlanish darajasi va hajmiga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari turlar va sinflarga bo'linadi.

### **1.2.3. Umumiy ovqatlanish korxonalarining asosiy turlari**

Savdo belgisi bo'yicha umumiy ovqatlanish korxonalari yarimtayyor mahsulot tayyorlaydigan va iste'molga tayyor mahsulotlar (taom, pazandalik) tayyorlashgacha bo'lgan davr (sikl)ni bajaruvchilarga bo'linadi.

Dastlabki tayyorlovchi korxonalar – mexanizatsiyalashgan korxonalar bo‘lib, yarimtayyor mahsulotlarni, shuningdek, taom va xamir mahsulotlarini markazlashtirilgan holda ishlab chiqarishga mo‘ljallangan.

Kulinar mahsulotlari va yarimtayyor mahsulotlar ishlab chiqaruvchi fabrikalar – fabrika-kuxnya (taomxonasi), fabrika – oshxonalar, taom va kulinar mahsulotlarini tez muzlatadigan fabrikalar, yarimtayyor mahsulot tayyorlaydigan maxsus shoxobcha – sexlardir.

Yarimtayyor mahsulotlar tayyorlashda zamonaviy ishlab chiqarish anjomlari bilan jihozlangan, mexanizatsiyalashgan va avtomatlashtirilgan liniyalar, avtomatlar harakat qiladi. Fabrika maxsus xonalarga xomashyo va tayyor mahsulotlarni tegishli haroratda saqlaydigan sovitgich va muzlatgichlarga ega bo‘lgan omborxonalar xo‘jaliligiga ega bo‘lishi lozim.

**Fabrika-oshxona** – yirik, mexanizatsiyalashgan korxonalar industrial usul bilan taom tayyorlaydi, o‘zi mahsulot ishlab chiqaradi, ovqat va qandolat mahsulotlari tayyorlaydi, alumin yoki plastmassa lotoklar, polietilen plyonka, paketlarga joylaydi va buyurtma asosida buyurtmachi shoxobcha – oshxonalarga jo‘natadi. Yarimtayyor mahsulot ishlab chiqaruvchi maxsus sexlar kulinariya do‘konlarini yarimtayyor go‘sht, baliq, sabzavot mahsulotlari va iste‘molchining buyurtmasiga binoan kerakli boshqa mahsulotlarni ham tayyorlab, ularni ta‘minlashi mumkin.

**Ovqatlanish kombinati** – yirik birlashma, uning tarkibiga: fabrikalar, oshxona, restoran, kafe, tamaddixonalar, kulinariya do‘konlari kiradi. Ovqatlanish kombinati boshqa korxonalar – chakana savdo, kulinariya do‘konlari uchun ham yarimtayyor mahsulotlar tayyorlab berishi mumkin. Bunday kombinatlar, odatda, yirik ishlab chiqarish korxonalari, birlashmalari, oliy o‘quv yurtlari qoshida tashkil etilishi mumkin.

**Tayyorlovchi fabrika** – odatda alohida binoda joylashgan bo‘ladi va yo‘lak bilan oshxonalarga birlashtiriladi.

## Umumiy ovqatlanish korxonalarining asosiy toifalari

Umumiy ovqatlanish korxonasi – ma’lum turdagi korxonaxizmatining o‘ziga xos belgilarining mujassamlanishi, xo‘randalarga ko‘rsatilgan xizmat sifatining darajasi va sharoiti bilan ifodalanadi. Umumiy ovqatlanish korxonalarining bir necha turi mavjud:

Restoran, bar, qahvaxona – kafe, oshxona, tamaddixonaxona – zaku-sochnaya (yaxna taomlar), choyxona va boshqalar.

Korxonaning turini belgilashda quyidagilarga e’tibor beriladi:

– realizatsiya qilinadigan mahsulotlar assortimenti, ularni tayyorlashdagi turli-tumanlik va murakkablik;

– texnik jihozlanish – moddiy baza, injener – texnik jihoz va uskunalar bilan ta’minlanishi, bino tizimi, arxitektura – rejalaniishi va hokazo;

– xizmat qilish usullari;

– xodimlarning malakalari;

– xizmat ko‘rsatish sifati, binoning ichki bezagi, odob-axloq, muomala, etika-estetika, did-farosat va hokazo.

**Korxonaxona toifalari:** lyuks, oliy va birinchi toifali restoran va barlar hamda korxonaxonalarning joylashgan hududiga va xizmat ko‘rsatayotgan aholisiga, ishchi-xizmatchi, o‘quvchi-talaba hamda boshqa ko‘rsatkichlariga ko‘ra – ikkinchi va uchinchi toifali kafe, oshxona, tamaddixonaxonalarga bo‘lish mumkin.

**Oshxonaxona** – umumiy ovqatlanish korxonaxonalari bir muncha keng tarqalgan turi bo‘lib, keng ommani taomlar bilan hamda yaxna va issiq ichimliklar bilan ta’minlashga mo‘ljallangan. Oshxonaxona (ayniqsa, restoranlarda) porsiyali taomlar xo‘randalarning buyurtmalariga muvofiq tayyorlanadi.

Kimlarga xizmat ko‘rsatishiga ko‘ra, oshxonaxona barchaga barobar xizmat ko‘rsatadigan (ochiq), ishchi va xizmatchilargagina xizmat qiladigan (ishlab chiqarish korxonaxonalari, transport tashkilotlari qoshidagi va shunga o‘xshash qo‘shma korxonaxona, qurilishda va hokazo) oshxonaxonalarga va o‘qish joylarida (maktab, o‘quv yurtlari, kollej, akademik litsey) o‘quvchi va talabalarga xizmat ko‘rsatadigan oshxonaxonalarga bo‘linadi.

Ishlab chiqaradigan mahsulotining turiga qarab, oshxonalar parhez taomlar tayyorlaydigan, yovg'on (go'shtsiz-vegetarian) taomlar hamda bolalar oshxonalariga, baliq, sabzavot va sutli taomlar pishiradigan oshxonalariga bo'linadi. Hammabop oshxonalar ish tartibi va muddatini mahalliy hokimliklar bilan kelishgan holda belgilaydi. Ishlash va o'qish joylaridagi oshxonalarning ish tartibi esa tegishli korxonalarining yoki o'quv yurtlarining ma'muriyati bilan kelishilgan holda belgilanadi.

Asosiy hammabop oshxona markaziy ko'cha, aholi gavjum joylarda (bozor, dam olish maskanlari va hokazo) xo'randalarga xizmat ko'rsatib, aholini keng iste'mol masalliq-lari, pazandalik mahsulotlari, issiq va yaxna ichimliklar bilan savdo zalida sotish orqali ta'minlaydi. Bunday oshxonalarda aholiga o'ziga-o'zi xizmat ko'rsatish uslubi asosida tayyorlangan pazandalik va qandolat mahsulotlarini sotish uyushtiriladi.

Shuningdek, sanoat korxonalarini va o'quv yurtlari hududida joylashtirilgan oshxonalar ham yuqorida ta'kidlanganidek vazifalarni bajaradi.

Oshxonalarda quyidagi asosiy ishlab chiqarish sexlari (bo'limlari) bo'lishi mumkin, ya'ni, xom mahsulot tayyorlaydigan (go'sht, baliq, parranda, sabzavot), taom pishiradigan (issiq, sovuq, pazandalik) sexlari, qandolat sexi, spirtsiz (alkogolsiz) ichimliklar ishlab chiqaradigan sex; ekspeditsiya, sovitib yoki issiq saqlaydigan xonalari bor, omborxonalar hamda boshqa zarurat uchun qo'shimcha xonalar mavjud bo'lishi mumkin. Yaxshi jihozlangan oshxonalar kechki paytlarda restoran yoki yoshlar kafesi sifatida ishlashi mumkin.

Yozgi oshxonalar mehnatkashlarga yoz faslida dam olish joylarida (istirohat bog'i va ommaviy sayllar bo'ladigan joylarda) mavsumiy xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan bo'ladi.

Parhez taomlar oshxonasi maxsus taomlar iste'moliga muhtoj xo'randalar uchun xizmat ko'rsatadi. Bunday oshxonalarda va boshqa parhez taomlar pishiradigan bo'limlarda taomni tibbiyot xodimining bevosita nazorati ostida tayyorlaydilar. Oshxonalarda shifokorning parhez ovqatlanishga doir maslahatlari uyushtiriladi.

Parhez taom oshxonalari sanoat korxonalari, o'quv yurtlari va boshqa muassasalarda tashkil etilishi mumkin.

Bunday oshxonaning taomlari to'g'ridan-to'g'ri pulga (kartochka) sotilishi bilan birga, nonushtalik, tushlik va kechki taom sifatida xo'randaning abonementlariga almashtiriladi ham. Ayni abonementlarni to'la qiymatiga yoki sanoat korxonasi kasaba uyushmasi tashkilotlari tomonidan belgilangan imtiyoz bilan sotib oladilar. Parhez taom oshxonalarida xo'randalar o'z-o'ziga yoki ofitsiantlar ham xizmat ko'rsatishi mumkin.

Maktab oshxonalari o'quvchilarga, ularning yoshlarini hisobga olib tuzilgan maxsus taomnoma asosida xizmat ko'rsatadi. Bunda arzon issiq taomlar (sosiska, sardelka, kotlet), gumba, bulochka, sut, kisel, qandolat mahsulotlari va boshqa xil masalliqlar sotiladi. Bu oshxonalarining ishi maktabning rejimiga mos bo'lishi kerak. Qoidaga ko'ra oshxonadagi mebel va idish-tovoqlar bolalar uchun maxsus mo'ljallangan bo'lishi lozim.

Restoranlar – bu korxonada, xo'randalarga xilma-xil taomlar sotish bilan birga, aholining madaniy hordiq chiqarishini uyg'unlashtiradi. Taomlarning aksariyati ta'bgga ko'ra buyurtma berish asosida tayyorlanadi. Restoranlarning oshxonalardan farqi, taomga solinadigan masalliqlar me'yorining ortiqligi bilan, tayyor taomlarning sifatligi va yuksak did bilan bezalishi, turli xil vinoaroq mahsulotlari sotilishi, assortimenti kengligi va musiqa yangrab turishi bilan belgilanadi.

Restoranlarga shinam mebellar bilan jihozlanish va zallari badiiy bezalishi jihatidan yuqori talab qo'yilgan bo'ladi. Odatda restoranlar markazlarda, mehmonxonalar qoshida, temiryo'l va avtobus stansiyalarida, aviatsiya va suv portlarida tashkil etiladi.

Restoranlarda ofitsiantlar xizmat ko'rsatadi. Restoran asosan kechqurun ishlaydi, lekin aksariyati taomlariga ustama narx qo'yib ikkinchi darajali (kategoriya) oshxona sifatida kunduzi ham faoliyat ko'rsatishi mumkin. Restoranda xizmat qiluvchi xodimlar bir xil kiyimlarda (uniforma) va poyabzallari yagona namuna asosida bo'lishi shart.

Xorijiy sayyohlarga xizmat qiladigan restoran ofitsiantlari birorta chet tilini bilishlari va mehmonlar bilan muloqot qila olishlari lozim.

Restoranlar davlat miqyosida katta anjumanlar, majlislar, konfrensiya, seminar, rasmiy kechalar, qabul marosimlari, to'ylar, oilaviy tantanalar, banket, tematik kechalar va boshqalarga xizmat qiladi.

Restoranlar lyuks, oliy va birinchi toifali bo'lishi mumkin.

Lyuks toifadagi restoranda buyurtma va firma taomlaridan tashqari taomnomada yozilmagan taomlarning buyurtmasini ham qabul qilish mumkin. Restoranda mahsulotlar assortimentida shokolad, konfetlar, ho'l mevalar va boshqalar ham bo'lishi kerak.

Lyuks va oliy toifadagi restoran vitrinalari turli manzarali badiiy materiallar, optik yoritgichlar, rangli diapozitivlar, fotosuratlar bilan bezatiladi. Bino ichki bezagi oliy darajada bo'lishi, ko'zni qamashtiradigan hashamat, xizmat qilish sohasining kengligi, noyob assortiment bo'lishi lozim.

Restoran zallarida xo'randalar uchun qulayliklar yaratish maqsadida arxitektura-konstruktiv manzarali elementlar, mebel va boshqa jihozlar o'rnatish uchun maydonlar barpo etiladi.

Lyuks toifadagi restoranlarda albatta quyidagi qo'shimcha xizmatlar bo'lishi shart: bayram taomlari tayyorlash va xizmat uyushtirish, aytilgan manzilga taom yetkazib berish, taom va boshqalarga buyurtmalar qabul qilish, ma'lum muddatga joyni band qilib qo'yish, xo'randa iltimosiga ko'ra taksi chaqirib berish, gul va sovg'alar sotish va shu kabilar.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlarda xorijiy mehmonlarga xizmat qiladigan bo'lsa, taomnoma uch tilda: ingliz, fransuz, nemis tillarida taqdim etiladi. Taomnomani firmali jildi, reklama afishalari, bukletlar, varaqalar, tabrik va taklif qog'ozlari va boshqa nashr reklamalari zich, qalin qog'ozlar yoki yaltiroq ishlov berilgan kartondan tayyorlanadi. Taomnomaning jildida restoran nomi va tamg'asidan tashqari restoraning mavzu yo'nalishini ifodalovchi rasm ham bo'ladi.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlarda orkestr chiqishiga mos joy bo'lishi lozim. Ansambllar, teatr guruhlarini konsert dasturlari bilan

xo'randa – iste'molchilarning yaxshi dam olishiga sharoit yaratiladi. Lyuks restoranlarda esa yuqori sifatli stereofonik radioapparaturadan foydalaniladi, har bir stolda ovozni bir me'yorda tartibga soluvchi dinamiklar bo'ladi.

Restoranlar bir-biridan quyidagilar bilan farqlanadi:

- tayyorlab beriladigan taomlar assortimenti bo'yicha (milliy taomlar, baliq, xorijiy mamlakatlar taomlari, tematik xili);
- joylashgan manzili – shaharda, vokzallarda, mehmonxonada, dam olish zonasi, vagon-restoran va boshqalar.

Teploxodlardagi restoranlar 48 dan 150 gacha o'rindiqqa, vagon-restoranlar 48 o'rindiqqa ega bo'ladi va bir sutkadan ortiq yuradigan poyezdlarda tashkil etiladi. Kupe-bufetlar uchun 2-3 ta kupe savdo qilish va yordamchi xona sifatida ajratiladi. Kupe-bufet salondan to'siq – vitrina bilan ajratiladi, sovutgich shkaf va vagonosti yashiklariga egadir.

**Bar** – kichik restoran, ilgari mayxona deb ham atalgan. Keng assortimentda har xil ichimliklar sotiladi. Shuning bilan birga barda taomlar, gazaklar, qandolat mahsulotlari ham bo'lishi mumkin. Barlarning vazifasi – bu yerga keluvchilarga yaxshi xizmat ko'rsatish, shinam jihozlangan, chiroyli joyda ko'ngildagidek dam olish sharoitini yaratish, musiqa, san'atkorlar chiqishi, videoko'rsatuvlar tashkil qilishi lozim.

Assortimentiga ko'ra barlar quyidagi turlarga bo'linadi: pivo barlari, vino, sut-qatiq, kokteyl-xoll, kokteyl-barlar. Kokteyl-xoll kokteyl-bardan zalining kattaligi, jihozlanishining turli-tumanligi bilan farq qiladi.

Barlar odatda ma'muriy-madaniy va savdo markazlarida, mikrorayonlarda, restoran, kafe, mehmonxonalar qoshida ochiladi.

Binolarning tuzilishiga ko'ra barlar quyidagicha joylashadi:

- vestibyullarda – bu yerda kishilar uchrashadilar, suhbat quradilar;
- restoran barlari – bino ichida, zalda joylashadi;
- yordamchi barlar – mehmonxona qavatlarida joylashadi;
- banket barlari – banket zallarida joylashadi;

– mini barlar – mehmonxonaning mehmonlar uchun mo‘ljallangan xonalarida joylashadi.

Bar taomnomasida yuqorida qayd etilganidan tashqari aralash ichimliklar (kokteyllar), kuchli alkogolli ichimliklar, har xil gazaklar xo‘randalar xohishiga qarab beriladi.

Hamma barlarda stereofonik ovoz chiqaradigan apparat, televizor, videomagnitafonlar, o‘yin avtomatlari bo‘lishi kerak. 50 dan ko‘p kishiga mo‘ljallangan barlarda raqsga tushish maydonchalari ham bo‘ladi. Barlarning bir necha turlari mavjuddir, chunonchi, alkogol ichimliksiz, salat-barlar, ho‘l meva barlari, sut mahsulotlari, disko-bar, ekspress-bar, pivo, vino, grill-barlar va boshqalardir.

**Kafe (qahvaxona)** – iste‘molchilar ovqatlanishi va dam olishini ta‘minlaydi. Assortimenti ixchamlashtirilgan va taom tayyorlashi murakkab bo‘lmagan xizmat ko‘rsatadi. Kafelarni quyidagilarga bo‘lish mumkin: yoshlar, bolalar kafesi va muzqaymoq, qandolatlar, sut mahsulotlari kafesi va boshqalar.

**Kafeteriy** – yirik oziq-ovqat yoki nooziq-ovqat do‘konlarida tashkil qilinadi. Kafeteriyalarda issiq ichimliklar, sut-qatiq mahsulotlari, buterbrodlar, qandolat mahsulotlari va boshqalar tayyorlanishi va sotilishi mumkin, tayyorlanishi uncha qiyin bo‘lmagan mahsulotlar bo‘lishi mumkin. Alkogol ichimliklar sotish taqiqlanadi. Hisob-kitobni bufetchining o‘zi bajaradi.

**Tamaddixon** – taomlar assortimenti cheklangan umumiy ovqatlanish maskanidir. Tegishli xomashyolardan tez va oson taom tayyorlanadi, xizmati ham tez amalga oshiriladi. Iste‘mol taomlari assortimenti – sovuq va issiq taomlar, hammabop va tez tayyorlanadigan taomlar: sosiska, sardelkalar, chuchvara, qovurilgan tuxum va boshqa yengil tayyorlanadigan tamaddilar. Spirtli ichimliklar sotish taqiqlanadi.

Tamaddixonalarda tik turib tamaddi qilinadi, taom tanlangach, hisob-kitob birdaniga amalga oshiriladi. Bu ish avtomat-kassalar orqali ham bajarilishi mumkin.

Shoshib turgan, vaqti ziq kishilar bir zumda ovqatlanib, yo‘liga ravona bo‘lishlari mumkin. Tamaddixonalar odamlar qatnovi serob, ko‘zga tez tashlanadigan joylarga quriladi.

Tamaddixonalar mahsulotlar assortimentini sotish bo'yicha umumiy va maxsus turlarga bo'linadi. Maxsus tamaddixonalarga chuchvara, pishirilgan go'sht, kabob, somsa, kotlet, sosiska, buterbrod va boshqa xillarini tayyorlaydigan shoxobchalar kiradi.

**Bufetlar** – ichkarida va tashqarida joylashishi mumkin. Yarim tayyor, har xil mahsulotlar, eng ko'p talab qilinadigan issiq ichimliklar bilan savdo qiladi.

Maktab va o'quv yurtlari bufetlaridan tashqari boshqa bufetlar tamaki mahsulotlari bilan ham savdo qilishi mumkin. O'z-o'ziga xizmat qilish yoki hisob-kitob bufetchi (savdo avtomati) orqali bajarilishi mumkin. Bufetlar mehmonxonalarda, tomosha maskanlarida, sport maydonlari atrofida, vokzallarda, daryo, dengiz kemalarida, ishlab chiqarish va transport korxonalarida, qurilish va boshqa muassasalarda faoliyat ko'rsatadi, mahsulotlarni esa o'zlarining tayanch korxonalaridan oladi.

Ommaviy o'yin – tomosha joylaridagi bufetlarda oliy sifatli qandolatlar, konfetlar, meva va ma'danli suvlar, ho'l mevalar bo'lishi maqsadga muvofiq.

Baxt uylari qoshidagi bufetlarda meva-chevalar, shokolad, konfetlar, shuningdek, gullar va sovg'a buyumlari, ho'l mevalar ham bo'lib, nikohlanuvchilarning xohishiga ko'ra, oldindan dasturxon tuzalishi va ofitsiantlar xizmat qilishi mumkin.

**Pazandachilik do'koni** – aholiga har xil taom va qandolat mahsulotlari, yarimtayyor mahsulotlar, qo'shimcha boshqa narsalar sotadi. Bu do'konlarda har xil taomlar, qandolat mahsulotlari, yarimtayyor mahsulotlar, xomashyoning yangi turlarini tayyorlash, stollarga dasturxon yasatish bo'yicha maslahatlar beriladi. Taom va qandolat mahsulotlari ko'rgazmasida savdo tashkil etiladi. Sotiladigan mahsulotlariga oldindan buyurtma qabul qilinadi. Yirik kulinariya do'konlarida issiq ichimliklar va qandolat mahsulotlari sotadigan kafeteriyalar tashkil etilishi mumkin. Sotib olingan mahsulotlar hisob-kitobi nazorat kassa mashinasi orqali amalga oshirilishi lozim.

– mini barlar – mehmonxonaning mehmonlar uchun mo‘ljallangan xonalarida joylashadi.

Bar taomnomasida yuqorida qayd etilganidan tashqari aralash ichimliklar (kokteyllar), kuchli alkogolli ichimliklar, har xil gazaklar xo‘randalar xohishiga qarab beriladi.

Hamma barlarda stereofonik ovoz chiqaradigan apparat, televizor, videomagnitafonlar, o‘yin avtomatlari bo‘lishi kerak. 50 dan ko‘p kishiga mo‘ljallangan barlarda raqsga tushish maydonchalari ham bo‘ladi. Barlarning bir necha turlari mavjuddir, chunonchi, alkogol ichimliksiz, salat-barlar, ho‘l meva barlari, sut mahsulotlari, diskobar, ekspress-bar, pivo, vino, grill-barlar va boshqalardir.

**Kafe (qahvaxona)** – iste‘molchilar ovqatlanishi va dam olishini ta‘minlaydi. Assortimenti ixchamlashtirilgan va taom tayyorlashi murakkab bo‘lmagan xizmat ko‘rsatadi. Kafelarni quyidagilarga bo‘lish mumkin: yoshlar, bolalar kafesi va muzqaymoq, qandolatlar, sut mahsulotlari kafesi va boshqalar.

**Kafeteriy** – yirik oziq-ovqat yoki nooziq-ovqat do‘konlarida tashkil qilinadi. Kafeteriyalarda issiq ichimliklar, sut-qatiq mahsulotlari, buterbrodlar, qandolat mahsulotlari va boshqalar tayyorlanishi va sotilishi mumkin, tayyorlanishi uncha qiyin bo‘lmagan mahsulotlar bo‘lishi mumkin. Alkogol ichimliklar sotish taqiqlanadi. Hisob-kitobni bufetchining o‘zi bajaradi.

**Tamaddixon** – taomlar assortimenti cheklangan umumiy ovqatlanish maskanidir. Tegishli xomashyolardan tez va oson taom tayyorlanadi, xizmati ham tez amalga oshiriladi. Iste‘mol taomlari assortimenti – sovuq va issiq taomlar, hammabop va tez tayyorlanadigan taomlar: sosiska, sardelkalar, chuchvara, qovurilgan tuxum va boshqa yengil tayyorlanadigan tamaddilar. Spiritli ichimliklar sotish taqiqlanadi.

Tamaddixonalarda tik turib tamaddi qilinadi, taom tanlangach, hisob-kitob birdaniga amalga oshiriladi. Bu ish avtomat-kassalar orqali ham bajarilishi mumkin.

Shoshib turgan, vaqti ziq kishilar bir zumda ovqatlanib, yo‘liga ravona bo‘lishlari mumkin. Tamaddixonalar odamlar qatnovi serob, ko‘zga tez tashlanadigan joylarga quriladi.

Tamaddixonalar mahsulotlar assortimentini sotish bo'yicha umumiy va maxsus turlarga bo'linadi. Maxsus tamaddixonalarga chuchvara, pishirilgan go'sht, kabob, somsa, kotlet, sosiska, buterbrod va boshqa xillarini tayyorlaydigan shoxobchalar kiradi.

**Bufetlar** – ichkarida va tashqarida joylashishi mumkin. Yarim tayyor, har xil mahsulotlar, eng ko'p talab qilinadigan issiq ichimliklar bilan savdo qiladi.

Maktab va o'quv yurtlari bufetlaridan tashqari boshqa bufetlar tamaki mahsulotlari bilan ham savdo qilishi mumkin. O'z-o'ziga xizmat qilish yoki hisob-kitob bufetchi (savdo avtomati) orqali bajarilishi mumkin. Bufetlar mehmonxonalarda, tomosha maskanlarida, sport maydonlari atrofida, vokzallarda, daryo, dengiz kemalarida, ishlab chiqarish va transport korxonalarida, qurilish va boshqa muassasalarda faoliyat ko'rsatadi, mahsulotlarni esa o'zlarining tayanch korxonalaridan oladi.

Ommaviy o'yin – tomosha joylaridagi bufetlarda oliy sifatli qandolatlar, konfetlar, meva va ma'danli suvlar, ho'l mevalar bo'lishi maqsadga muvofiq.

Baxt uylari qoshidagi bufetlarda meva-chevalar, shokolad, konfetlar, shuningdek, gullar va sovg'a buyumlari, ho'l mevalar ham bo'lib, nikohlanuvchilarning xohishiga ko'ra, oldindan dasturxon tuzalishi va ofitsiantlar xizmat qilishi mumkin.

**Pazandachilik do'koni** – aholiga har xil taom va qandolat mahsulotlari, yarimtayyor mahsulotlar, qo'shimcha boshqa narsalar sotadi. Bu do'konlarda har xil taomlar, qandolat mahsulotlari, yarimtayyor mahsulotlar, xomashyoning yangi turlarini tayyorlash, stollarga dasturxon yasatish bo'yicha maslahatlar beriladi. Taom va qandolat mahsulotlari ko'rgazmasida savdo tashkil etiladi. Sotiladigan mahsulotlariga oldindan buyurtma qabul qilinadi. Yirik kulinariya do'konlarida issiq ichimliklar va qandolat mahsulotlari sotadigan kafeteriyalar tashkil etilishi mumkin. Sotib olingan mahsulotlar hisob-kitobi nazorat kassa mashinasi orqali amalga oshirilishi lozim.

Bunday do'konlar aholi yashovchi binolarda va aholii gavjum bo'ladigan ko'chalardagi alohida uylarda joylashishi yoki yirik korxonalarining shoxobchasi bo'lishi mumkin.

**Choyxonachilik** so'nggi yillarda keng rivojlandi. O'tgan davr ichida shunday choyxonalar bunyod etildiki, ular faqat choy ichish joyigina emas, ajoyib hordiq chiqarish, ko'ngil ochish, do'stlarning suhbatlashish makoniga aylandi. Bu erda xo'randalarning o'zlari xohlagan taomlarini, ayniqsa, juda mashhur choyxona palovlarini, dimlama va shu kabilarni tayyorlashlari mumkin. Choyxonalar tom ma'noda madaniy dam olish maskaniga aylanib ulgurdi.

#### **1.2.4. Umumiy ovqatlanishda ixtisoslashtirish, kooperatsiyalashtirish va kombinatsiyalashtirish shakllari**

Umumiy ovqatlanishni ixtisoslashtirish bu – mehnat taqsimotiga asoslangan ishlab chiqarishni ijtimoiy tashkil etish shakllaridan biri hisoblanadi. Sohada ixtisoslashtirishning ikki shakli mavjuddir.

Birinchisi – ayrim jarayonlarni mustaqil ishlab chiqarishga aylantirish (go'sht, baliq va sabzavot yarimtayyor masalliqlar ishlab chiqaruvchi). Bunday ixtisoslashtirish bosqichli yoki texnologik ixtisoslashtirish deb ataladi.

Ikkinchisi – korxonalarni muayyan turdagi tayyor mahsulotlar ishlab chiqaradigan qilib ixtisoslashtirishdir. Bunisi – muayyanlashgan ixtisoslashtirish deb ataladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining muayyanlashgan ixtisoslashtirishi quyidagi besh yo'nalishda rivojlanadi:

a) aholining ayrim guruhlarining – yoshini (o'quvchilar oshxonasi va bolalar kafesi), ish va o'qish joyini (sanoat korxonalari, o'quv yurtlari) hisobga olib taom tayyorlashni uyushtirish;

b) parhez va shifobaxsh taomlar tayyorlashni uyushtirish;

v) milliy taomlarini tayyorlashni uyushtirish;

g) ma'lum turdagi mahsulotlardan taom tayyorlashni uyushtirish (sut kafesi, baliq, vegeterian – yovg'on oshxonasi kabilar);

d) maxsus tamaddixonalarda muayyan bir xil taom tayyorlashni uyushtirish (chuchvaraxona, lag'monxona, palovxona, sosiskaxona,

quymoqxona, kabobxona, somsaxona, cheburekxona, gummaxona, kotletxona, lavashxona va shu kabilar).

Umumiy ovqatlanish korxonalarining barcha turlari (restoran, kafe, oshxona, tamaddixonalar) ham yuqorida sanab o'tilgan sohalar bo'yicha ixtisoslashtirilgan bo'lishi mumkin.

Ixtisoslashtirishning rivojlanishi kooperatsiyalashtirishga olib keladi. Kooperatsiyalashtirish – bu ixtisoslashtirilgan korxonalar bilan yarimtayyor masallqlarni yetkazib beradigan korxonalar o'rtasida uzoq muddat davom etadigan va bevosita ishlab chiqarish aloqasi o'rnatishdan iboratdir. Ishlab chiqarish kooperatsiyasining bir qancha shakllari bor.

Ishlab chiqarishni kooperatsiyalashtirishning eng muhim shakli tarmoqlar bo'yicha kooperatsiyalashtirishdir. (Masalan, asosiy korxonalar bilan yarimtayyor masallqlarni tayyorlab beradigan shoxobcha o'rtasidagi kooperatsiyalashtirish).

Kooperatsiyalashtirishning ikkinchi eng muhim shakli bu – korxonalar ichidagi kooperatsiyalashtirishdir. (Go'sht sexi va pishiruv sexi o'rtasidagi).

Tarmoqlararo kooperatsiyalashtirish deganda oziq-ovqat va sut-go'sht sanoati va boshqa tarmoqlar o'rtasidagilar kiradi.

Bir hudud ichidagi kooperatsiyalashtirish deganda yarimtayyor masallqlarni bir hudud ichidagi ta'minotchi va oluvchilar o'rtasidagi kooperatsiya tushuniladi.

Kombinatsiyalashtirishning bir yo'nalishi borki, bunda asosiy restoran yoki oshxona qoshida qandolat mahsulotlari, ichimliklar, muzqaymoq va shu kabilar ishlab chiqaradigan mustaqil sexlar tashkil etiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini bilan chakana savdo korxonalarini kombinatsiyalashtirish asosiy yo'nalish hisoblanadi. Ya'ni bir binoning o'zida ham sut mahsulotlarini sotadigan do'kon, ham sut kafesi yoki, qandolat mahsulotlari sotadigan do'kon, ham qandolat kafesi tashkil etish mumkin.

Kombinatsiyalashtirish ma'muriy-idora xarajatlarini, qurilish mablag'larini tejash va korxonalar quvvatidan to'la foydalanish imkonini beradi.

### **1.2.5. Umumiy ovqatlanish korxonalarini joylashtirish**

Umumiy ovqatlanish korxonalar tarmoqlarini to'g'ri joylashtirish – aholini ish joyida, manzilida, dam olishida ovqatlanishini to'la ta'minlashi, yana turli didga ega bo'lgan xo'randalarning taom iste'moliga ehtiyojini to'laroq qondirish maqsadida aholining kasb-kori, milliy xususiyati va yoshini hisobga olgan holda ish ko'rish va shuningdek, korxonalar iloji boricha bir tekis joylashtirishdan iborat bo'ladi.

Umumiy ovqatlanish tarmoqlarini ochishda quyidagi holatlar hisobga olinadi: aholining miqdori, uning tarkibi va ehtiyoj qobiliyati, geografik sharoit, ishlab chiqarish korxonasi va aholi yashaydigan joylarning uzoq-yaqinligi va hokazo.

Insonlar ehtiyojini, ularning harakat yo'nalishlari va gavjum bo'ladigan joylarini o'rganish natijasida umumiy ovqatlanish korxonalarini joylashtiriladi. Yirik oshxonalar, tamaddixonalar, kafe, barlar, restoranlar aholining mehnat, madaniy-maishiy muassasa xodimlari, ko'chadagi odamlar harakati hisobga olingan holda joylashtiriladi. Eng muhim e'tiborga olinadigan narsa – insonlarning kundalik va davriy iste'mol ehtiyojidir. Kundalik ehtiyoj, xaridorlar sotib oladigan mahsulotlar qanchalik talabgirlikini, ayniqsa, pazandalik do'konlari xodimlari bilishlari kerak.

Bunday do'konlar shu hududda yashovchi aholiga juda qo'l keladi. Ayniqsa, yaqin o'rtada mehnat qiladigan kishilar tez ovqatlanishi va kerakli mahsulotlarni uylari uchun sotib olib ketishlari mumkin.

Shuning uchun bunday do'konlar 5-10 daqiqalik masofada, 500 m radiusda bo'lishi maqsadga muvofiqdir. Aholi zich joylashmagan shaharlarda do'konlarga gacha masofa 800 m gacha bo'lishi, xaridorlar 15 daqiqadan ortiq yurmasligi maqsadga muvofiq.

Davriy iste'mol ehtiyojlari kafe va tamaddixonalarda, shuningdek, kichikroq restoranlarda ko'proq uchraydi. Bunda xizmat qilish radiusi 800 m dan oshmasligi lozim. Yirik restoranlar uchun bu masofa 1,5-2 km ni tashkil etadi.

Oshxonalar, kafe, restoranlar shunday o'rnashgan bo'lishi lozimki, tayyorlov tashkilotlarini yarimtayyor va boshqa mahsulotlar bilan ta'minlash yagona tizimi ixtiyorida bo'lsin.

Yirik shaharlarda tayyor mahsulotlar sovutilib, muzlatilgan holda, shuningdek, oliy darajada tayyorlangan yarimtayyor mahsulotlar tayyorlovchi korxonalar tomonidan tayyorlab beriladi. Bu usul umumiy ovqatlanish xodimlari uchun ham, aholi uchun ham qulaylik to'g'ri. Umumiy ovqatlanish korxonalari savdo markazlarida (supermarket, universal do'konda) ham tashkil etiladi.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish – xo'jalik faoliyatini tashkil etishni qanday tushunasiz?

2. Umumiy ovqatlanish bo'limining asosiy vazifalarini ayting.

3. Umumiy ovqatlanishga umumiy rahbarlik funksiyalarini bajarilishini ayting.

4. Umumiy ovqatlanishda ishlab chiqarish faoliyatining xususiyatlari.

5. Umumiy ovqatlanishda savdo faoliyatining o'ziga xos xususiyatlari.

6. Tizimdagi korxonaning asosiy vazifasi nimalardan iborat?

7. Restoranlar va ularning turlariga qisqacha ta'rif bering.

8. Oshxonalar va ularning turlariga ta'rif bering.

9. Kafe, tamaddixona, bufet, choyxonalarga ta'rif bering.

10. Bar va uni turlariga, pazandalik do'konlariga ta'rif bering.

11. Ixtisoslashtirish va uning besh yo'nalishini ayting.

12. Kooperatsiyalash va kombinatsiyalash shakllari haqida nimalar bilasiz?

13. Korxonalarni joylashtirishning asosiy omillari.

---

---

## II BO'LIM

### MAHSULOT TA'MINOTI VA OMBOR XO'JALIGINI TASHKIL ETISH

#### 2.1. Xomashyo va masalliqning kelish manbalari

Umumiy ovqatlanish turli xil va miqdordagi oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlaydigan korxonadir, ularga mahsulot beradigan va oziq-ovqat hamda sut-go'sht sanoatiga xomashyoni yetkazib beradigan asosiy baza – bu qishloq xo'jaligi hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat mahsulotlari va moddiy-texnika fondi hisobiga markazlashtirilgan manbalardan ham, markazlashtirilmagan manbalardan ham keladi.

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini markazlashtirilmagan holda tayyorlash va xarid qilish shirkat va fermer va yordamchi xo'jaliklar, g'amlab qo'yilgan zaxira hamda boshqa manbalar hisobiga amalga oshiriladi. Oziq-ovqat mahsulotlarining bir qismi Vazirlar Mahkamasi va hududiy hokimliklar tomonidan taqsimlanadigan bozor fondlari va mahalliy resurslardan olinadi. Go'sht mahsulotlari, tirik baliq, tuxum, sut mahsulotlari, kartoshka, meva va sabzavotlar bilan ta'minlash ham markazlashtirilmagan manbalar hisobidan amalga oshiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini markazlashtirilgan tartibda ta'minlash hududiy savdo departamentlari fondi hisobiga un, don, makaron mahsulotlari, qand-shakar, konserva, qandolat va tamaki mahsulotlari olish bilan amalga oshiriladi.

Korxonalarga yangi ko'katlarni (ko'k piyoz, salat bargi, shivit, rediska kabi) bir kunlik belgilangan limit hisobidan oshmagan holda dehqon bozorlaridan naqd pulga sotib olishga ruxsat etiladi.

Yordamchi xo'jalik va bo'rdoqiga boqish shoxobchalari qo'shimcha arzon go'sht, baliq, sut, tuxum, sabzavot, kartoshka

va meva-rezavor olishning muhim manbai hisoblanadi. Korxonalar o'zlarini o'zlari ovqatbop xushbo'y oshko'katlar bilan muttasil ta'minlab turishlari uchun kichik tomorqa, issiqxona va parniklar tashkil etishlari mumkin. Yirik korxonalarda esa sabzavot, meva, rezavor qishga g'amlab qo'yiladi, bu qish va bahor oylarida tayyorlanadigan taomlarning xili ko'p, taom tarkibi darmondorilar, ma'dan tuzlarga boy bo'lishi imkonini beradi. Shuningdek, o'zlarida kvas, spirtsiz ichimliklar, muzqaymoq, mors, kolbasa mahsulotlari, chiqitlardan kraxmal ishlab chiqarishni tashkil etishlari mumkin.

## **2.2. Xomashyolar ta'minoti va mahsulotlarni keltirishni tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarini xomashyo bilan ta'minlashning tashkil etilishiga quyidagi talablar qo'yiladi: mahsulotlarni zaxirasi tugab qolmasligini hisobga olib bir me'yorda va o'z vaqtida ta'minlab turish; har qaysi tarmoq korxonasini zarur masalliqalar qatorida moddiy-texnik materiallar bilan to'la ta'minlash; mahsulot yetkazib berishning ilg'or shaklini qo'llab xomashyoni o'z vaqtida yetkazib keltirish; barcha moddiy boyliklarning ham miqdori, ham sifati butligini ta'minlash; mahsulotlarni qabul qilish, saqlash va taqsimlash ishlarini mas'ul shaxslar tomonidan bajarilishi; saqlash va taqsimlash uchun normal sharoit yaratish; xomashyo bilan ta'minlashda mahalliy xususiyatlarni hisobga olgan holda qo'shimcha manbalarni qidirib topish; mahsulotlar va ishlab chiqarish chiqitlaridan samarali foydalanish, idishlarni yaxshi saqlash va ularni mahsulot yetkazib beruvchilarga va idishlarni qabul qiladigan bazalarga o'z vaqtida yetkazib berish va hokazolar.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini uzluksiz mahsulotlar bilan ta'minlashni tashkil etishda yil bo'yicha qancha xomashyo sarflanganini, rejalashtirilgan davrdagi reja ko'rsatkichlaridagi va ishlab chiqarish dasturida yuz bergan o'zgarishlarni hamda boshqa xususiyatlarni hisobga olgan holda yangi yil kirishiga oz qolganda bajariladi. Korxonani xomashyo bilan ta'minlashning mufassal reja-

sig'a xo'randalarning talabini, ovqatlanuvchilarning xususiyatlarini, taomlarning rejali retseptlarini, mavsumiylikni, mahalliy aholining ovqatlanishidagi o'ziga xoslikni asos qilib olish lozim.

Har bir tarmoq korxonasi normal ishlab turishi uchun masalliq, yonilg'i va moddiy-texnik ta'minoti predmetlarining ma'lum zaxirasiga ega bo'lishi kerak. Bu zaxira tasdiqlangan ishlab chiqarish dasturini va tovar aylanishining umumiy hajmini hisobga olib belgilanadi. Zaxiralar mahsulotlarning ayrim guruhlari bo'yicha ularni yetkazib berish sharoitini hisobga olib belgilanadi. Bunda korxonalarining ta'minot bazasidan uzoq-yaqin joylashganligi, ombor binolariga qancha mahsulot sig'ishi va hokazolar hisobga olinishi kerak, normadan ortiq zaxira to'planmasligi uchun asosiy mahsulotlarning sarflanishini ham hisobga olish lozim. Mahsulotlar ko'p zaxira qilib qo'yilsa korxonada sarflanib turishi sekinlashib qoladi va aylanma mablag'larning ishlatilmay qolishiga sabab bo'ladi, qolaversa, ombor binolarini ortiqcha band qilishi mumkin. Xomashyoni ta'minlash yillik rejaga asosan alohida mahsulot yetkazib beruvchilarga oylik, o'n kunlik va kundalik buyurtmalar berib turiladi va transport vositalariga bo'lgan talab aniqlanadi. Mahsulot yetkazib beruvchilar bilan shartnoma tuzadilar, xarid qilinadigan va tayyorlanadigan mahsulotlarning miqdorini belgilab oladilar.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga mahsulotlarni o'z vaqtida yetkazib berish shakli shu korxonalarining bir me'yorda ishlab turishining eng muhim shartlaridan hisoblanadi. Mahsulot yetkazib berishning ancha qulay usuli bu «tranzit» yoki «kolsevoy zavoz» shaklidir, ya'ni xomashyo va boshqa mahsulotlarni ixtisoslashtirilgan transportlar yordamida tarmoq korxonalariga va ishlab chiqaruvchi tashkilotlar orqali emas, balki bevosita omborlardan keltirib beriladi. Mahsulotni bu usulda tashib keltirish natijasida transportdan to'la foydalanish, tashuv xarajatlarining kamayishi, shu bilan birga bo'shatilgan idishlarni o'z vaqtida yig'ib olib ketish ancha yaxshilanadi. Tranzit usulda tashish mahsulotlarning ortiqcha yig'ilib qolishiga yo'l qo'ymaydi, bunda idishlar bekor qolmaydi va mahsulotlar ortiqcha isrof bo'lmay, transport xarajati ham birmuncha tejaladi.

### 2.3. Xo'jalik shartnomalarini rasmiylashtirish tartibi

Xo'jalik hisobida faoliyat yuritayotgan umumiy ovqatlanish korxonasi bir tomondan, ikkinchi tomondan esa mahsulot ta'minotchilari bilan tuzadigan shartnomalar korxonalarni masalliq bilan rejali ta'minlash vositasi hisoblanadi.

«Xalq iste'moli mollari va ishlab chiqarish – texnika maqsadlarida ishlatiladigan mahsulotlarni yetkazib berish to'g'risida»gi qonunga asosan, mahsulot bilan ta'minlash uchun shartnomalar savdo departamentlari, tegishli markaziy tashkilotlar bilan va mahsulotni yetkazib beruvchi bazalar bilan tuzilishi mumkin. Bunday shartnoma bosh (asosiy) shartnoma deb ataladi. Bu shartnomada mahsulot ta'minotining umumiy shartlari, keltiriladigan tovarlarning miqori, xili, guruhi, sifati aks ettirilgan umumiy talablar va tovar ta'minotiga xos asosiy omillar ko'rsatilgan bo'ladi. Bosh shartnomada hissa qo'shib qatnashadigan umumiy ovqatlanish korxonalarining ro'yxati ham ko'rsatiladi. Bosh shartnoma asosida viloyat, tuman va yirik hissadorlik jamiyatlari mahalliy shartnomalar ham tuzadilar. Bu shartnomalarda mahsulotlarning xili va sifatiga qo'yiladigan talablar, mahsulot ta'minotining aniq muddatlari, ta'minot usuli va sanksiya qo'yish shartlari birmuncha batafsil ko'rsatiladi.

Mahsulot ta'minoti yuzasidan tuzilgan shartnomalarning joriy muddatlariga qarab, bir yillik, kvartallik, mavsumiy yoki chakana shartnomalar bo'lishi mumkin. O'zaro tuzilgan shartnomalarda ta'minlashning tartibi va muddatlari, tovarlarni eltib berish shakllari, qabul qilish qoidasi mukammal ko'rsatilgan mahsulotlarning xili, sifati, umumiy summasi, hisob-kitob shartlari, idish turlari, markalash va qadoqlash usullari, nizolarni ko'rib chiqish, jarima va penya solish tartibi, tomonlarning huquqiy manzillari va boshqa (rekvizitlar) talablar mukammal ko'rsatilgan bo'ladi. Shartnomaga ta'minot muddatlariga bog'liq bo'lgan mahsulot xillarining hisoblari va tomonlarning maxsus izohlari ham ilova qilinishi mumkin. Odatda shartnomaning buzilishi natijasida vujudga keladigan anglashmovchiliklar idora yoki davlat arbitraji (xo'jalik sudi) yo'li bilan hal qilinadi.

Shartnoma belgilangan formadagi maxsus blankalarda va ikki nusxadan rasmiylashtiriladi hamda korxonada, baza, tashkilot rahbarlarining imzo va muhrlari bilan tasdiqlanadi, (notarial yo‘li bo‘lishi mumkin) ikkala nusxasi ham bir xil huquqiy kuchga ega bo‘ladi.

#### **2.4. Mahsulotlarni qabul qilishni tashkil etish**

Xomashyo va yarimtayyor masalliq, mahsulotlar ilova qilib beriladigan hujjatlar, amaldagi standart va texnik shartlarga asosan ham miqdor, ham sifat jihatdan qabul qilib olinadi. Xalq iste‘moli mahsulotlarini miqdor va sifat jihatdan qabul qilish tartibi mahsulot ta‘minotining asosiy shartlarida, xo‘jalik shartnomalarida va tegishli yo‘riqnomalarda aniqlab berilgan. Mahsulot va yarimtayyor masalliqni mas‘ul shaxslar – ombor mudiri, omborchi, ishlab chiqarish mudiri, pazanda, brigadir, bufet mudiri qabul qiladi.

Miqdor jihatdan qabul qilish mahsulotlarning og‘irligini, nechta idishga joylanganligini, idishlarning sifatini, qoidali markalanganmi kabi savollarni aniqlashdan iborat bo‘ladi. Mahsulotlarning brutto (idishi bilan birga) va netto (idishsiz) og‘irligi aniqlanadi, nakladnoy, hisob-fakturalar bilan taqqoslanadi.

Sifat jihatdan qabul qilish mahsulotlarning navini (sortini), konditsiyasini, amaldagi standart va texnik shartlarni hisobga olgan holda aniqlashni o‘z ichiga oladi. Sifati organoleptik usulda aniqlanadigan mahsulotlarning rangi, hidi, ta‘mi, konsistensiyasi, tashqi ko‘rinishi tekshiriladi, zarur bo‘lgan hollarda mahsulotning namunasi laboratoriya tahliliga yuboriladi.

Sifatsiz va miqdori farq qilgan mahsulotlarga ta‘minotchiga da‘vo qilish uchun dalolatnoma (akt) tuziladi. Akt tuzuvchi komissiya tarkibiga tovar ta‘minotchisi, inspeksiya vakili yoki bu ishdan manfaatdor bo‘lmagan shaxs (guvoh) kiritiladi.

Omborga qabul qilingan barcha mahsulotlar daromad (ombor) daftariga qayd qilinadi. Mahsulotlarning qabul qilinganligi to‘g‘risidagi imzo qo‘yilib muhr bosilgan hisob-fakturalarning bir nusxasi mahsulot ta‘minotchisiga haq to‘lash uchun va tegishli

mas'ul shaxsga daromad qilib qo'yish uchun buxgalteriyaga topshiriladi.

Mahsulotlar boshqa shaharlardagi ta'minotchilardan tranzit orqali hujjatlaridan oldin yetib kelsa, bunday mahsulotlar aktga asosan daromadga o'tkaziladi, hisob va nakladnoylar olingandan keyin esa mahsulot ta'minotchilariga haq to'lashi – akt bilan taqqoslab ko'rilgandan so'ng bajariladi. Agar hujjatlar mahsulotlardan oldin kelib tushsa, bu hujjatlar mahsulotlarni omborga daromad qilish uchun asos hisoblanmaydi.

Kelgan mahsulotlarning sifatini aniqlashni tez buziladigan mahsulotlarni 24 soatdan kechiktirmay, boshqa mahsulotlarni esa 10 kundan kechiktirmay amalga oshirish kerak.

Ba'zan tovarlarni qabul qilishda idishning og'irligini aniqlash imkoni bo'lmasa, bunday hollarda idishni bo'shagandan keyin tortib ko'riladi, kamomad bo'lsa, akt tuzishga to'g'ri keladi. Mas'ul shaxs tomonidan ham miqdori, ham sifati jihatidan qabul qilingan barcha mahsulotlar shu shaxsning zimmasiga tushadi.

Tez buziladigan yarimtayyor masalliqlar, tayyor pazandalik va qandolat mahsulotlari, non, sut ko'pincha omborga tushmay, bevosita oshxona yoki bufetlarga qabul qilinadi. Yarimtayyor masalliqlar, qandolat va sut mahsulotlari idishlari bilan qabul qilinib daromadga kiritiladi, topshiralayotganida esa faktura qo'shib qayta jo'natiladi.

Mahsulotlar temiryo'l orqali qabul qilinganida uning miqdori va sifati temiryo'l xodimi hamda mahsulot sifati bo'yicha inspeksiyaning vakillari ishtirokida qabul qilinadi. Tegishli hujjatlarga nisbatan mahsulotlar miqdor va sifat jihatdan farq qilib qolsa, bunda temiryo'l vakili, zarur bo'lib qolganida mahsulot ekspertizasi byurosining vakili ishtirokida ta'minotchiga yoki temiryo'l vakiliga e'tiroz bildirish uchun kommersiya akti tuziladi.

## **2.5. Ombor xo'jaligini tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ombor xo'jaligi zaxira xomashyosi, yarimtayyor masalliqlar va moddiy-texnik ta'minoti

predmetlarini qabul qilish, saqlash va jo'natishda qulay sharoit ta'minlash uchun xizmat qiladi.

**Ombor binolarining turlari.** Ombor binolarining qurilishi umumiy ovqatlanish korxonalarining quvvati, turi va ish xarakteriga (xomashyolardan yoki yarimtayyor masalliqlardan taom pishirilishiga) bog'liq bo'ladi.

100 dan ortiq o'rindiqqa ega bo'lgan umumiy ovqatlanish korxonalarida alohida-alohida go'sht, baliq, sut va gastronomiya mahsulotlarini hamda quruq mahsulotlarni, sabzavot va mevalarni, moddiy-texnik ta'minot predmetlarini, idish va yonilg'ini saqlash xonalari bo'lgan ombor quriladi.

Ombor binolari turli mahsulotlarning tovarlik xususiyatlariga qarab hamda ushbu mahsulotlarning yaxshi saqlanishi uchun zarur talablarni hisobga olib sovuq xonali va issiqxonalariga bo'linadi.

Sovitilmaydigan ombor binolariga quruq mahsulotlar, ichimliklar, konservalarning ba'zi turlari, sabzavot, tuzlangan mahsulotlar, non-bulochka, moddiy-texnik ta'minot, yonilg'i va idishlar saqlanadigan omborxonalar kiradi.

Sovitiladigan ombor binolari sovitish kameralaridan iborat bo'lib, bunda go'sht, baliq, sut mahsulotlari va yog', gastronomiya, meva, yangi sabzavot hamda oshko'klar, yaxna ichimliklar va kerakli chiqitlar saqlanadi.

Yirik korxonaning omborlari qatoriga yana yuk ortish-tushirish maydonchasi, ayvon va peshayvonlar ham kiradi.

Korxonalaridagi ish sharoitiga qarab ayrim omborxonalar, masalan, go'sht, baliq, meva, oshko'k va sovuq ichimliklar saqlanadiganlari, quruq mahsulotlar, non va shu kabilar saqlanadiganlari birga bo'lishi mumkin.

**Ombor binolarining qurilishi, jihozlanishi va saqlashga mos bo'lishining asosiy talablari.** Ombor binolari odatda yerto'la, yarim yerto'la xonalarda yoki binolarning birinchi qavatida yagona blok shaklida joylashgan bo'ladi. Ombor binolariga muayyan talablar qo'yiladiki, bulardan eng muhimlari quyidagilardir: ombor mahsulot ishlab chiqariladigan xonalarga hamda bufetga narsa tashib o'tishga

qulay bo'lishi, yuklarni ortish-tushirish uchun tegishli maydoncha, xo'jalik hovlisi, omborga mashina kelib to'xtaydigan yo'lak mavjud bo'lishi, mahsulotlarni ortish va tushirish uchun zarur mexanizatsiya vositalari bo'lishi zarur; texnika joylashgan binolar (mashina bo'limi, shamollatish kamerasi kabilar) orasida aloqa bo'lishi; harorat rejimi va nisbiy namlik bir me'yorda saqlanishi; tabiiy va sun'iy shamollatish tizimlari ham muhayyo bo'lishi kerak.

Omborning pol va devorlari konstruksiyasiga ham alohida e'tibor berilishi kerak. Pollar mustahkam, nam o'tkazmaydigan, yuvilishi oson, silliq, benuqson bo'lishi kerak. Devorlar ham silliq, artilishi oson bo'lishi zarur. Ombor binolarining balandligi esa kamida 2,8 m, omborxonadan qanday maqsadda foydalanishiga qarab eshiklarining eni 0,85-2,2 m, balandligi 2,2-3,0 m bo'ladi. Sovitiladigan kameralar, sabzavot va ichimliklar saqlanadigan omborxonalar faqat elektr bilan yoritilishi, qolgan xonalar esa tabiiy yorug' yoki elektr bilan yoritilishi mumkin. Ombor binolarida yong'inga qarshi jihozlar bo'lishi albatta shart.

Xomashyoni va yarimtayyor masalliq'larni qoidali saqlash uchun omborxonaga mahsulot qo'yiladigan tagliklar (podtovarnik), stellaj, taxta – tokcha, javon va shu kabi jihozlar qo'yiladi.

Qiya moslamalar sabzavot va kartoshkani, bochka yoki idishlardagi yuklarni yerto'laga tushirish yoki ombor binolariga ko'tarishda qo'llaniladi. Qiya moslama tarnovning qiyalik burchagi taxminan 300-400 darajaga yaqin bo'ladi. Qiya moslamaga yonma-yon qilib shoti o'rnatiladi va maxsus lyuk bilan berkitiladi. Osma yo'llar go'sht kamerasiga go'sht joylash uchun qo'llaniladi, u yuk maydonidan to kameragacha o'rnatilgan bo'ladi. Liftlardan esa korxonalarda ko'pincha 100, 150, 500 va 1000 kg gacha yuk ko'tara oladiganlari qo'llaniladi.

**Ombor binolariga mahsulot joylashtirishning asosiy omillari.** Keltirilgan xomashyoni va mahsulotlarning sifati va soni tekshirilganidan so'ng daromadga kiritiladi va saqlash uchun olib qo'yiladi. Mahsulotlarni yaxshi saqlash uchun tegishli rejim va mahsulot joylashtirishning asosiy qoidalariga rioya qilish zarur

bo'ladi, xususan, joydan to'liq foydalanish, mahsulotlar joylashgan yerda bemalol o'tib turishning qulayligi, bir xil mahsulotni ikkinchi xil mahsulot bilan yonma-yon qo'ymaslik; devorlarga tegib turmasligiga rioya qilish, yo'laklarning zarur kenglikda bo'lishi va hokazolar. Asosiy yo'laklar qo'l-yuk aravachalarni qo'llashga imkon beradigan kenglikda 1,0-1,2 m qilib qoldirilishi kerak, yon tomondagi yo'laklar esa biroz torroq – 0,5-0,7 m bo'lsa ham bo'laveradi.

Mahsulotlarni joylaganda devor va poldan 20 sm oraliqda, isitish asboblari, vodoprovod quvurlari va sovitish batareyalaridan esa kamida 50 sm narida joylashtirish zarur. Kartoshka va sabzavotlar uyilganda yoki qoplarga solib taxlanganda mahsulotning fizik-kimyoviy xususiyatlariga qarab har bir mahsulotlarning taxlanish balandligini, idishlarning chidamliligini va har bir kvadrat metr maydonga qancha yuk joylash imkoni borligini hisobga olish zarur. Omborga joylangan mahsulotlar havo yollarini to'sib qo'ymasligi, havo aylanishiga yaxshi imkon beradigan bo'lishi kerak.

Go'sht mahsulotlarini sovuq xonalarga qo'yganda, osib yoki stellaj va tagliklar ustida saqlanadi. Sovitilgan, chala muzlatilgan va to'liq muzlatilgan go'sht nimalari qanoralarda ilgaklarga osilgan holda saqlanadi. Muzlatilgan go'shtni taxlab qo'yib saqlash ham mumkin; idishlardagi yarimtayyor masalliqlar, kalla-pocha va parranda tanalarini javonlarda, tagliklar ustiga terib saqlash zarur.

Baliq mahsulotlarini idishga solib yoki taglik ustiga terib sovuq kameralarda, katta-katta baliqlarni esa ilgak yoki changakka osib qo'yish kerak. Sut, sariyog', pishloq, tuxum va gastronomiya mahsulotlari ham sovuq kameralarda tagliklarga va polkalarga terib saqlanadi; kolbasalar esa ilgaklarga osib yoki keltirilgan idishlarida saqlanadi. Meva, sabzavot, oshko'klar sovuq kameralarda savat, yashik, g'alvir va boshqa idishlarga solinib, taglik va polkalarga qo'yib saqlanadi. Sovuq ichimliklar, sharbatlar sovuq kameralarda yashiklarda yoki tagliklarga terilib o'z idishlarida saqlanadi.

Quruq mevalardan un, don, makaron, qand-shakar kabilar yorug' va shabada aylanib turadigan xonalarda saqlanadi. Ushbu mahsulotlarni keltirilgan idishi yoki o'ralgan qog'ozidan ajratmay polkalarga, shkaf

va taxta tokchalarga terib qo'yiladi. Bunday mahsulotlarning ba'zi xillari (un, guruch, qand kabilar) alohida-alohida bo'limlari bo'lgan katta sandiqlarda saqlanadi.

Kartoshka va sabzavotlar qorong'i, yaxshi shamollatib turiladigan xonalarda saqlanadi. Sabzavotlar qop, yashik va savatlarga solib yoki to'rt tarafi taxta bilan o'ralgan kanduklarda saqlanadi. Kartoshka va sabzavotlar kanduklarga solinganda qalinligi 1,2-1,5 m, piyozniki 25-30 sm bo'lishi lozim.

Vino-arog mahsulotlari polkalarga tik terib, shampän vinosi, ma'danli suvlar esa yotqizib terilgan holda saqlanadi.

Non-bulochkani ham quruq mahsulotlar saqlanadigan xonalardagi yog'och shkaflarda yoki polkalarga terib qo'yiladi yoxud bevosita kesib dasturxonga tortadigan joyda (bufetda) saqlanadi.

**Mahsulotlarning tabiiy kamayishi va uni hisoblash tartibi.** Ko'pgina mahsulotlar saqlanishi va tashish vaqtida o'z dastlabki og'irliklarining bir qismini yo'qotadi. Mahsulot vaznidagi bunday kamayishni tabiiy kamayish deb ataydilar. Tabiiy kamayish: qurish, tomib ketish, to'kilish, sochilish, to'zish, idish yukida qolish kabi hollar asosida ro'y beradi.

**Qurish** namlikning bug'lanib ketishi natijasida vujudga keladi. Qurishning ko'p-ozligi mahsulotda necha foiz namlik borligiga, omborxonaga havo harorati va namligiga hamda mahsulotlarni saqlash tartibiga, idishlarning yaxshi-yomonligiga bog'liqdir.

**Oqish** ayrim mahsulotlarning issiqda erishi, shuningdek, suyuq mahsulotlar (yog', asal va hokazo)larning qadoqlanayotganda tomib ketishi natijasida hosil bo'ladigan kamayishdir.

**To'kilish, sochilish** to'kiladigan quruq mahsulotlarni tashishda, saqlashda va sotayotganda kelib chiqadigan isrof. Tabiiy kamayish miqdori mahsulot tashiladigan idishlarning turi va holatiga, saqlash va tashish usullarining to'g'ri yoki noto'g'ri bajarilishiga ko'p jihatdan bog'liqdir.

Tabiiy kamayish normasi har xil mahsulotlar uchun turlicha bo'lib, masalliqni qaysi faslda va qaysi zonada saqlanayotganini hisobga olgan holda ilmiy tekshirish institutlari tomonidan ishlab

chiqiladi va tegishli tashkilot tomonidan tasdiqlanadi. Ana shu norma omborxonadan tarqatilgan mahsulotlarning miqdori (summasi)ga nisbatan foiz hisobida belgilangan bo'ladi. Tabiiy kamayish normasiga mahsulotlarni noto'g'ri saqlash, yuklash, tushirish vaqtida sodir bo'ladigan nobudgarchilik, sinish, yemirilish kabilar kiritilmaydi.

Sifatsizligi tufayli akt bilan hisobdan chiqarilgan donalab sotiladigan va qog'ozga o'rab, qutichalarga joylab qadoqlangan mahsulotlarga hamda omborxonalarda saqlanmasdan to'g'ridan-to'g'ri tranzit bilan korxonalariga (oshxona, bufet) kelib tushadigan masalliqarga nisbatan ham tabiiy kamayish normasi qo'llanilmaydi.

Tasdiqlangan normalar eng yuqori norma bo'lib, omborxonalar inventarizatsiya qilinayotganida mahsulotlar haqiqatda yetishmay qolgan hollarda qo'llanib hisobga olinadi. Tabiiy kamayish bo'yicha hisobni buxgalteriya tuzib chiqadi va buni korxonalar rahbari tasdiqlaydi. Tabiiy kamayish normalari mahsulotlarning omborxonaga qabul qilingan baholari bo'yicha hisobdan chiqariladi. Idishlarga nisbatan tabiiy kamayish normasi qo'llanilmaydi. Mahsulotlarni haqiqatda tekshirib ko'rmasdan xomcho't asosida taxminan hisobdan chiqarishga yo'l qo'yilmasligi kerak.

Omborxonalarining xodimlari odatda mahsulotlarni saqlash va ortish-tushirish qoida hamda shartlariga to'liq rioya qilib, tabiiy kamayishni yo'qotishga yoki ozaytirishga erishishlari kerak.

**Omborxonalaridan xomashyoni tarqatish va rasmiylashtirish tartibi.** Har kuni ombordan oshxonaga, bufetlarga, tashqi savdo korxonalariga mahsulot berib turiladi. Mahsulot tarqatishni qoidali va to'g'ri tashkil etish maqsadida korxonalar rahbari barcha mas'ul xodimlarga tegishli bo'lgan tartib grafisini tuzib, tasdiqlaydi. Ombordan chiqadigan jamiki mollar talabnoma – nakladnoylarga asosan mas'ul shaxsning o'z qo'liga yoki ekspeditorlar orqali rasmiylashtirilib beriladi. Talabnoma – nakladnoyga mahsulot berishdan oldin bosh hisobchi bilan korxonalar rahbari qo'l qo'ygan bo'lishi shart.

Mahsulot qabul qiluvchi shaxs olgan narsasining miqdori va sifatini, idishlarning yaroqli-yaroqsizligini, hujjatlar to'g'ri rasmiylashtirilganligini sinchiklab tekshirib chiqishi kerak. Ombor mudiri talabnoma – nakladnoyga berilgan mahsulot miqdoridan

o'ziga raqam yozishga haqqi yo'q. Talabnoma – nakladnoy ombor mudiriga ham, mas'ul shaxsga ham hisobot hujjati bo'lib xizmat qiladi. Shuning uchun barcha nakladnoylarga ombor mudiri va mahsulot oluvchi shaxs imzo qo'yishlari lozim.

**Ombor xodimlarining mas'uliyati.** Ombor mudiri o'zi qabul qilib olgan narsalarga to'liq javobgar hisoblanadi. U moddiy mas'ul shaxs bo'lganligi tufayli ishga qabul qilinishida barcha mahsulotlarni but saqlashga garov tarzida yozma majburiyatnoma beradi. Odatda barcha mas'ul shaxslar bilan ularning moddiy mas'uliyatini tasdiqlovchi shartnoma tuzilgan bo'ladi.

Ombor mudiri ishga kirishar ekan, ombor binosini, jihozlarini, asbob-uskunalarini, sovitish qurilmalarini, ko'tarish-tashish jihozlarini, havo yo'lini ochish-bekitish qurilmalarini va qo'riqlash sharoitlarini sinchiklab tekshirib chiqib, qabul qiladi.

Mudir hisob va nazorat ishlarini yuritish uchun ombor daftari yoki barcha xil mahsulotlar uchun kartochka ochadi, bu daftar va kartochkalarga kelgan va tarqatilgan mahsulotlarni yozib boradi. Omborda ishlovchi har bir xodim mahsulot ta'minoti to'g'risida ta'minotchilar bilan tuziladigan xo'jalik shartnomalarining asosiy qoidalari, mahsulotlarni saqlash tartibi ko'rsatilgan yo'riqnoma bilan tanishib chiqishi kerak. Ular oziq-ovqat mahsulotlarning tovarlik xossalari, tarozi – o'lchov asboblarning holati va ulardan tartibli foydalanish ishlarini bilishlari shart.

Ishning to'g'ri yo'lga qo'yilishini o'z vaqtida nazorat qilib turish maqsadida omborni muntazam inventarizatsiya qilib turish lozim. Bunda hisob ma'lumotlari buxgalteriya ma'lumotlari bilan solishtiriladi, shuningdek, mudir har yili navbatdagi mehnat ta'tiliga ketish oldidan ombordagi barcha mahsulotlarni ro'yxat bilan boshqa mas'ul shaxsga topshiradi.

## **2.6. Moddiy-texnik ta'minotni tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarining moddiy-texnik ta'minlanishiga quyidagilar kiradi: mexanik, isituvchi, sovituvchi va ko'tarish-

tashish jihozlarining hamma turlari; asbob-uskunalar, oshxona idish-tovoqlari, yarimtayyor masalliqalar solinadigan idishlar, taom pishiriladigan idishlar va asboblarning barcha turlari, xalat, dasturxon, salftokalar, sanitariya korjomalari, og'irlik o'ldov asboblari, kassa apparatlari, mebel, boshqa jihozlar hamda yonilg'i bilan ta'minlashni o'z ichiga oladi.

Barcha moddiy-texnik ta'minot predmetlari turli korxonalar uchun ularning ishlab chiqarish quvvatini hisobga olgan holda rejalashtiriladi. Bunda o'tirib ovqatlanadigan bitta joy yoki bir ishlovchi uchun tasdiqlangan taxminiy normativ hisobga olinadi. Korxonalarining texnik jihozlar normasi ularning toifasiga bog'liq holda differensiyalashtiriladi. Normativlarni tegishli tashkilot tasdiqlaydi.

Har qaysi korxonada moddiy-texnik predmetlari bilan o'z vaqtida ta'minlanishi uchun o'z rejasi bo'yicha talab qilinadigan jihozlar, asbob-uskuna, idish-tovoqlar, maxsus kiyim-bosh va shu kabilar ro'yxatini tayyorlaydilar. Ushbu ro'yxat asosida texnikaviy, iqtisodiy va moliyaviy imkoniyatlarini hisobga olib, bu talabnomalarni umumlashtiradi va yuqori tashkilot(yirik korxonalar va hududiy savdo departamentlari)ga havola qiladi, bu tashkilot esa sinchiklab tahlil qilib, umumlashtirib va iqtisodiy jihatdan asoslangandan keyin tegishli tashkilotga umumiy talabnoma yuboradi.

Har bir umumiy ovqatlanish korxonasi, yirik uyushmalar korxonalarining texnik jihatdan qurollanishi uning iqtisodiy jihatdan maqsadga muvofiqligi va samara berishi hamda qurollanish normasi hisobga olingan perspektiv rejaga ega bo'lishlari kerak. Texnik jihatdan qurollantirish, rekonstruksiya qilish, ishdan chiqqanini almashtirish va hisobdan chiqarish uchun qancha miqdorda jihozlar talab qilinishini belgilab, differensiyatsiya qilinadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining uzluksiz ishlashi uchun yuvadigan vositalar, sovun, qog'oz sochiq, dezinfeksiya eritmalari, pashshaga qarshi kurashish uchun qo'llaniladigan dorilar zarur bo'ladi. Bularning qancha miqdorda kerakligi joriy norma hamda korxonaning ish xususiyatlariga ko'ra hisoblab chiqiladi.

Yaroqsiz bo'lgan moddiy-texnik ta'minot predmetlarini bir tomondan korxonalar rahbari muovini, buxgalter, moddiy mas'ul shaxs, ikkinchi tomondan manfaatdor bo'lmagan tashkilot va jamoatchilik vakillaridan iborat tuzilgan komissiya ko'rib chiqib, hisobdan chiqaradi.

Moddiy-texnik ta'minot predmetlarini saqlashga mo'ljallangan polkalar, tagliklar, shkaflar mavjud bo'lgan maxsus omborlar bo'ladi. Hisob va inventarizatsiya ishlarini osonlashtirish maqsadida jihozlarni, asbob-uskuna, maxsus kiyim-boshlarni keltirilgan vaqti, shartli nomeri yoki shifri ko'rsatilgan pasporti bo'ladi yoki ular tamg'alangan bo'ladi.

## **2.7. Idishlar xo'jaligini tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida masalliq idish xo'jaligini tashkil etish – idishlarni qabul qilish, saqlash, egasiga qaytarish, sinmasligi, yo'qolmasligi kabi masalalar bilan bog'liq bo'ladi. Idishlarning vazifasi asosan oziq-ovqat mahsulotlarini tashqi muhit: nam, issiq, sovuq, yorug'lik, havo kislorodi kabilar ta'siridan saqlashdir. Idishlar fizik xususiyatlariga qarab qattiq, yumshoq va yarimqattiq xillarga ajratiladi.

Yashik, bochka, flyaga, bidon, shisha, banka, quti kabilar qattiq idishlar jumlasidan. Kanop qop, qog'oz qop, xalta qog'oz kabilar esa yumshoq idishdir. Karton qutichalar, korzina, savat, g'alvir va hokazolar yarimqattiq idishlar deb yuritiladi.

Shuningdek, idishlar ko'p marta yoki bir marta ishlatiladigan hamda asbob va umumiy foydalaniladigan xillarga bo'linadi. Shisha balonlar, shishalar, yog'och va temir yashiklar, har xil bochkalar, qop, flyaga va karton idishlarning ba'zi turlari ko'p marta ishlatiladigan idishlar jumlasidandir.

Asbob idishlarning hammasi ham ko'p marta ishlatiladigan idishlar hisoblanadi, bu idishlar qaysi tashkilotga qarashli bo'lsa, ishlatib bo'lib egasiga qaytarilishi kerak. Yarimtayyor masalliqlar va tayyor pazandalik mahsulotlari tashiladigan idishlar inventar idishlar

hisoblanadi. Ko'p marta ishlatiladigan idishlarni qaytarish muddati tovar ta'minoti bo'yicha tuzilgan shartnomada belgilab qo'yiladi.

Metaldan yasalgan konserva bankalari, folga, sellofan, qog'oz, karton va boshqa predmetlardan yasalgan idishlar esa bir marta ishlatiladigan idishlarga kiradi.

Korxonalar ko'p marta ishlatiladigan barcha idishlarni o'z qiymati bo'yicha qabul qilinadigan tovarlar bilan birgalikda daromadga kiritadilar. Shu sababdan idishlarni qoidaga muvofiq qabul qilish, saqlash, hisobga olish va topshirish ishlarini to'g'ri tashkil etish juda katta ahamiyatga ega. Idishlar ham son jihatdan, ham summasi jihatdan hisobga olinadi.

Idishlarning nobud bo'lishiga yo'l qo'ymaslik uchun ulardan to'g'ri foydalanishning ahamiyati katta. Ko'pgina korxonalar idishlarni noto'g'ri ishlatish natijasida ancha zarar ko'radilar. Idishlarni ochishda maxsus ochqich asboblardan foydalanish zarur.

Yog'och idishlar singan-uchgan bo'lsa, ularni idish qabul qiladigan bazaga topshirishdan oldin ta'mirlab, so'ng topshirish kerak. Ko'pgina korxonalar idishlarni o'z vaqtida topshirmaganliklari va sifatini buzganliklari sababli tovar ta'minotchilarga jarima to'lashga majbur bo'lmoqdalar, ayniqsa, qoplar uchun katta jarima to'lanmoqda. Matodan tikilgan qoplar besh toifali bo'lib, ularni ishlatishda ikkinchi va uchinchi toifaga tushirib qo'yilsa, aybdorga jarima solinadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari va chakana savdo tashkilotlari qoplarning 100 foizini, bochkalarning kamida 95 foizini, shisha idishlar va meva-sabzavot solinadigan yashiklarning 75 foizini, sariyog' va tuxum solinadigan yashiklarning kamida 70 foizini, karton yashiklarning 50 foizini qayta qaytarib topshirishlari shart. Idishdan foydalanish tasdiqlangan maxsus yo'riqnoma va qoidalar bilan tartibga solinib turiladi. Yarimtayyor masalliqlar chiqaradigan korxonalardan keltiriladigan idishlar buyum hisoblanib faqat garov qiymatida beriladi.

Shu bilan birga umumiy ovqatlanish korxonalari idishlardan foydalanganliklari uchun xarajatlarning bir qismini kira sifatida

to'laydilar. Bu shartlarning hammasi tovar ta'minotining asosiy qoidalari va tuzilgan shartnomalarda belgilab qo'yiladi.

Idishlarni ta'minotchi tashkilotdan xuddi mahsulot kabi ham miqdor, ham sifat jihatdan tekshirib qabul qilinadi. Bo'sh idishlarni vaqtincha saqlash uchun maxsus ombor yoki ayvon bo'lishi kerak. Qoplar bo'shagandan keyin yaxshilab tozalanadi va zax bo'lmagan xonalarda, taglik ustiga turi va toifasiga ko'ra qo'yiladi.

Idishlarni o'z vaqtida topshirish juda muhimdir. Qoplar tovar ta'minotchisiga olingan kunidan ikki oy ichida topshiriladi, yog'och va shisha idishlarni to'planishiga qarab shartnomada belgilangan shart-sharoit va muddatiga rioya qilib topshiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida idishlarga ketadigan ortiqcha xarajatni kamaytirish maqsadida xodimlar bilan kengash o'tkazish, ularga idish qabul qilish, saqlash va topshirish qoidalari va yo'riqnomalarini tanishtirish, turli xil idishlarni qanday ochish usullarini o'rgatish va har qaysi korxonada idishlarning nobudgarchiligiga javobgar xodim belgilash zarur bo'ladi.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarida muntazam xomashyo va mahsulotlar ta'minotining ahamiyati nimada?
2. Xomashyo qaysi ta'minotchilardan keltirilishini ayting.
3. Omborlarda mahsulot zaxirasini qanday aniqlash mumkin?
4. Mahsulotni tranzit va «kolsevoy» shaklida keltirilishini ayting.
5. Mahsulotlarni saqlash uchun qo'yiladigan talablarni sanang.
6. Shartnomani rasmiylashtirish tartibi qanday?
7. Mahsulotlarni qabul qilish tartibini tushuntiring.
8. Mahsulotlarning tabiiy kamayishi nima?
9. Korxonalarda qanday tarozilardan foydalaniladi?
10. Moddiy-texnik ta'minotga talabnoma berish tartibi qanday?
11. Qanday idishlardan foydalaniladi?
12. Idishlarni qayta qaytarish tartibi qanday?

---

### **III BO‘LIM**

## **ISHLAB CHIQRISH ISHINI TEZKOR REJALASHTIRISH VA TEXNOLOGIK HUIJATLAR**

### **3.1. Ishlab chiqarish ishini tezkor rejalashtirish**

Korxonaning me'yorida faoliyat olib borishini ta'minlash maqsadida ishlab chiqarishni tezkorlikda rejalashtirish katta ahamiyatga egadir. Rejalashtirish choraklarga bo'linib belgilangan tovar aylanishi va ishlab chiqarish dasturi asosida faoliyat yuritish demakdir. Ishlab chiqarish ishini tezkorlikda rejalashtirish quyidagi elementlarni (bo'laklarni) o'zida mujassamlashtiradi:

– korxonaning kunlik ish dasturini aks ettiradigan bir haftalik, o'n kunlik yoki bir oylik rejali-taomnomani tuzish; taomnomani tuzish va tasdiqlash;

– reja – taomnomada ko'rsatilgan taom va masalliq'larga sarflanadigan mahsulotlar miqdorini hisoblash va xomashyoga talabnomani tuzish;

– omborxonadan ishlab chiqarishga mahsulotlarni olish uchun talabnoma-nakladnoyni rasmiylashtirish va xomashyoni qabul qilish;

– reja – taomnoma asosida pazandalar brigadalariga topshiriqlarni, sexlar va brigadalar orasida xomashyoni taqsimlash.

Rejalilik – har qanday ishlab chiqarish – savdo korxonasining negizi hisoblanadi. Bu reja ishning bir me'yorda bo'lishini ta'minlab, mahsulot ishlab chiqarish grafisini tuzishga va ishchi kuchidan to'liq foydalanishga imkon beradi.

Ayrim guruhdagi taomlarga bo'lgan talab assortiment minimumi vositasi bilan yoki iste'molchilarning kechagi talablari qanday bo'lganligini hisoblab tahlil qilish natijasida aniqlanadi. Assortiment

minimumini tarmoq bo'yicha vazirlik ma'muriyati tasdiqlab bergan bo'ladi.

### **3.2. Reja – taomnomani ishlab chiqish**

Reja – taomnoma tuzilganda nonushta, tushlik va kechki ovqatga chiqariladigan taomlar alohida ajratilib ko'rsatiladi. Rejali ovqatlanish to'g'risidagi tavsiyanomaga muvofiq nonushtada va kechki ovqatda suyuq taomlar tavsiya etilmaydi. Taomlarning umumiy nomini saqlab qolgan holda reja – taomnomaga nonushta va kechki ovqatlanishga mo'ljallab sut, qatiq, bo'tqalar, tuxumdan va xamirdan tayyorlanadigan taomlarni kiritish kerak bo'ladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari uchun bir haftalik yoki o'n kunlik reja – taomnoma tuzib olish qulaydir. Bunday tuzilgan reja – taomnoma korxonada ta'minoti uchun yaxshi sharoit yaratish bilan birga, ishlab chiqarish mudiri (bosh pazanda) va boshqa xodimlarni har kuni reja – taomnoma tuzishdan xalos qiladi, pishirishga hozirlangan mahsulotni ko'paytirib olishga imkon beradi, bir hafta yoki o'n kungacha taomlarning bir xil takrorlanishiga yo'l qo'ymaydi va shuningdek, bir haftada yoki o'n kunda taomlarning umumiy miqdorini va turini ko'paytirishga, xilma-xil bo'lishiga imkon beradi. Ayniqsa, yovg'on taomlar tayyorlaydigan oshxonalar yoki aholi ko'p talab qiladigan chuchvara, varenik, kabob, palov, lag'mon va shu kabi taomlarni yetkazib berishda oldindan rejalashtirish imkoni tug'iladi.

Bir haftalik yoki o'n kunlik reja – taomnoma korxonada ishini tahlil qilishni va tezkor – kalendar rejalashtirishni ham ancha osonlashtiradi. Bu reja kundalik taomnoma tuzish, mahsulotlar kalkulyatsiyasini aniqlash uchun va ombordan xomashyoni olish uchun asosiy hujjat hisoblanadi.

Restoran, kafe va tamaddixonalarda bir haftalik yoki o'n kunlik reja – taomnoma tuzishda aholi ko'p talab qiladigan taomlar hisobga olinadi, har porsiyasi alohida tayyorlanadigan taomlar esa xomashyoni yoki yarimtayyor masalliqalar mavjudligiga muvofiq

kundalik taomnomaga kiritiladi. Kundalik taomnoma korxonalarining turiga qarab xo‘randalar didi va talabi hamda xizmat shakliga muvofiq bir kun oldin tuzib qo‘yiladi.

Reja – taomnomani tuzishda ombordagi mahsulotlarni mavjudligi va mavsumlar hisobga olinishi lozim. Bahorda taomnomaga ko‘proq sutli va baliqli taomlar, yozda esa yangi sabzavot va sovuq sho‘rvalar (chalop, okroshka), yangi mevalardan sho‘rvalar, kuzda – sabzavotlardan taomlar tayyorlash tavsiya etiladi.

Reja – taomnomadagi taom va tamaddilar har xil xomashyodan tayyorlanishi bilan birga pazandalik uslubida ham turli issiqlik ishloviga e‘tibor berilishi lozim (qaynatish, qovurish, dimlash, yopish), shuningdek, asosiy mahsulot bilan garnir va sardaklarini to‘g‘ri tanlashga ham e‘tibor bermoq darkor.

Reja – taomnomada taomlar assortimenti va miqdori (soni), ishchilar malakasi, ishlab chiqarish quvvati, jihozlar bilan ta‘minlanganligi, mehnatga sarflanadigan vaqt va hokozolar e‘tiborga olinadi.

Reja – taomnomani tuzishda taomlarni ham soni, ham xillari bo‘yicha iste‘molchilar talabini to‘laroq qondirishni hisobga olish lozim.

### **3.3. Taomnomani tuzish va tasdiqlash**

Taomnoma – shu kuni sotuvda bo‘ladigan gazaklar, taomlar, ichimliklar, xamir, qandolat mahsulotlarini belgilangan tartibda yozilgan va ularning narxlarini, sof chiqishlarini aks ettiruvchi ro‘yxatdir. Uni korxonahabari, ishlab chiqarish mudiri va kalkulyator imzolagan bo‘lishi shart. Korxonaning tipiga, darajasiga va xizmat ko‘rsatadigan xo‘randalariga ko‘ra har xil taomnomalarni qo‘llash mumkin: taomni erkin tanlash; kunlik ratsion; kompleks tushlik va abonementli; parhez va bolalar ovqatlanishi; banket.

**Taomni erkin tanlash** taomnomasi hammabop, umumiy ovqatlanish korxonalarida tuziladi. U oldindan tuzilgan reja – taomnomaga

asoslanib, masalliqlar – asosiy mahsulot, garnir, sof chiqishi va sotilish narxlari yozilgan bo‘ladi. Taomnomada, odatdagidek, birinchi taomning porsiyasiga va yarim porsiyasiga narxi berilgan bo‘ladi. Restoranlarda taomni sof chiqishi ko‘rsatilishi shart emas.

Taomnomani tuzishda tamaddi (gazak) va taomlarning yozilishi ma’lum qoidalarga rioya etilishi lozim.

### **Yaxna taomlar va gazaklar**

Baliq gastronomiyasi;

Yaxna baliq taomlari;

Salatlar va vinegretlar;

Yaxna go’shtli taomlar;

Yaxna parranda va ilvasinlardan taomlar;

Pishloq, sariyog‘, sutli mahsulotlar.

### **Issiq gazaklar**

Baliqli;

Parranda va ilvasinli (jyulenlar);

Sabzavotli;

Qo‘ziqorinli;

Tuxumli.

### **Sho‘rvalar**

Tiniq;

Xushxo‘r;

Pyuresimon;

Sutli;

Yaxna va shirin.

### **Issiq ikkinchi taomlar**

Baliqli (pishirilgan, kam suvdaligi, qovurilgan, yopib pishirilgan);

Go’shtli (pishirilgan, qovurilgan, dimlangan);

Parranda va ilvasindan taomlar;

Kotlet massasidan taomlar.

## **Ichak-chavoq mahsulotlaridan taomlar**

Sabzavot, don, dukkakli, makaron va xamir mahsulotlaridan taomlar;

Tuxum va tvorogdan taomlar;

Shirin taomlar (issiq, yaxna);

### **Issiq ichimliklar**

O'zida ishlab chiqarilgan yaxna ichimliklar;

Xamirli pazandalik va qandolat masalliqdari.

Ixtisoslashgan korxonalarda taomnoma o'zining nomiga mos taomlardan boshlangani ma'qul: chuchvaraxonalarda – chuchvaradan, lag'monxonalarda – lag'monlardan va hokazo.

**Kunlik ratsion** taomnomasi dam olish uylarida, sanatoriylarda, internatlarda, o'quvchilar lagerlarida, harbiy qismlarda, shifoxonalarda qo'llaniladi. Uni, shuningdek, restoranda ovqatlanadigan konferensiya, yig'ilish, syezd qatnashchilari uchun ham tuzish mumkin. Kunlik ratsion taomnomasi komplekslashtirilgan yoki erkin tanlash shaklida ham bo'lishi mumkin.

Dam olish uylarida va sanatoriylarda xo'randalar oldindan ertangi kun uchun buyurtmalar berishlari mumkin.

**Kompleks tushlik** taomnomasi (nonushta, kechki) – inson organizmi uchun kerakli oqsillar, yog'lar, uglevodlar, mineral tuzlar va vitaminlarni mujassamlashtirgan kompleks taomlar yig'indisidir. Bunday taomnomalarda har bir taomni va kompleks ratsionning umumiy narxi ko'rsatiladi. Bu xil taomnoma asosan sanoat korxonalari, talabalar va o'quvchilar oshxonalarida qo'llaniladi.

Abonement asosida ovqatlanishni uyushtirishda kompleks taomnomaga umumiy narxi to'g'ri keladigan taomlar kiritiladi.

Savdo zalida, odatdagidek, har xil tarkibdagi ikki variantda kompleks tushlik, nonushta, kechki taom taklif etilishi mumkin. Assortimentni o'zgartirib turish maqsadida onda-sonda milliy taomlar, vegeterian taomlar, xamir taomlar va dengiz mahsulotlari kuni va boshqalar o'tkazilishi mumkin.

Quyida taxminiy kompleks taomnomani keltirish mumkin:

### Qishki mavsum

#### 1-variant

80/20 – Smetanali ko‘k piyoz (gazak);

500/10 – Borsh, smetana bilan;

165/5 – Go‘shтли blinchiq;

200 – Quruq mevalardan sharbat;

150 – Javdar non;

Jami.

#### 2-variant

500/10 – Dehqoncha sho‘rva;

50/75/200 – Grechka bo‘tqasi, dimlangan go‘sh bilan;

120 – Klyukvali muss;

150 – Javdar non;

Jami.

### Yozgi mavsum

#### 1-variant

500/10 – Lavlagi sho‘rvasi;

200/25 – Chuchvara, smetana bilan;

200 – Yangi rezavordan kisel;

150 – Javdar non;

Jami.

#### 2-variant

500 – Sutli ugrali sho‘rva;

225 – Baqlajon qiyma (go‘sh-guruchli) sous bilan;

150 – Uzum;

150 – Javdar non;

Jami.

Rahbar

(imzo)

Ishlab chiqarish mudiri

(imzo)

Kalkulyator

(imzo)

**Parhez ovqatlanish** taomnomasi hammabop parhez oshxonalarida sogʻliqni saqlash ilmiy akademiyasi tasdiqlagan 5-6 xil parhezlarni (1, 2, 5, 7/10, 9) hisobga olib tuziladi. Har bir parhezga yaxna, birinchi, ikkinchi va shirin taomlar, shuningdek, yaxna va issiq hamda vitminlashtirilgan ichimliklar kiritiladi.

**Bolalar ovqatlanishi** taomnomasi bolalar va oʻsmirlarga belgilangan fiziologik ovqatlanish meʼyori asosida tuziladi. Bunda mavsumiy taomlardan, yaʼni sabzavotlar, koʻkatlar, mevalardan koʻproq foydalanish tavsiya etiladi. Taomlarning xilma-xilligiga ikki haftalik reja – taomnoma tuzilishi bilan erishish mumkin boʻladi. Taomnomani oʻquvchilarni ikki xil – kichik (7-12 yosh) va katta (13-17 yosh) yosh guruhlariga, porsiyani har xil sof chiqishlariga koʻra ajratilib tuziladi.

**Banket** taomnomasi oʻtkazilishi lozim boʻlgan banketning xususiyatiga qarab tuziladi. Stol atrofida banket nonushta, tushlik yoki kechki boʻlishi mumkin. Banket taomnomalariga bir necha yaxna taomlar va gazaklar, bitta issiq gazak, bir yoki ikki xil issiq ikkinchi taomlar (goʻshtli, baliqli, parranda), desert taom, mevalar, issiq ichimliklar (choy, kofe), xamir-qandolat mahsulotlari kiritiladi. Tushlikka yoki buyurtmachining talabiga koʻra suyuq taom ham kiritilishi mumkin.

### **3.4. Xomashyoni hisoblash va brigadaga topshiriqni tuzish**

Reja – taomnoma asosida taomlarni tayyorlash uchun ketadigan mahsulotlarni foydalanilayotgan «Taom va pazandalik masalligʻlari retsepturalari toʻplami»da keltirilgan miqdor asosida hisoblab belgilanadi.

Bunday hisoblangandan soʻng xomashyoni omborxonadan qabul qilib olish uchun talabnoma – buyurtma rasmiylashtiriladi. Keyin ishlab chiqarish mudiri sex brigadiri yoki ishchilarga ertangi ishlab chiqarish dasturining bajarilishi uchun topshiriq beradi va olingan mahsulotni ham topshiradi.

Ish kuni oxirida har bir pazanda brigadir (mudir) oldida bajarilgan vazifasi to'g'risida axborot beradi. Moddiy – mas'ul shaxs esa (mudir, sex boshlig'i, brigadir) xomashyoni va tayyor mahsulotlarni kun bo'yicha harakati hisobotini tezkorlik bilan olib boradi hamda buxgalteriyaga hisobot hujjatlarini topshiradi.

### **3.5. Ishlab chiqarish ishi yuzasidan tezkor nazorat olib borish**

Kundalik rejalashtirish ishlab chiqarishdagi barcha sexlarda tezkor hisobni qo'llashga va ular ishi ustidan nazorat o'rnatishga, mahsulotlar ishlab chiqarish va sotish grafigini tuzishga, jihozlardan to'liq foydalanishga imkon beradi. Bu yana ayrim xodimlar tomonidan topshiriqlarning bajarilishini hisobga olishga, sexlar bo'yicha nonushta, tushki va kechki ovqat uchun zarur bo'lgan tayyor mahsulotlarning ayrim guruhini pishirishda ko'p mehnat talab qilinishini hisobga olgan holda ishlab chiqarishning ba'zi uchastkalarida ishchi kuchiga bo'lgan talabni belgilash imkonini beradi.

Korxonada reja – taomnoma tuzish, ishlab chiqarishda dastlabki hisob olib borishni ta'minlaydigan omil, u texnologik jarayonlar sxemasini tanlashga va uni hujjat bilan rasmiylashtirishda vosita bo'ladi, ya'ni kalkulyatsiya kartochkalarini, texnologik sxema va texnologik kartalarni, mahsulot ishlab chiqarish grafigini tuzishga, asosiy korxonadan yarimtayyor masalliqlar olish uchun naryad – buyurtmalar, shuningdek, xomashyoni olish uchun esa talabnoma – nakladnoylar tuzishga imkon tug'diradi.

### **3.6. Taomlar retsepturasi to'plamlari, ularning xillari va mazmuni**

Umumiy ovqatlanishning barcha korxonalarida asosiy me'yoriy hujjat «Taomlar retsepturasi va pazandalik mahsulotlari to'plami» hisoblanadi.

To'plamlarda taomlarning retsepturasi, tayyorlanish texnologiyasi, shuningdek, xomashyoni sarflanish me'yori, tayyor mahsulotlarning sof vazni, mahsulotlar o'rnini almashtirish tavsiyalari keltiriladi. Retsepturalarda taomlarga kiritiladigan mahsulotlarning nomi, ikki yoki uchta variantda brutto va netto holatidagi solinish me'yori, har bir tayyor ayrim mahsulotning va barchasini sof chiqishi (vazni) keltiriladi.

Xomashyolar va mahsulotlarni tayyorlov va pishiruv jarayonida vaznlarini yo'qotish me'yorlari ham berilib, sof chiqishi keltiriladi.

To'plamlar retsepturasida xomashyolarni quyidagi holatiga me'yori berilgan: mol va qo'y go'shtlari – 1 toifaligi; ich mahsulotlari – yaxlatilgani, uy parrandasi (tovuq, jo'ja, o'rdak, kurka) – 2 – kategoriyali yarim tozalangani; baliq – tozalanmagani, qolgan holatlarda esa o'rin almashish me'yoriga qarab qayta hisoblab almashtiriladi.

Chiqit me'yori – kartoshka uchun – 1-sentardan 31-oktabrgacha – 25 % bo'lgan holati, sabzi va qizil lavlagi uchun – 1-yanvargacha – 20 % holati olingan, qolgan fasl va oylarda netto og'irligini asos qilib, qayta hisoblab belgilash darkor.

Yangi turdagi mahsulot uchun chiqit miqdori nazorat qilish yo'li bilan belgilanadi.

Yuqori malakali pazandalar yangi taom retseptlari va tayyorlanish texnologiyasi bilan xo'randalar talabini qondirishga o'z hissalarini qo'shishlari mumkin. Bunday firmali taom va masalliqalar belgilangan qoidalarga binoan amalga oshiriladi.

Firma taomi, ichimligi, pazandalik masallig'i kulinar (pazandalik) kengashida ko'rib chiqiladi va amaliyotga tavsiya etilgach, korxonada (tashkilot) rahbari tasdiqlaydi.

Kalkulyatsiya kartochkasi tuzishda «Taomlar retsepturasi va pazandalik mahsulotlari to'plami»dan asosiy me'yoriy hujjat sifatida foydalaniladi va tayyor taomni sotuv narxi, mahsulotlarning sarflanish me'yori, sof chiqishi ko'rsatiladi.

### 3.7. Texnologik kartalar

Har bir pazanda va qandolatchining ish joyida texnologik kartalar bo'lishi lozim.

Bunday kartalar retseptlar to'plamiga asosan har bir taom, pazandalik va qandolat mahsulotlariga tuziladi.

#### Texnologik karta

Taomning nomi \_\_\_\_\_

«Taomlar retsepturasi va pazandalik mahsulotlari to'plami»  
bo'yicha retseptura soni \_\_\_\_\_

Mahsulot nomi	Porsiyalar soni					
	100	90	70	50	30	20
	Mahsulot miqdori, kg (netto) hisobida					

Texnologik jarayonning qisqa ta'rifi \_\_\_\_\_

Tayyor taomni sifatlash \_\_\_\_\_

Taom tayyorlashdagi mehnatning oson-qiyinligi (mashaqqatlilik ko'effitsienti)

Kartada retseptura, netto og'irligi (1 yoki 10, 20, 30, 50, 70, 90, 100 porsiya uchun) tayyor taom yoki yarimtayyor masalliqalar hozirlashning qisqacha texnologiyasi bayon etiladi. Texnologik kartada yana tayyor taomning tashqi ko'rinishi va sifatleri, ya'ni rangi, ta'mi, hidi, quyuq-suyuqligi ko'rsatilsa maqsadga muvofiq bo'ladi. Bundan tashqari, taomlarga qo'shib beriladigan garnir va sardaklarning og'irligi ham ko'rsatilishi kerak. Tuzilgan texnologik kartaga ishlab chiqarish mudiri (bosh pazanda yoki brigadir) imzo chekadi.

Mehnatni to'g'ri tashkil etish ishi texnologik jarayonlarni bajarish uchun kerakli o'lchov asboblari, qozondagi sho'rvaning necha porsiyaligini belgilaydigan chizg'ichli jazvar, tarozi kabilar bilan ta'minlanishiga bog'liq.

Ishni tezlashtirish uchun har turli o'lovli idishlar, cho'mich, krujkadan foydalanishga to'g'ri keladi. Un, guruch, shakar, makaron- vermishel kabi quruq masalliqlar, sharbat, yog', sardak, sho'rva, sharbat kabi ho'l taomlar uchun alohida-alohida o'lov idishlari olinib, bular tegishli mahsulotni o'lchashga mo'ljallab tamg'alab qo'yiladi.

### **3.8. Doimiy harakatdagi narxlarning preyskurantlari**

Umumiy ovqatlanish korxonalariga har xil nav va konditsiyadagi xomashyo va oziq-ovqat mahsulotlari keltiriladi. Bunday mahsulotlarga o'rtacha narxni belgilash va tayyorlangan masalliqlarni sotilish baholari hisobotini osonlashtirish maqsadida doimiy muqim preyskurant baholarini belgilash mumkin.

Har bir taomni sotilish bahosini belgilash uchun kalkulyatsiya kartochkasi tuziladi. Bunda mahsulotlarga o'rtacha narxlarni tatbiq qilinsa, muayyan guruh xo'randalari uchun doimiy preyskurantlarni ishlab chiqsa bo'ladi, ya'ni o'quvchilar, talabalar, ishchilar oshxonalariga moslashgan holda bo'lishi mumkin.

#### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Ishlab chiqarishni tezlikda rejalashtirish vazifalarini ayting.
2. Reja – taomnoma tuzishda qanday omillar e'tiborga olinadi?
3. Assortiment minimumi deganda nimani tushunasiz?
4. Taomnoma xillari nechta va ularni ta'riflang.
5. Restoran uchun bahor fasliga xos taomnoma tuzing.
6. Oshxona uchun qish fasliga xos taomnoma tuzing. (Sanoat ishchilari yoki talabalar uchun)
7. Parhez oshxonasi uchun yoz fasliga xos taomnoma tuzing.
8. Taomnoma asosida xomashyo va mahsulotni hisoblang.
9. Ishlab chiqarish faoliyati qanday nazorat qilinadi?
10. «Taomlar retsepturasi va pazandalik mahsulotlari to'plami»ning xillari va ulardan foydalanish qanday amalga oshiriladi?
11. Taomlarga texnologik karta tuzing. (Befstrogan)
12. Doimiy harakatdagi preyskurant qanday tuziladi?

---

---

## IV BO‘LIM

### UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA ISHLAB CHIQRISHNI TASHKIL ETISH

#### 4.1. Ishlab chiqarishni tashkil etish masalalari

Ishlab chiqarishni tashkil etishni mohiyati – korxonaning ishlab chiqarish dasturini va taom tayyorlash texnologik jarayonlarini to‘g‘ri olib borishga kerakli sharoitlarni ta‘minlab berish demakdir.

Ishlab chiqarishni tashkil etishni asosiy talablari quyidagilardan iboratdir: texnologik jarayon bo‘yicha ishlab chiqarish binolarini joylashtirish; jihozlarni ratsional joylashtirish; ish joylarini o‘ylab tashkil etish; korxonada ixtisoslashuvi va ishchilar malakasiga ko‘ra mehnatning har xil uslublaridan foydalanish; mehnatni ilg‘or yo‘nalish va uslublarini tatbiq etish va boshqalar.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarni ishlab chiqarish uchun – muayyan assortimentdagi yoki texnologik jarayonning u yoki bu bosqichlarini bajarish uchun – sexlar tashkil etiladi. Sex – bu korxonaning ishlab chiqaruvchi bir bo‘limi bo‘lib, xomashyolarga ishlov berib, yarimtayyor mahsulotlar va tayyor masalliqlar tayyorlovchi shoxobchadir.

Sexlar tayyorlov (go‘sh, baliq, parranda, sabzavot), pishiruv (issiq, yaxna), ixtisoslashgan (unli, qandolat, pazandalik) va boshqalarga bo‘linadi. Yirik va boshqa yarimtayyor mahsulotlar asosida faoliyat olib boradigan korxonalarda issiq va yaxna sexlardan tashqari, yarimtayyor mahsulotlarni yetkazib beruvchi va ko‘katlarni tayyorlovchi sexlari ham bo‘ladi.

Sexlardan tashqari ishlab chiqarishda yordamchi binolar, ya‘ni idish-tovoq yuvish, yarimtayyor masalliqlar idishlarini saqlash va yuvish, ishlab chiqarish mudiri va omborchi xonalari bo‘lishi mumkin.

Yirik umumiy ovqatlanish korxonalarida sexlar va kichik korxonalarda esa seksiz tizim (struktura)dan iboratdir.

Har bir sexda muayyan mahsulotni tayyorlash uchun texnologik chiziqlar tashkil qilinishi mumkin. Texnologik chiziq deb, texnologik jarayonlarni har bir bo'lagidagi o'rnatilgan jihozlar yordamida bajariladigan muayyan vazifaga aytiladi. Masalan, pishiruv sexida sho'rvalar tayyorlash chizig'i (bo'limi) va ikkinchi taomlar tayyorlash chizig'i yoki go'sht-baliq sexida esa go'shtga, baliqqa va parrandaga ishlov berish chiziqlari va hokazo.

#### **4.2. Ishlab chiqarish binolariga qo'yiladigan talablar**

Ishlab chiqarish binolarining maydoni va tarkibi SNIp (qurilish me'yori va loyihalash qoidalari) asosida korxonani quvvati va tipiga qarab, ishlash (xomashyodami yoki yarimtayyor mahsulotdami) shartiga ko'ra aniqlanadi. (SNIp 11 – L. 8–71)

SNIpda ko'rsatilgan ishlab chiqarish xonalari har turdagi jihozlarni foydali maydonlari, o'tish, yurish maydonlaridan iboratdir. Ularda sanitar-gigiyenik talablarga va ishchilarning xavfsiz mehnat qilish sharoitlariga rioya qilingan bo'lishi kerak.

Maydonlardan foydalanishni taxminiy hisoblash uchun quyidagi koeffitsientlar qabul qilingan: pishiruv sexi uchun – 0,25-0,3; yaxna sex uchun – 0,35-0,4; qandolat, gumba va pazandalik sexlari uchun – 0,28-0,3; sabzavot va go'shtlar – 35; parranda va baliqlar – 0,35-0,4; idish-tovoq va idishlarni yuvishga – 0,4.

Sexning foydali maydoni «Umumiy ovqatlanish korxonalarini savdo-texnologik va sovutish jihozlari bilan ta'minlanish me'yori» asosida o'rnatilgan jihozlarning soni, markasiga qarab belgilanadi. Jihozlar «Savdo-texnologik jihozlar» to'plamidan tanlab olingach, ularning gabaritlari aniqlangach, sexning foydali maydonini hisoblab chiqish mumkin.

Ishlab chiqarish xonalarini bir ishchiga belgilangan me'yor bo'yicha ham belgilash mumkin. Bunda quyidagicha me'yorlar qabul

qilingan: pishiruv sexiga – 7-10; yaxnaga – 6-8; tayyorlov sexlariga – 4-6 kvadrat m qilib belgilangandir.

Ishlab chiqarish xonalari shimol va shimoli-g'arbga qaratilgan bo'lmog'i, pastki qavatlarda joylashtirilgani ma'qul. Ularning balandligi 3,3 m bo'lmog'i kerak, bunda o'rnatilgan me'yor, ya'ni bir ishchiga 20 kub m to'g'ri keladi. Poldan 1,8 m balandligigacha keramika plitkalar, qolgani esa yorug' – havorang yelimli bo'yoqlar bilan bo'yalishi mumkin. Pollar mustahkam, nam o'tkazmaydigan, yuvilishi oson, silliq, benuqson bo'lishi, trapga nisbatan 0,015 m nishabda bo'lmog'i lozim. Eshiklarining balandligi 2,3 m, eni 1,4 m dan kam bo'lmagan holda ikki tavaqali bo'lgani ma'qul.

Ishlab chiqarish xonalarida tashqi havo muhiti yaxshi yo'lga qo'yilgan bo'lishi kerak, ya'ni harorat, nisbiy namlik va havo yo'nalishi tezligi va boshqalar. Tayyorlov va salqin (yaxna) sexlarda havoning o'rtacha harorati 16-18 daraja, issiq va qandolat sexlarida 23 daraja, havoning nisbiy namligi 60-70 % bo'lishi lozim.

Binoda havoning to'g'ri aylanishi uchun kirish-chiqish ventilyatsiyasini o'rnatilishi bilan erishish mumkin: yaxna sexda havoning kirishi 1,5, chiqishi 1,6 marotabali; pishiruv sexida kirishi – 3, chiqishi esa – 4 martali bo'lishi lozim. Demak, havoning chiqishi kiritilishiga nisbatan ko'proq bo'lishi kerak. Undan tashqari mahalliy ventilyatsion tizim ham o'rnatilishi mumkin. Uning uchun pishiruv sexining plita, elektr tova, friturnitsa, marmitlarning tepasiga mahalliy so'rib oluvchi ventilyatsiyalarni o'rnatish mumkin.

Ishchilarning mehnat unumdorligini oshirishga, charchoqni kamaytirishga erishish hamda travmatizmning oldini olish maqsadida ishlab chiqarish xonalari va ish joylarini to'g'ri yoritishga erishish katta ahamiyat kasb etadi. Ularda tabiiy yorug'lik bo'lishi kerak. Ishlab chiqarish sexlariga quyosh nuri tushib turadigan, ya'ni derazalarning pol maydoniga bo'lgan nisbati kamida 1:6 dan iborat, agar elektr bilan yoritish ko'zda tutilsa u kamida sexni bajaradigan vazifasiga qarab, 50 (sabzavot) – 75 (pishiruv) – 100 (tarqatish joyi) lyuks bo'lishi shart. Xonadagi havo harorati 16-18 darajada bo'lishi kerak. Havo

aylanib turadigan ventilyatsiyalari mavjud bo'lishi zarur, bunda bir soatda kiradigan havoning hajmi so'rib olinadigan havoning hajmidan 1,5 barobar ortiq bo'lishi ta'minlanishi lozim. Sex binosi albatta isitilishi shart. Sexlarning pollari suv o'tkazmaydigan, kam-ko'stsiz bo'lishi kerak. Ishlab chiqarish xonalaridagi sabzavot tozalovchi mashina, elektr qaynatgich, qaynatish qozonlari, yuvish vannalariga, rakovinalarga sovuq, kerakli joylarga issiq suv o'tkazilgan bo'lishi lozim. Markaziy kanalizatsiyaga ulangan bo'lishi kerak.

### 4.3. Ish joyini tashkil etish asoslari

Ish joyi taom tayyorlash bilan bog'liq bo'lgan texnologik jarayon bo'lib, bajariladigan uchastkasida ishchiga qulaylik ta'minlash uchun tashkil etiladi. Ish joyining katta-kichikligi bajariladigan ishning qandayligiga qarab aniqlanadi.

Har qaysi ish joyiga zarur asbob-uskuna, idish-tovoq, kichikroq mexanizm vositalari va boshqa jihozlar qo'yilgan bo'ladi.

Asbob-uskunalarga adashtirib yubormaslik uchun raqamli va shartli belgilar qo'yiladi. Belgilar shunday qo'yilsinki, u ishdagi qulayliklarga va ish joyining tashqi bezagiga xalal bermasin. Har bir ishchining o'z ish joyi bo'lib, bu narsa ishda egasizlikka yo'l qo'ymaydi, agar egasizlik bo'ladigan bo'lsa u xo'jasizlikka va mas'uliyatsizlikka olib kelishi mumkin.

Ish joyiga har xil to'plamlar (spravochnik), jadvallar, sxemalar, shuningdek, jihozlardan qanday foydalanishni ko'rsatadigan va mehnat muhofazasi qoidalar osib qo'yiladi. Ish joyida maxsus kiyim-boshlar hamda elektr toki, gaz tutunidan himoya moslamalari bo'ladi. Bunda taom chiqitlari, po'choq va nishxo'rdlarni yig'ish uchun alohida idish va joy ajratiladi.

Ishlab chiqarishda mehnatni tashkil etish masalalari bilan mudir (bosh pazanda) va korxonahabari shug'ullanadi. Mehnatni tashkil etishda bevosita ijro etuvchining roli katta. Sexlardagi mehnatni brigadir tashkil etadi.

Mehnat tashkiloti – mehnat intizomiga va korxonada ichki qonun-qoidalariga rioya qilish asosida bajariladi. Ishchilarni ish joyiga joylash, brigada a'zolarini mutaxassislik bo'yicha tanlash korxonada turiga va ishlab chiqariladigan mahsulotning xilma-xilligiga bog'liqdir. Porsiyali qilib restoranlarda tayyorlanadigan taomlar xilini 5-6 razryadli pazandalarga, hammabop taomlar tayyorlashni 4-5 razryadli, xomashyoni archish-to'g'rash va yarimtayyor masalliq hozirlash ishlari 3-4 razryadli pazandalarga topshiriladi. Tayyor taomlarni porsiyalarga bo'lish va tarqatish ishlarini 4-5 razryadli pazandalar bajaradilar. Brigada tarkibini malakasiga qarab tanlashning boisi shunda.

Brigada a'zolarining zarur miqdorini har qaysi uchastkadagi pishirishga rejalashtirilgan mahsulotning ko'p-ozligi, ishning og'ir-yengilligi va bitta ishchi uchun belgilanadigan ishlab chiqarish normasiga qarab aniqlanadi.

Brigada a'zolarini ish joyiga to'g'ri joylashtirish uchun reja – taomnomada ko'rsatilgan nonushta, tushki va kechki ovqat tayyorlashga ko'ra ish hajmi aniqlanadi. Taom tayyorlashda ko'p mehnat talab qilish-qilmasligi har qaysi sex bo'yicha ish marshrutlari tuziladi va bunda malakali ishchilar bir yoki bir necha vazifani ado etib borishlari hisobga olinadi.

Taom tayyorlashni tashkil etishga yaxshi xizmat ko'rsatish, pazandalarning vaqt-vaqti bilan tanaffus qilib turishlari, pichoq va boltalarni charxlash, idishlarni yuvish, mayda-chuyda ta'mirlash ishlari ham kiradi. Bu ishlar savdo zalida nonushta, tushlik va kechki ovqat sotib bo'linganidan keyingi tanaffus vaqtlarida bajariladi. Asosan ikki marta: nonushta va tushlikdan so'ng tanaffus qilish maqsadga muvofiq.

Ishlab chiqarishda mehnatni to'g'ri tashkil etish ayrim ishlarining izchil va uzluksiz bajarilishini aniq ko'rsatadigan tegishli texnologik hujjatlar bilan ta'minlanishini ham talab qiladi. Bunga taxminiy texnologik sxema, ya'ni go'sht tilimlash, tanani nimtalash, baliqni qismlarga ajratish, ba'zi yarimtayyor masalliqni hozirlash bo'yicha tuzilgan sxema orqali erishiladi. Texnologik sxemadan tashqari texnologik xarita ham tuziladi.

Mehnatni to'g'ri tashkil etish ishi texnologik jarayonlarni bajarish uchun kerakli o'lchov asboblari, qozondagi sho'rvaning necha porsiyaligini belgilaydigan chizg'ichli jazvar, tarozi kabilar bilan ta'minlanishga bog'liq.

Ishni tezlashtirish uchun har turli o'lchovli idishlar, cho'mich, krujka, donandozdan foydalanishga to'g'ri keladi. Un, guruch, shakar, makaron-vermishel kabi quruq masalliqalar, sharbat, yog', sardak, sho'rva kabi ho'l taomlar uchun alohida-alohida o'lchov idishlari olinib, bular tegishli mahsulotni o'lchashga mo'ljallab tang'alab qo'yiladi.

#### **4.4. Tayyorlov sexlari ishini tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarining yirik – tayyorlov fabrikalarida, yarimtayyor kombinatlarida, tayyorlov – oshxonalarida markazlashgan holda go'sht, parranda, baliq va sabzavot yarimtayyor mahsulotlari va pazandalik masalliqalarini ishlab chiqarish yo'lga qo'yilmoqda. Bu esa mehnat unumdorligining o'sishiga, har bir kvadrat ishlab chiqarish maydonidan unumli foylanish va hokozolar evaziga, iqtisodiy samaradorlikni oshirishiga erishish mumkinligini ko'rsatadi.

Bunday yirik sexlarda har bir jarayon bo'yicha mehnatni taqsimlash mumkin. Ishlab chiqarish quvvatiga ko'ra yirik sexlar bir yoki ikki smenada ishlashi mumkin.

##### **4.4.1. Sabzavot sexi ishini tashkil etish**

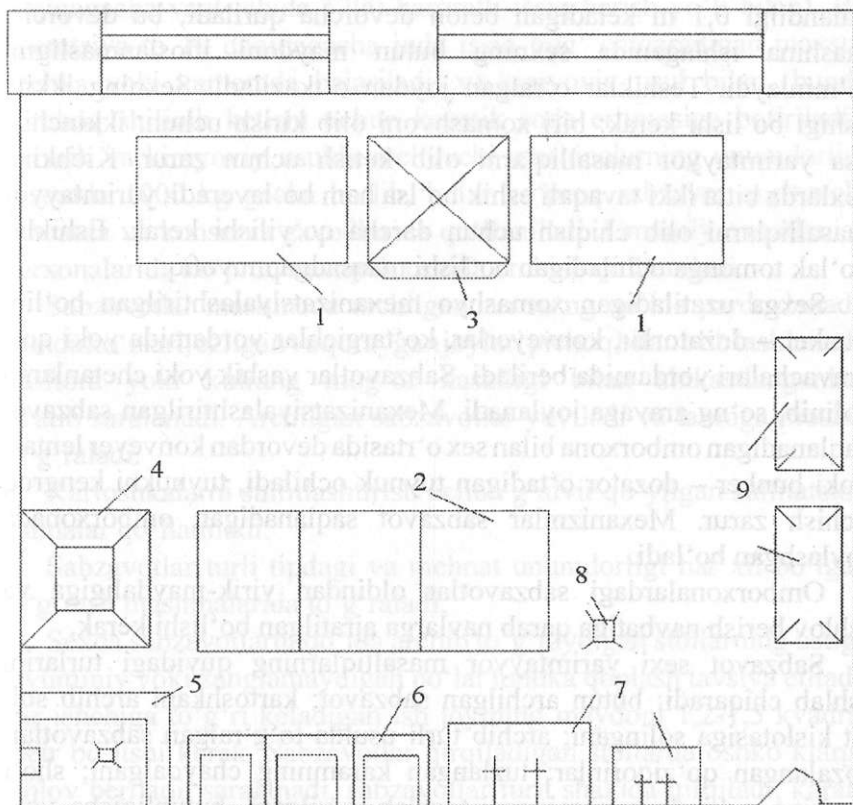
Sabzavot sexida kartoshka, sabzavot, qo'ziqorin, oshko'k, tuzlangan karam va boshqa tuzlangan mahsulotlarni tozalash, archish va to'g'rash ishlari bajariladi. Serxashak, loyli sabzavotlar tozalanadigan joy oshxonaga emas, omborxonaga yaqin joyda bo'lishi kerak.

Sabzavot sexining katta-kichikligi bir ishchi o'tirib ishlaydigan maydon kvadrat metrlari koeffitsienti yordamida hisoblanadi. Maydon

koeffitsienti turlicha bo'lib, bu korxonaning turiga, necha kishini o'vqatlantirish mumkinligiga qarab belgilanadi.

Sexning pollari suv o'tkazmaydigan, kam-ko'stsiz bo'lishi lozim. Sexdagi loyni yuvib yuborish uchun qum ushlagichlar bilan

### Sabzavot sexining sxemasi



- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Ishlab chiqarish stoli. | 5. Sabzavot yuvish-artish. |
| 2. Sun'iy ish stoli.       | 6. Latok.                  |
| 3. Sovutgich.              | 7. Kran.                   |
| 4. Priyoz archish uchun.   | 8. Trap.                   |
| 9. Stellaj.                |                            |

jihozlangan 1-2 teshik qoldiriladi. Teshiklarning nishabi 0,015 m bo'lishi kerak. Bu teshiklardan tashqari yuvadigan mashinalarning oldida yana qo'shimcha teshik qoldiriladi. Devorlariga poldan 1,5 m balandlikda sirlangan plitalar qoplanadi, qolgan qismi esa oxak bilan oqlanadi yoki yelim bo'yoq bilan bo'yaladi.

Yuvadigan mashinaning o'rnatilgan asosidan 0,5 m masofada balandligi 0,1 m keladigan beton devorcha quriladi, bu devorcha mashina ishlaganida sexning butun maydoni ifloslanmasligini ta'minlaydi. Teshiklar o'ralgan joydan o'tkaziladi. Sexning ikkita eshigi bo'lishi kerak: biri xomashyoni olib kirish uchun, ikkinchisi esa yarimtayyor masalliqarni olib ketish uchun zarur. Kichkina sexlarda bitta ikki tavaqali eshik bo'lsa ham bo'laveradi, yarimtayyor masalliqarni olib chiqish uchun darcha qo'yilishi kerak. Eshiklar yo'lak tomonga ochiladigan bo'lishi maqsadga muvofiq.

Sexga uzatiladigan xomashyo mexanizatsiyalashtirilgan bo'lib, bunker – dozatorlar, konveyerlar, ko'targichlar yordamida yoki qo'l aravachalari yordamida beriladi. Sabzavotlar yashik yoki chetanlarga solinib, so'ng aravaga joylanadi. Mexanizatsiyalashtirilgan sabzavot saqlanadigan omborxonada bilan sex o'rtasida devordan konveyer lentasi yoki bunker – dozator o'tadigan tuynuk ochiladi, tuynukni kengroq ochish zarur. Mexanizmlar sabzavot saqlanadigan omborxonada joylashgan bo'ladi.

Omborxonalardagi sabzavotlar oldindan yirik-maydaligiga va ishlov berish navbatiga qarab navlarga ajratilgan bo'lishi kerak.

Sabzavot sexi yarimtayyor masalliqalarning quyidagi turlarini ishlab chiqaradi: butun archilgan sabzavot; kartoshkani archib sulfat kislotasiga solingani; archib turli usulda to'g'ralgan sabzavotlar; tozalangan qo'ziqorinlar; tuzlangan karamning chayqalgani; sho'r bodring yoki sho'r pomidorni tozalab yuvilgani, butunligicha yoki kesilgani; terilgan hamda yuvilgan oshko'klar kabi. To'g'ralgan sabzavotlarni uzoq saqlash mumkin emas, darhol taomga solib pishirib yuborish kerak.

Kartoshka va sabzavotlar yuvadigan mashinalarda va archadigan mashinalarda yuviladi. Archadigan mashinada yuvganda archish

diski ustiga korbarund yoki taxta g'ilof o'rnatib qo'yiladi. Sabzavot solinadigan idishning hajmi mashina ish kamerasi hajmiga muvofiq kelishi kerak.

Sabzavotlarni po'stidan xalos qilish usullari har xil: a) mexanik (archuvchi apparatning aylanib turadigan g'adir-budur diskasiga ishqalanish yo'li bilan); b) termik usulda (ya'ni 0,5 dan to 2 daqiqagacha vaqt ichida 1200 haroratli issiq berish yo'li bilan). Bu operatsiya to 10 daqiqagacha juda issiq bug' chiqaradigan maxsus pechka yoki kamerada bajariladi. v) kimyoviy usul bilan (bunda po'choq shilinib ketishi uchun kaustik soda eritmasiga botiriladi). Termik va kimyoviy usulda archuvchi mashinalarning unumdorligi 1 soatda 1000 kg gacha bo'lib, bular ko'proq sabzavot qurituvchi sanoatda va konserva zavodlarida qo'llaniladi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida ko'proq mexanik usulda archish qo'llaniladi.

Sabzavotlar mashinada archilgandan so'ng qo'lda pardoatlanadi. Bunda ko'zlari, ezilgan va qoraygan joylari pichoq bilan olib tashlanadi, fitoftora yoki kulrang mog'or kasalligi bilan shikastlanganlari ajratib saralanadi. Archilgan sabzavotlar yuviladi va taomga moslab to'g'raladi.

Kartoshkalarini sulfitlashtirish uchun g'alvir qo'yilgan sulfitatsion vannalar qo'llaniladi.

Sabzavotlar turli tipdagi va mehnat unumdorligi har xil bo'lgan to'g'rash mashinalarida to'g'raladi.

Sexda sabzavotlarni qo'lda archib to'g'raydigan stollarning ustiga alyuminiy yoki zanglamaydigan po'lat tunuka qoplash tavsiya etiladi. Bir ishchiga to'g'ri keladigan ish joyining maydoni 1,2-1,5 kvadrat metr bo'lishi kerak. Sabzavotlar qirqiladigan stollarda oshko'klarga ishlov beriladi, saralanadi, sabzavotlar turli shaklda qirqiladi, karam va piyozlar to'g'raladi.

Piyozni archishda ajraladigan disulfidni so'rib oladigan maxsus javonli stol qo'llaniladi. Stolda qo'l uchun ikkita teshik mavjud, surilib ochiladigan yashigi uch bo'limga bo'lingan bo'ladi, bulardan biri tozalanmagan piyoz uchun, ikkinchisi po'choq uchun, uchinchisi esa

archilgan piyoz uchun mo'ljallangan. Bunday stollar 1, 2 va 3 ish joyiga ega bo'lib, mustahkam, jilmaydigan qilib o'rnatiladi, chunki unga havoni tortib va chiqarib turuvchi ventilyatsiyaning quvuri ulangan bo'ladi. Stol yoniga oyoq va tirsak qo'yadigani bor, suyan-chiqli stollar o'rnatiladi.

Sabzavotlarni archish ish joyidan to'la foydalanishni ta'minlaydigan maxsus stolda bajariladi, bu stolda ish joyi bir tomonlama yoki har ikkala tomonda tashkil etilishi mumkin. Archish stollari 2, 4, 6, 8 va undan ortiq ish joyiga ega bo'lishi ham mumkin.

Sabzavot sexida archish-to'g'rashni qisman mexanizatsiya-lashtirish vositasi bo'ladi, bular chopish taxtalari, o'ygich pichoqlar, gul solib kesuvchi pichoqlar, sabzavotlarni tilim-tilim, spiralsimon, payraxasimon qilib kesuvchi moslamalar, har xil qirg'ichlar kabi asboblardan iborat. Sabzavot to'g'raladigan taxtalarga «SS» ya'ni «sabzavot stoli» degan belgi qo'yiladi.

Sabzavot sexida foydalaniladigan asboblari: uchta pazandalik pichoqlari majmuasidan, sabzavot archish uchun ishlatiladigan tarnovsimon pichoq, qirg'ich pichoq va bularni charxlash uchun ishlatiladigan qayroqdan iborat bo'ladi. Bu asboblarni sabzavot sexi uchun sexda balandligi 1,75 m taxta-tokcha quriladi. Sabzavot to'g'raladigan taxtalar ham polkalarga ko'ndalang qo'yiladi. Sexda asboblarni saqlashga mo'ljallangan polkalar devorga ishlansa, ishchilar uchun ish joyi tejaladi. Buning uchun devorga maxsus javon o'rnatilib, uning tokchalari va g'aladonlari ishlayotgan ishchilarning har biriga bittadan bo'ladi, bunda asboblari saqlanadi. Yarim mexanizatsiya vositalari alohida saqlanib, ulardan kerak bo'lganida brigadaning barcha a'zolari baravar foydalanaveradi.

Archilgan sabzavotlarni sergib, suvi qochib qolmasligi uchun polietilen plyonkalarga o'rab qo'yish kerak bo'ladi.

Sabzavot sexidagi mashinalarda ishlovchilar albatta mashina va apparatlarda ishlash qoidalarini bilishlari va texminimum topshirgan bo'lishlari zarur. Mashinalarda ish boshlagunga qadar yetarli miqdordagi xomashyo zaxirasini va zarur idishlarni tayyorlab olish

kerak bo'ladi. Ishga solishdan oldin mashina ish organlarining to'g'ri yig'ilganligi va ularning holati, ish kamerasi ichida begona narsalar bo'lmasligi, zaxira qismlar va yordamchi moslamalarning bus-butunligi tekshiriladi. Shundan so'ng mashina bo'sh (salt) yurgizilib, uning qanday ishlashi tekshiriladi, so'ngra mahsulot solib ish boshlanadi. Ish tamom bo'lganidan so'ng mashinaning ajraladigan qismlari olib uyuladi, quritiladi va artib, joy-joyiga qo'yiladi.

Ishni uzluksiz tashkil etish uchun sexdagi bir ishchining o'zi bir nechta mashinaga, ya'ni yuvadigan va tozalaydigan yoki tozalaydigan va qirqadigan mashinalarga qarashi mumkin.

Sabzavotlarga ishlov berishda ularning turlariga qarab mavsumga bog'liq holda qancha chiqit chiqish me'yori jadval ko'rinishida osib qo'yiladi. Har qaysi ishchi bu jadvaldan foydalana bilishi va doim o'zini-o'zi nazorat qilib, to'g'ri ishlayotganini bilib turishi kerak.

Uskunalarning har qaysi turini ishlatish har bir ishchining individual xususiyati va ish tajribasiga qarab belgilanadi. Ish qurolli hamma vaqt shay turishi kerak, buning uchun haftada 1-2 marta charxlanadi.

Mexanizatsiya va qo'l jihozlarining joylashishi sabzavotlarga ishlov berishga muvofiq kelishi, mehnat jarayoni qulay bo'lishi, xomashyo archilgan mahsulot bilan aralashib qolmasligi kerak.

Binoning tuzilishiga qarab mexanizatsiya jihozlari devordan kamida 0,5 m masofada, ish stollari bilan mashinalar orasi 1,2-1,3 m, devor bilan ish stollari oralig'i 0,5 m hamda barcha mexanizmlar o'rtasida qoldiriladigan oraliq 0,5-1,2 m bo'lishi maqsadga muvofiq. Bu albatta, ish jarayonining qanday tashkil etilishiga bog'liq. Vanna va vodoprovod dashtsho'ylari devor tomonga o'rnatilganda suv o'tkazmaydigan material yopishtirish shart va yuvish asboblari bilan devor o'rtasida 0,05 m oraliq qoldiriladi.

Jihozlarni binoga bir qator joylashtirish tavsiya etiladi. Binoning katta-kichikligiga va ishlov beriladigan xomashyoning ko'p-ozligiga qarab jihozlarni «G» yoki «P» shaklida joylashtirish ham mumkin. Ish joyining maydoni o'rtacha 0,8 m etib qabul qilingan,

stollarning balandligi 0,7-0,8 m (mashinada archilgan sabzavotlarga pardozi beradigan joy), sabzavotlarni qo'lda archishga mo'ljallangan ish joyining balandligi 1,2-1,3 m (tik turib ishlaydigan stol), vannalarning bo'yi – 0,6 m, eni 0,4 m bo'ladi. Yirik tayyorlov fabrikalarida sabzavotlarni saralab, yuvib, archib tayyorlaydigan sexlar tashkil etilishi mumkin. Bunday sexlarda bir smenada kamida 5 tonna kartoshkani archib sulfidizatsiya qiladigan mashinalar o'rnatiladi. Ammo sulfidizatsiyalashga kimyo laboratoriyasi mavjud bo'lgandagina ruxsat etiladi, chunki bu laboratoriya dorilangan kartoshkani doim tekshirib turishi kerak. Sexda uchta bo'lim bo'lib, biri sabzavot va kartoshkani, ikkinchisi piyozni, uchinchisi karamni qayta ishlaydi. Birinchi bo'limda sabzi, lavlagi va sholg'om ishlanadi, sholg'om sulfitatsiya qilinmaydi; sabzavotlar tozalanib bo'lganidan keyin jo'natish idishlariga solinadi.

Sexning texnologik sxemasi: navlarga ajratish, yuvish, archish, pardozlash, kartoshkani sulfitatsiya qilish va yuvishdan iborat bo'ladi. Bu bo'lim dozalovchi qurilmalarga ega bo'lgan bunkerlardan, yuvuvchi mashinalardan, qo'lda pardozlovchi jihozlardan, sulfitatsiya qiladigan, yuvadigan mashinalardan tarkib topadi.

Piyozga ishlov berishda piyoz tozalash uchun ventilyatsiyasi bor, har ikkala tomonida turib ishlash qulay bo'lgan maxsus stol bo'ladi.

Karamga ishlov berishda ikkala tomonida ishlash mumkin bo'lgan stol, yuvish uchun vannalar bo'ladi.

Agar sexda 10 dan ortiq kishi ishlasa, u holda mustaqil brigada tuziladi. Brigada tarkibida 4-5 razryadli brigadir, 3-4 razryadli sabzavot tozalovchi va yarimtayyor masalliq'larni yasovchilar hamda yordamchi ishchilar bo'ladi.

Ishlovchilar soni kam bo'lgan korxonalarda brigadalar mustaqil ajratilmaydi, sabzavot va kartoshka tozalovchilar esa issiq taomlar tayyorlanadigan sex brigadasi tarkibiga kiradi, bular issiq taomlar tayyorlanadigan sexda yoki yaxna taomlar tayyorlanadigan sexlardagi yordamchi ishlarni o'zlarining asosiy ishlariga qo'shimcha ravishda bajarib boradilar.

Sabzavotlar tayyorlangan yarimtayyor masalliqni +6 haroratda 4-6 soatgacha, sulfitlestirilgan kartoshkani esa 18-24 soatgacha saqlab turish belgilangan.

Har qaysi yarimtayyor masalliq uchun sifati haqida guvohnoma yoziladi.

Sifat guvohnomasi № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » da \_\_\_\_\_ 20\_\_ y.

Korxonasi \_\_\_\_\_ Sex \_\_\_\_\_

Ishlab chiqarish mudiri \_\_\_\_\_ Brigadir \_\_\_\_\_

Yarimtayyor masalliqning nomi	Miqdori (kg, porsiya, dona hisobida)	Saqlash muddati va sharti	Jo'natilgan vaqti

Brigadir \_\_\_\_\_

(imzo)

Bir ish joyida ishlov berilib idishlarga joylangan yarimtayyor masalliqning har qaysi turiga va bir sexdan yuborilgan yarimtayyor masalliqning barcha guruhiga guvohnoma yoziladi. Ushbu guvohnoma masalliqning ma'lum guruhi sotilib bo'lingunga qadar yoki taomga solib pishirilgunga qadar do'kon yoki oshxonada saqlanadi.

Sabzavot sexining chiqitlari. Sabzavot sexining chiqitlari oziq-ovqatbop, texnikabop va yem-xashakbop xillarga bo'linadi.

Oziq-ovqatbop chiqitlarga quyidagilar, ya'ni lavlagining po'chog'i (borshni qizartirish uchun), oshko'klarning poyasi (bulyon pishirish uchun) va kraxmal kiradi. Texnikabop chiqitlar – spirt ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan kraxmal xomashyosidan, yem-xashakbop chiqitlar bargli sabzavotlardan, oshko'klardan, karam, sabzi va boshqalardan chiqqan po'choqlardan iborat bo'ladi. Kartoshka po'chog'i va yaroqsiz kartoshkalarni kraxmal uchun qayta ishlash natijasida mezgu olinadi. Mezgu – kraxmal tayyorlash uchun zarur bo'lgan xomashyodir.

Katta korxonalarining sabzavot sexlarida oziq-ovqatbop kraxmal ishlab chiqarishni yo'lga qo'yish maqsadga muvofiqdir. Negaki bir yilda kartoshkadan o'rta hisobda 27 % chiqit chiqadi. Uni isrof qilish yaramaydi.

Kartoshkani ko'p miqdorda qayta ishlanmaydigan sabzavot sexlarida kraxmal yig'ish uchun kraxmal ushlagich (kraxmal quyqasini to'playdigan) asboblari qo'llaniladi. Ushlagichda yig'ilgan kraxmal yuviladi va quritiladi. Taom tayyorlanadigan bo'lsa quritilgan kraxmal tuyiladi.

Kraxmal tayyorlaydigan bo'limlarda kraxmalning mayda, o'rta va yirik donalari (bu donalar quyqa to'planadigan idishdayoq qatlam-qatlam bo'lib qoladi) har qaysi qatlam alohida-alohida yuvib olinadi. Yuvishning bunday usulini tashkil etish uchun uchta aralashtirgichi bor katta bochkalar o'rnatiladi. Aralashtirgichlar bir kishi burab aylantiradigan mexanizmga ega yoki motorga ulab harakatga keltiriladigan bo'lishi mumkin. Aralashtirgichning qo'lda aylantirandagi tezligi soatiga 320, mashina bilan aylantirganda esa soatiga 3600 martaga teng bo'ladi. Mashina ishlayotganda ichiga metall, tosh va boshqa narsalar tushib qolmasligiga e'tibor berib turish kerak. Mashina bunkerining oldiga ushlagichlar o'rnatiladi. Bu ushlagichlar kartoshkaning har xil og'irligidagisini va begona predmetlarni ushlab qoladi.

### Sabzavot sexi ishchilarining ishlab chiqarish taxminiy me'yorlari

Jarayon nomi	Yil davomida	Ishchining normasi
Sabzavotlarni mexanik tozalash: kartoshka standarti	-	-
lavlagi, sabzi standarti	-	160
		125
Qo'lda tozalashni yakunlash:		
Kartoshka	1-yanvardan 28-fevralgacha	22

	1-martdan yangi hosilgacha	20
	Yangi hosildan 31-dekabrgacha	24
Sabzi (standart bo'yicha)	1-yanvardan yangi hosilgacha	24
	Yangi hosildan 31-dekabrgacha	29
Standartdagi qizil sholg'om	1-yanvardan yangi hosilgacha	45
	Yangi hosildan 31-dekabrgacha	51
Bosh piyoz	–	12
Salat bargi	–	30
Ko'k piyoz		7
Oq boshli karam	–	100

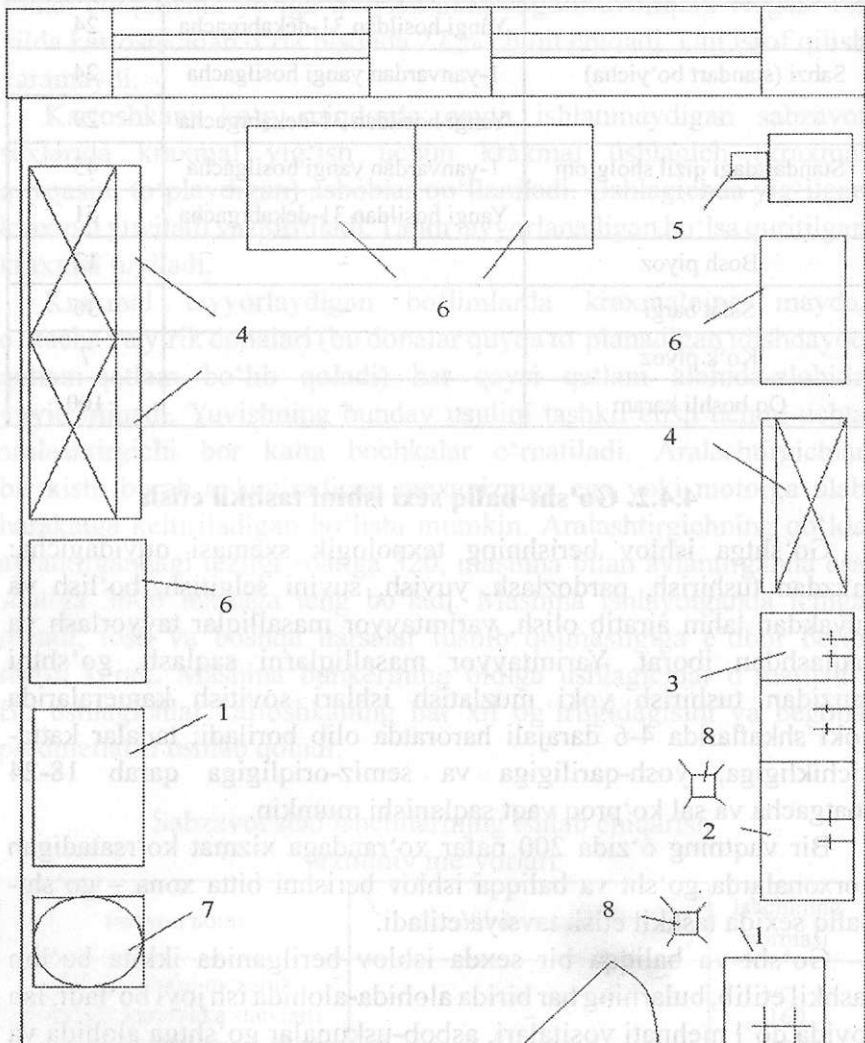
#### 4.4.2. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish

Go'shtga ishlov berishning texnologik sxemasi quyidagicha: muzdan tushirish, pardozlash, yuvish, suvini selgitish, bo'lish va suyakdan lahm ajratib olish, yarimtayyor masalliqar tayyorlash va saqlashdan iborat. Yarimtayyor masalliqarlarni saqlash, go'shtni muzidan tushirish yoki muzlatish ishlari sovitish kameralarida yoki shkafklarida 4-6 darajali haroratda olib boriladi; tanalar katta-kichikligiga, yosh-qariligiga va semiz-oriqligiga qarab 18-24 soatgacha va sal ko'proq vaqt saqlanishi mumkin.

Bir vaqtning o'zida 200 nafar xo'randaga xizmat ko'rsatadigan korxonalarda go'sht va baliqqa ishlov berishni bitta xona – go'sht-baliq sexida tashkil etish tavsiya etiladi.

Go'sht va baliqqa bir sexda ishlov berilganida ikkita bo'lim tashkil etilib, bularning har birida alohida-alohida ish joyi bo'ladi. Ish joyida qo'l mehnati vositalari, asbob-uskunalar go'shtga alohida va baliqqa alohida qilib belgilab qo'yiladi. Go'sht va baliq yarimtayyor masalliqarini saqlashda ham bir-biriga aralashtirib yubormaslikka e'tibor berish kerak. Hatto go'sht va baliq aralashtirib yasalgan

## GO'SHT SEXINING SXEMASI



- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. Rakovina.       | 5. Universal uzatma. |
| 2. Yuvish vannasi. | 6. Ish stoli.        |
| 3. Vanna.          | 7. To'nka.           |
| 4. Sovutgich.      | 8. Trap.             |

kombinatsion yarimtayyor masalliqalar ham alohida saqlanadi (qiyama).

Go'sht-baliq sexidagi texnologik jarayon aslida uchta bo'limdan: go'shtga ishlov berish bo'limi, ichak-chavoq, kalla-pocha va baliqqa ishlov berish bo'limidan tashkil topadi.

Baliq bo'limini ajratish albatta zarurdir. Buning uchun balandligi 1 m keladigan devor bilan to'sish kerak. Devor qurishning iloji bo'lmasa stollar, sovutgich, shkaflar bilan to'siq yasaladi. Bunday holda sex binosining tuzilishi to'rtburchak 1,5:1 nisbatda bo'lishi kerak.

Go'shtga ishlov berishning texnologik sxemasi quyidagicha: muzdan tushirish yoki muzlatish, pardozlash, yuvish, suvini selgitish, bo'lish va suyakdan lahm ajratib olish, yarimtayyor masalliqalar tayyorlash va saqlashdan iborat. Yarimtayyor masalliqalarni saqlash, go'shtni muzidan tushirish yoki muzlatish ishlari sovitish kameralarida yoki shkaflarida 4-60 daraja haroratda olib boriladi; tanalar katta-kichikligiga, yosh-qariligiga va semiz-oriqligiga qarab 18-24 soatgacha va sal ko'proq vaqt saqlanishi mumkin. Reja – taomnomaga muvofiq xomashyo bilan ta'minlashni rejalashtirishda xomashyoni tayyorlashdagi texnologik jarayonda tugallanmagan ishning ertanigi kunga o'tadigan qoldig'ini nazarda tutish zarur bo'ladi.

Tozalash, yuvish, quritish va tilimlash ishlarini tanani osib qo'yilgan holda amalga oshirish kerak. Buning uchun yo osma yo'l – bunda bir yo'la kamida ikki tanaga ishlov berish hisobga olinadi (osma yo'lining uzunligi 1-1,5 m) yoki kamida ikkita metall ilgak shipga mustahkamlangan metall to'singa o'rnatiladi. Ilgaklar g'altakka ulangan sim arqon orqali ko'tarilib tushiriladi, bu esa go'shtga ishlov berish ishini osonlashtiradi.

Tanalar dush tagida cho'tka bilan yuqoridan sidirib pastga qarab yuviladi. Suvning harorati 20-250 daraja bo'lishi mumkin. Cho'tkalarining qili sintetika yoki o'simlikdan yasalgan bo'ladi. Tananing ayrim qismlari vannalarda yuviladi. Yuvish oson bo'lsin uchun vannaning ostiga vanna eni hajmida metall yoki yog'och

panjara mustahkam joylashtirilib qo'yiladi. Panjara vanna qirrasidan 10 sm pastga tushiriladi. Suv keladigan jo'mrakka tananing kesilgan joylarini yuqoridan turib yuvish uchun elastik shlang mahkamlanadi. Shlang va cho'tka yordamida tananing kesilgan joylari yaxshi yuviladi va shu yerning o'zida, ya'ni panjara ustida suvi selgitiladi. Havoda selgitishda esa ventilyatorlar yoki toza quruq latta qo'llaniladi.

Tanani changakka osib nimtalash usulining ko'pgina qulayliklari bor: tanani u yoqdan bu yoqqa surish mashaqqati bo'lmaydi, ish yengillashib yordamchi ishchilarga ham hojat qolmaydi. Osib nimtalaganda suyaklar ko'p chopilmaydi, lahm qismiga suyak parchalari kamroq yopishadi.

Nimtalash katta pichoq yordamida bajariladi. Tos suyaklari maxsus qassob boltasi bilan chopiladi yoki arralanadi. Nimtalangan go'shtlar uchun qassob yoniga g'ildirakli vannalar qo'yiladi. Go'sht shu vannalarda tilimlash stollariga kelib tushadi. Nimtalash suyakdan lahm ajratish ishlarini boshdan oyoq bir ustaning o'zi bajarishi mumkin. Bu usul ko'pincha kichkina sexlarda qo'llaniladi. Katta sexlarda nimtalash va suyakdan lahm ajratish ishlarini bir necha kishi bajaradi. Bu holda differensiyalashgan ish uslubi qo'llanilib, nimtalash, tilimlash va suyakdan lahm ajratish kabi jarayonlarni alohida-alohida qassoblar bajaradi. Bu usul unumdor bo'lishi bilan birga, ishning sifati ham yaxshi bo'ladi. Paylarini kesib tashlash uchun bir kishi ajratiladi. Bu ish katta pichoqlar va uch to'plamli pazanda pichoqlari yordamida bajariladi.

Pay kesish va rasmana yarimtayyor masalliqlar tayyorlash uchun to'g'rash yoki qiymalash taxtalaridan foydalaniladi, bu taxtalarga go'sht sexining «MS» degan belgisi qo'yilgan bo'lishi shart. Rasmana (natural) yarimtayyor masalliqlarni tayyorlash uchun uch to'plamli pazanda pichoqlari ishlatilib, eng kattasi – go'shtdan yaxlit bo'laklar kesishda va porsiyali yarimtayyor masalliqlar hozirlashda qo'llaniladi, bunda go'shtni pay, pardalari kesib tashlanib pardoatlanadi. O'rtacha pichoqdan porsiyali hamda mayda bo'lakli yarimtayyor masalliqlar kesishda foydalaniladi. Parrandalardan lahm go'sht ajratishda ham

ana shu o'rtacha pichoqdan foydalaniladi. Kichik pichoq esa go'shtni pardoqlash va to'qmoqlangan rasmana (natural) kotletlar tayyorlashda ishlatiladi. Kotlet uchun qirqilgan go'shtlar metall yoki yog'och to'qmoq bilan qiyma taxta ustiga qo'yib uriladi. Qiyma taxta g'o'la bo'lsa mahsulotlarni urganda sirpanib ketmasligini ta'minlaydi. Bu ishda RM-1 tipidagi go'sht yumshatgich asbob qo'llanilsa ham bo'ladi.

Ragu to'g'rash va parrandalarni nimtalash uchun katta va kichik chopqilar ishlatiladi. Bu asboblarda yordamida yalpoq va ilik suyaklar chopiladi. Bu ishlarni kundalar ustida bajarish tavsiya etiladi.

Rasmana va qo'shimcha qo'shiladigan kotlet qiymasini tayyorlash uchun go'sht qiymalagichdan o'tkazilgach yaxshilab aralashtiriladi.

Parrandaga quyidagi tartibda ishlov beriladi: avval qaynoq suvga botirib olinadi, so'ngra pati yulinadi, latta bilan artiladi yoki suvi siriqtiriladi, qolgan mayda patlari kuydiriladi, yana yuviladi, ichak-chavoqlari olinib tozalanadi, yana bir marta yuviladi, butunlay yoki porsiyali qilib kerakli bo'laklarga bo'lingach, yarimtayyor masalliqlar tayyorlanadi.

Parrandalarni vannalarda qaynoq suvga botirib olib va maxsus xonalarda patlari kuydiriladi. Qush va ilvasin mahsulotlariga bir yo'la ishlov beriladi, shundan keyin xomashyoning boshqa turini ishlashga kirishiladi.

Baliq vannalarda yaxdan tushiriladi, keyin tangalaridan tozalanadi. Baliq tangachalari RO-1 tipidagi baliq tozalagich bilan maxsus kurakcha yordamida tozalanadi. So'ngra chavog'ini tozalab yuviladi hamda har xil turdagi yarimtayyor masalliqlar tayyorlanadi. Boshi olingan yoki olinmagan baliq masalliqdori, yupqa kesilib yaproqlangan baliq, terisi olinmagan lahm, terisi va suyagi olingan lahm baliqdan qiyma va hokazolar tayyorlanadi; shu yerning o'zida go'sht aralashtirib kombinatsiyalashtirilgan go'sht va baliq qiyma tayyorlanadi.

Baliqlarga uch to'plamli pazanda pichoqlari bilan ishlov beriladi: katta pichoqda baliqlarning boshi, qanotlari (suzgichlari) kesib

tashlanadi, yupqa kesish ham shu pichoqda bajariladi; o'rtacha pichoq bilan lahmi ajratiladi va baliq kotletga tayyorlash uchun kesishda ishlatiladi; kichik pichoq esa mayda baliqlarga ishlov berishda zarur bo'ladi. Baliqlar vannalarda yuviladi. Baliqdan tuz, murch, to'g'ralgan piyoz va ziravor bilan aralashtirilib yoki tomat-pyure qo'shib tayyorlanadigan rasmana yarimtayyor masalliq-larni sirli va zanglamaydigan po'latdan yasalgan idishlarga bostirish kerak. Alyumin idishlardan foydalanilsa ham bo'ladi.

Bakra (osyotr) turkumidagi baliqlarga ham yuqorida aytilgan usulda ishlov beriladi. Vannadan yuvish uchun ham, qaynoq suvga pishish uchun ham, muzlatilgan mayda baliqlarni muzdan tushirish uchun ham, namakoblashda va namakobdan tushirishda ham foydalaniladi.

Go'sht-baliq sexlarida quyidagi mexanik jihozlar qo'llaniladi, ya'ni universal aylantirgich, go'shtqiy-malagichlar, kutter, qiyma aralashtirgich, go'sht yumshatgich va KV - N - 2, AK2M - 40, UKP - 21 tipidagi kotlet yasovchi mashinalar.

Jihozlar smenada qayta ishlanadigan xomashyoning qanchaligiga qarab tanlanadi. Bunda ishni bir me'yorda tashkil etish va dolzarb soatlarda zarur miqdordagi yarimtayyor masalliq-larining chiqarilishi uzluksiz bo'lishi hisobga olinadi.

Jihozlarni joylashtirishda texnologik sxemaning izchilligi, xizmat ko'rsatishning qulayligi, ishchilarning mashina va apparatlarning bir necha turida ishlashi nazarda tutiladi. Masalan, go'shtqiy-malagichda ishlagan kishi kutterda ham, qiyma aralashtirgichda ham ishlay olishi kerak.

Brigada, sex ishchilari sonining nechta bo'lishgi ishning ayrim turlarini bajarishda qancha mehnat sarf qilinishiga, ya'ni ayrim operatsiyalarni bajarishda soniya va soatlar hisobida qancha vaqt sarflanganligiga qarab aniqlanadi. Brigadada quyidagi mutaxassislar ishlashi mumkin, ya'ni barcha turdagi porsiyali yarimtayyor masalliq-larni tayyorlay oladigan 5-razryadli pazanda; nimtalovchi, tilimlovchi, pay kesib pardozlovchi va eng talabgir hisoblangan,

yarimtayyor masalliq'larni yasovchi 4-razryadli pazanda. Brigadada 4-5 kishi ishlaydigan bo'lsa brigada boshlig'i tayinlanadi. Brigadir porsiyali yarimtayyor masalliq'larni chiqarishga va umuman brigada ishini tashkil etishga mas'ul bo'ladi. Kichikroq korxonalarining go'sht-baliq sexida yarimtayyor masalliq ishlab chiqarishni katta pazanda boshqaradi. Barcha yordamchi va tayyorlov-yakunlov ishlarni yordamchi ishchi bajaradi. Sex bo'yicha hisob-kitob ishlarini brigadir bajaradi. Bunda u topshirilgan yarimtayyor masalliq'lar bilan sarflangan xomashyoni ham summasi bo'yicha, ham miqdori bo'yicha taqqoslab ko'radi. Yarimtayyor masalliq'larni korxonaga yuborishda xomashyoni turlariga qarab alohida hisob-kitob yuritiladi. Sexning har qaysi ish joyida xomashyoning hamma turlarini qayta ishlashda yarimtayyor masalliq'larning og'irligi qancha bo'lishi ko'rsatilgan texnologik jadval, shuningdek, ba'zi xil xomashyodan qanday yarimtayyor masalliq'lar tayyorlash mumkinligini ko'rsatuvchi ro'yxat ham osib qo'yiladi.

Go'sht-baliq sexining barcha ishchilariga rezinka qo'shib to'qilgan matodan tikilgan fartuklar, go'sht yuvadiganlarga esa rezinka etik berilishi kerak.

Tozalash, yuvish, quritish va qismlarga ajratish joylarida osma yo'l yoki ilgakli metall to'sin bo'lishi, cho'tka dush, shlang va suv oqib chiqib ketadigan ariqcha bo'lishi kerak. Ish joyida esa g'ildirakli vanna bo'ladi. Kichik sexlarda panjarali vanna, rezinka shlang va cho'tka bo'lishi zarur. Suyakdan lahm ajratiladigan ish joyida to'nka, go'sht taxta, go'sht solinadigan savat, musat va har turli tilimlash pichoqlari bo'ladi.

Rasmana yarimtayyor masalliq'lar tayyorlanadigan ish joyi odatda suyakli lahm ajratiladigan ish joyi bilan bir joyda – yonma-yon bo'ladi, bunda ushbu asboblar, uch to'plamli pazanda pichoqlar, chopqi, kotlet tayyorlashda ishlatiladigan yog'och yoki metall to'qmoq, go'sht juvoldizi, pazanda juvoldizlari; devorda esa suriladigan yashik va polkalari bor javon bo'ladi, unga l'ezon, ziravor, urpoq qo'yiladi; go'sht to'g'raladigan va chopiladigan taxtalar ham javonda saqlanadi.

Chap tomonga yarimtayyor masalliqlar qo'yiladigan siljima lotokli va patnisli polkalar o'rnatiladi, usti alyumin bilan qoplangan bo'ladi. Stolga, zarurat tug'lsa, go'sht yumshatgich o'rnatiladi, mahsulot og'irligini har zamonda nazorat qilib turish uchun VNS – 1 markali tarozi o'rnatiladi. Har qaysi mahsulotning o'zi yoki har qaysi donasi tortib ko'riladi, usta pazandalar esa har birinchi va o'ninchi dona mahsulotni tortib ko'radilar. Shuningdek, ishlov berishdan oldin ham har qaysi yangi bo'lakni tortib ko'rish shart.

Qiymali yarimtayyor masalliqlar tayyorlanadigan ish joyida universal aylantirgich va ish stoli o'rnatiladi. Kichikroq sexlarda stolga go'shtqiymalagich o'rnatiladi, go'sht kesiladigan taxta va pazanda o'rtacha pichog'i bo'ladi. Stolda suriladigan tortmalarida ziravordan va qiymaga ishlov berishda qo'llarni ho'llab olishda ishlatiladigan suvli idish bo'ladi. Baliqdan yarimtayyor masalliqlar yasaladigan ish joyi ham xuddi go'shtnikiday tashkil etiladi, biroq bunda odatda bir ish joyida navbat bilan rasmana va qiymalangan yarimtayyor masalliqlar tayyorlanadi.

Baliqlarni tozalash va ichak-chavoqlarini olish uchun mo'ljallangan stolning uchta tomoni 7-10 sm taxta bilan to'silgan, old tomoniga esa tarnov biriktiriladi, bu tarnov chiqitlarni tushirib yuborish va suvning oqib ketishi uchun xizmat qiladi. Tarnov bir tomonga nishab qilib ishlangan bo'lib pay naviga chiqitlar yig'iladigan idish o'rnatilgan bo'ladi. Baliqlar vannadan chovlida olinadi. Stolga baliq tozalagich o'rnatiladi. Baliqlarning ichak-chavoqlarini olish, tozalash va boshini kesishda uch to'plamli pazanda pichoqlari ishlatiladi.

Asbob va pichoqlarga sex va ish joyining tamg'asi qo'yilgan bo'lishi kerak.

Baliq va go'shtdan tayyorlangan yarimtayyor masalliqlar solinadigan idishlar kassetalarga, to'rt burchakli qutichalarga, metall qutichalarga o'rnatilishi lozim.

Yarimtayyor masalliqlarni saqlashdan oldingi harorati 6 darajada bo'lib so'ngra masalliqni harorati 4-6 darajada bo'lgan sovitish shkaflariga joylanadi. Yarimtayyor masalliqlarni saqlash muddati har

xil, rasmana yarimtayyor masalliqlar uchun 36 soatgacha, urpoqlangan rasmana kotletlar – 24 soatgacha, oddiy kotletlar – 12 soatgacha, go'sht qiyma – 6 soatgacha, chiqitlar va chopilgan suyaklar – 10 soatgacha bo'ladi. Chiqit va suyaklar havo issiq kunlari va sovutgich bo'lmagan taqdirda saqlab o'tirilmaydi.

Go'sht sexining chiqitlari (suyaklar, parda va paylar) bulyon tayyorlashda ishlatiladi, qaynatilgan suyaklarni esa yig'ib, qayta xomashyo to'playdigan punktlarga topshirish kerak.

Muzlagan go'shtni yaxidan tushirish va yangisini hovuridan tushirish uchun muzdan tushirish (defrostatsiya) kameralaridan foydalaniladi, so'ngra xomashyo dushxonaga, undan keyin konveyerga kelib tushadi.

Ichak-chavoq, kalla-pocha va parrandalarga ishlov berishda qaynoq suvga pishish uchun vannasi bo'lgan, mayda par va tuklarni kuydirish uchun maxsus olov purkagichi, tozalangan va ichak-chavoqlari olinganidan keyin yuvish uchun yana alohida vannasi bo'lgan bo'lim ajratiladi. Ishlov berilgan xomashyoni tegishli asbob-uskuna va pichoqlar yordamida ish stolida qismlarga ajratiladi. Yarimtayyor masalliqlarni pishiradigan korxonalar parrandalar butunligicha ichak-chavoq va kalla-pochalar esa tozalanib yuvilgandan keyin yuborilishi tavsiya etiladi. Sexdagi ish stollari o'rtasidagi oraliq kamida 2 m bo'lishi kerak. Ish joyining old tomoniga uzunligi – nimalovchi ishchi uchun – 1,5 m, paylarini kesuvchi, pardozlovchi ishchi uchun 1,25 m, qiymadan kotlet yasovchi va urpoqqa belovchi ishchi uchun 1 m hisobida bo'ladi. Hamma ishchilar uchun ish joyining eni – 0,7-0,8 m hisobida belgilanadi. Qismlarga ajratish stoli chor tarafiga taxta mixlanib devorcha qilingan bo'lishi kerak.

Baliqdan yarimtayyor masalliqlar ishlab chiqaradigan sex maksimal mexanizatsiyalashtirishni hisobga olib tashkil etiladi. Bunda suzgichlarini qirqadigan PR – 2 markali mashina, baliq kallasini oluvchi 2S – 1 markali mashina hamda tangalarini oluvchi mashinalar o'rnatiladi. Baliqning ichak-chavoqlari qo'lda olinadi. Bunda xomashyoni tashish uchun g'ildirakli vannalar qo'llaniladi.

Sexda ikki bo'lim tashkil etilib, biri serqiltiriq chastik baliqlar uchun bo'lsa, ikkinchisi bakra oilasiga mansub beqiltiriq baliqlar uchundir.

Yarimtayyor masalliqlar jo'natish xonasiga kelib tushgach, ro'yxatga olinadi, shu yerning o'zida sovitilib, qadoqlab qog'ozlarga o'raladi. Qog'ozga o'rash ishini bevosita jo'natish oldidan bajarmoq kerak. Go'sht-baliq sexining foydalaniladigan maydoni uskunalar band qilgan joylarni qo'shib hisoblab, so'ng foydalanilayotgan koeffitsientning 0,45 qismiga teng songa bo'lish yo'li bilan aniqlanadi.

Sexdagi ishlarning aksariyatini bir kun burun boshlab qo'yish zarur. Bu ertangi kun rejasining bajarilishini ta'minlash bilan birga ishchilarni kuni bo'yi bekor turmasliklariga hamda ishga kelish va ketish grafigining buzilmasligiga imkon beradi. Go'sht sexidagi oldindan bajarib qo'yiladigan bunday ishlar, aytaylik, nimalash, saralash, pardozlash va paylarini kesish kabilardir.

Paylari qirqilgan go'shtni 8 darajali haroratda 48 soatgacha saqlash mumkin, porsiyali qilib qirqilgan yarimtayyor masalliqlar – antrikot, bifshteks, langet, eskalop va boshqalar idishlarga solib 8 darajali haroratda to 36 soatgacha saqlanishi mumkin. Mayda kesilgan va chala qovurilgan hamda sovitilgan yarimtayyor masallilardan – azu, befstrogan, gulyash, jaz kabilarni ham 8 darajada 10 soatgacha saqlash mumkin.

Ishlov berilgan parranda tanalari qismlarga ajratib bo'linganidan keyin 8 darajada to 24 soatgacha saqlash mumkin.

Baliq sexida ichak-chavoqlari olinib tozalangan, idishlarga solingan hamda ziravor (murch, tuz, piyoz, tomat sardagi) aralashtirilgan baliqlarni 8 darajadagi haroratda to 24 soatgacha saqlash mumkin.

Bugungi ish kecha boshlab qo'yilgan bo'lsa, grafik tuzganda brigadaning barcha a'zolari ishga barobar kelib, barobar ketishiga ham imkon beradi. Shunda smena boshlash oldidan tayyorgarchilik, shoshma-shosharlikka barham berilib, suyaklardan bulyon tayyorlash va sardaklar pishirish ishida ham isituvchi asboblardan to'la foydalanish va texnologik jarayoniga aniq rioya qilish kabilarga sharoit tug'iladi.

Yarimtayyor masalliqnlarni pishiradigan korxonalarda xomashyoga dastlabki ishlov berish uchun har xil jihozlar oʻrnatilmaydi. Faqat birgina UPK universal aylantirgich oʻrnatilib unga goʻshtqiyimalagich, kutter, qiyma aralashtirgich, sabzavot keskich, goʻsht yumshatgich, kotlet yasaydigan mashina yoki kam unum bilan ishlaydigan UMM mashinasi oʻrnatiladi, xalos.

Yarimtayyor masalliqnlarning kam-koʻstini tuzatadigan xomashyo sexi ikkita yuvish vannasi, goʻsht, baliq va sabzavot masalliqnlari uchun uchta ish stoli oʻrnatib jihozlanadi. Bunda yana mavjud miqdordagi masalliqning hammasi joylanadigan sovutgich boʻlishi albatta shart.

#### **4.4.3. Pishiruv sexi ishini tashkil etish**

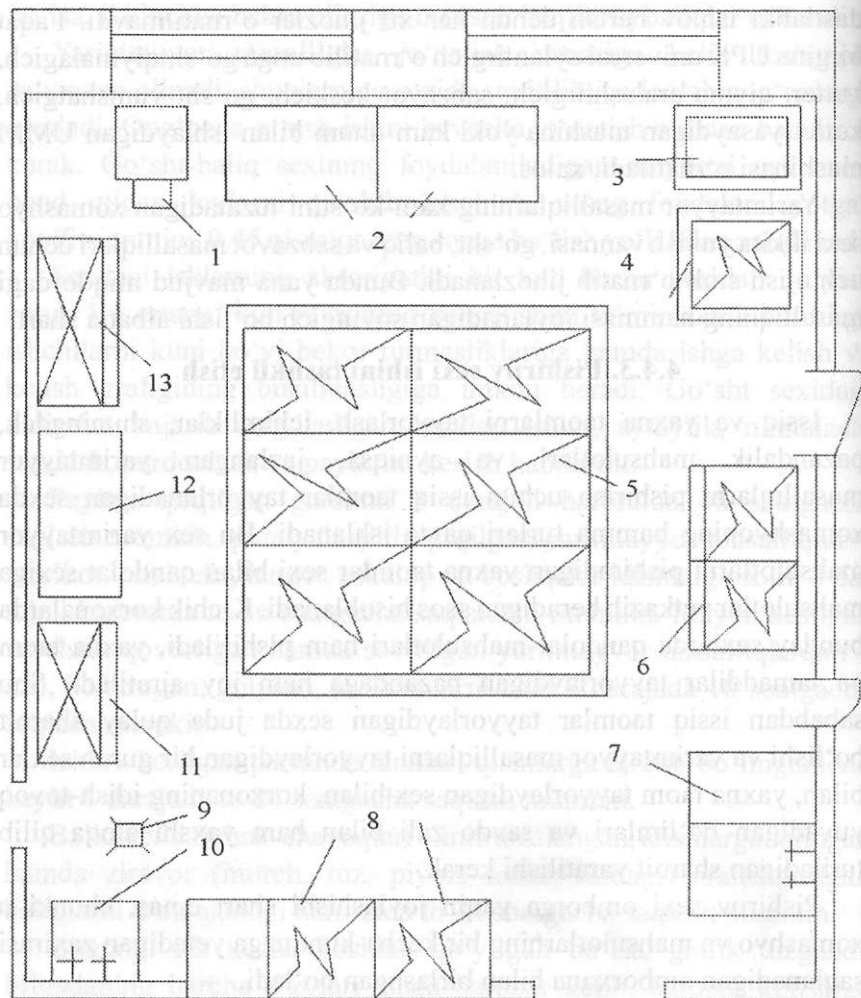
Issiq va yaxna taomlarni tayyorlash, ichimliklar, shuningdek, pazandalik mahsulotlari va ayniqsa, jazlangan yarimtayyor masalliqnlarni pishirish uchun issiq taomlar tayyorlanadigan sexda xomashyoning hamma turlari qayta ishlanadi. Bu sex yarimtayyor mahsulotlarni pishiradigan yaxna taomlar sexi bilan qandolat sexiga mahsulotlar yetkazib beradigan asos hisoblanadi. Kichik korxonalarda bunday sexlarda qandolat mahsulotlari ham pishiriladi, yaxna taom va tamaddilar tayyorlaydigan pazandaga ham joy ajratiladi. Shu sababdan issiq taomlar tayyorlaydigan sexda juda qulay sharoit boʻlishi va yarimtayyor masalliqnlarni tayyorlaydigan bir guruh sexlar bilan, yaxna taom tayyorlaydigan sex bilan, korxonaning idish-tovoq yuvadigan boʻlimlari va savdo zali bilan ham yaxshi aloqa qilib turiladigan sharoit yaratilishi kerak.

Pishiruv sexi omborga yaqin joylashishi shart emas, chunki u xomashyo va mahsulotlarning bir kecha-kunduzga yetadigan zaxirasi saqlanadigan omborxonaga bilan birlashgan boʻladi.

Pishiruv sexi savdo zalidan taomlar tarqatiladigan peshtaxtalar, marmit va prilavkalar bilan yoki texnologik jihozlar bilan ajratilasa yaxshiroq boʻladi.

Pishiruv sexining texnologik sxemasi suyuq, quyuq va shirin taomlar, garnirlar va sardaklar tayyorlashdan iborat boʻladi.

## PISHIRUV SEXINING SXEMASI



1. Universal uzatma.

2. Ish stoli.

3. Elektr tova.

4. Elektrofrityurnitsa.

5. Elektr plita.

6. Elektr qovurish shkafi.

7. Yuvish joyi.

8. Tarqatish bo'limi.

9. Trap.

10. Rakovina.

11. Sovutgich.

12. Ish stoli.

13. Sovutgich.

Buning uchun bir-biridan ayri bo'lgan ikki bo'lim ajratiladi: birinchisi sho'rva bo'limi bo'lib, unda bulyon, sho'rva, shirin taomlar pishiriladi, garnirlarning ba'zi xillari tayyorlanadi; sardak-qovurish bo'limi, bunda sardak va pishirishning turli: qovurish, qaynatish, jazlash, dimlash, duxovkada (yopib) pishirish va isitish kabi jarayonlari qo'llanilib, barcha quyuq taomlar tayyorlanadi.

Sex bo'yi eniga nisbatan 2 barobar uzun bo'lgan to'rt burchakli xonani tashkil etishi kerak. Xona yaxshi shamollatiladigan, silliq devorlari oson yuviladigan, 1,5 m balanlikda sirlangan plitka bilan qoplangan bo'lishi kerak. Qozonlarning oldida yuvindi oqib ketadigan tarnovlar bo'lib, u qum va yog' ushlagichlar bilan jihozlangan bo'lishi shart. Pishiruv sexida yorug'lik nisbati 1:6, ya'ni bitta yorug' beruvchi manba (deraza, elektr lampa) 6 kv m maydonni ta'minlashi lozim.

Sexning ish tartibi savdo zalining ish soatlariga, xo'randalarning oqimiga, korxonaning turiga va qanday xizmat ko'rsatish uslublariga qarab aniqlanadi. Ish soatining boshlanishi va tugallanishini aniqlash uchun issiq taomlar tayyorlanadigan sex ishini rejalashtirganda hamda ishlab chiqarishning ayrim uchastkalariga naryad — buyurtmalar berishda, tayyor taomlarni sotishda, soatli grafik tuzishda ana shu yuqorida ko'rsatilgan hollar hisobga olinadi. Pishiruv sexining ish tartibiga xo'randalarning talabi va xomashyoni yoki yarimtayyor masalliqning mavjud bo'lish-bo'lmasligi ham ta'sir etadi.

Sexning ishi tegishli miqdordagi taomlarni har 2 soatda bir maromda pishirib turadigan qilib tashkil etiladi. Bu albatta sotilish grafigiga asos bo'lishi kerak. Pishiruv sexining tig'iz soatlari tushlik taomdan 1-1,5 soat oldin boshlanadi. Dam olish uylari, sanatoriylar, bolalar lagerlari va boshqa turli madaniy muassasalardagi oshxonalarining pishiruv sexidagi ish tartibi tegishli tashkilot rahbarlari bilan kelishilgan holda tashkil etiladi.

Pishiruv sexida asosan quyidagi jihozlar: sho'rva bo'limida har xil hajmdagi elektr, gaz, bug' va olovga qo'yiladigan qozonlar bo'ladi. Bu qozonlarda bulyon, suyuq taomlar, sardak, kisel va sharbatlar qaynaydi. Makaron mahsulotlarini qaynatib olib garnir tayyorlash,

karam dimlash, sabzavotlar g'arq pishgan davrlarda esa tomat-pyure, tomat-pasta tayyorlash ishlari ham ana shu idishlarda bajariladi. Qozonlar ikki xil, biri – muqim o'rnatilgan, ikkinchisi – ko'chirilib yuriladigan bo'lib, hajmi 50 dan 250 litrgacha bo'lishi mumkin.

Katta-kichik korxonalarining sardak – qovuruv bo'limlarida hajmi 50 litrli sardak qozonlari, qovuruv plitalari, qovuruv shkaffari (duxovkalar), elektr tokida ishlaydigan katta tovalar, yog'dog'lagichlar, suv qaynatgichlar o'rnatiladi.

Pishiruv sexidagi jihozlar sho'rva hamda sardak – qovuruv bo'limlari maydonining o'rtasiga bamisoli orolga o'xshatib o'rnatilgan bo'ladi.

Issiq taomlar tayyorlanadigan sex brigadasining tarkibi bajarilishi kerak bo'ladigan ishning og'ir-yengilligiga qarab tegishli malakadagi ishchilar bilan ta'minlanishi lozim. Garnir va sho'rva tayyorlash ishlari 4-3 razryadli pazandalarga, porsiyali quyuq taomlar tayyorlash 5-razryadli, qovurish 4-razryadli pazandalarga topshiriladi, tarqatuvchi pazanda qo'shimcha ravishda sardak ham tayyorlaydi. Pishiruv sexida brigadir kamida 5-razryadli malakaga ega bo'lishi kerak. Barcha yordamchi ishlarni korxonadagi dastyor ishchilar bajaradi.

Issiq taomlar tayyorlanadigan sexda plita ustiga qo'yilib ishlatiladigan idishlardan quyidagilari qo'llaniladi: har xil hajmdagi qozonlar, sopli chuqur tovalar, kastyullar, baliq pishiriladigan cho'zinchoq qozonlar, qovurish patnislari, sayoz tovalar, bug'lab pishirish idishlari, uskunalardan: g'alvir, elak, yog'och kurakchalar, chilcho'plar, chovlilar, suzgichlar, kapgirlar, cho'michlar, ovqat qo'yadigan o'lchovli cho'michlar, sardak qo'yadigan cho'michlar, metall kurakchalar, voronkalar va hokazo. Asboblardan: uch to'plamli pazanda pichoqlari, qayroq, chopqi (oshpichoq), go'sht vilkasi, qozondagi taomni o'lchaydigan jazvar (menzurka) qo'llaniladi. Mayda mexanizmlardan: mexanik qirg'ich, bulyonni suzib tindirishda ishlatiladigan moslamalar, oddiy xamirni porsiyaga bo'luvchi moslama va boshqalar.

Idishlar, oshxona idish-tovoqlari yuviladigan joydagi umumiy polkalarda saqlanadi; barcha foydalaniladigan uskunalar ham

shu joyda saqlanadi; asboblar esa stollarning tortmalarida yoki ish joylaridagi tokchalarda saqlanadi. Idish-tovoqlar doim top-toza, asbob-uskunalar ishga yaroqli va shay turishi kerak.

Mahsulotlarni qozonga solishda o'lchash uchun turli uskunalar qo'llaniladi, chunonchi, qo'shquloq o'lchovli paqir, kastyul va boshqalar. Bular qaysi mahsulotlarga mo'ljallangan bo'lsa, o'shanga xos o'lchov va tamg'a qo'yilgan bo'lishi kerak. Qozondagi taomning hajmini o'lchaydigan jazvar to'rtta qozonga mo'ljallanib tamg'alangan bo'ladi.

Ixtisoslashtirilgan korxonalarda, shuningdek, milliy taomlar tayyorlaydigan oshxonalarda sosiska pishiradigan, kofe pishiradigan qozonlar, kabob qo'ra, manti qasqon, yog' dog'lovchi elektr qozon va shu kabilar o'rnatiladi.

Idish-tovoqlar, asbob-uskuna va jihozlarni tanlashda umumiy tartibda tasdiqlangan umumiy ovqatlanish korxonalarini jihozlash normalariga asoslanish zarur bo'ladi.

Issiq taomlar tayyorlanadigan sexda ish potok usulda yuritilishi maqsadga muvofiqdir. Buning uchun reja – taomnomada nonushta, tushki va kechki ovqatlarni ajratib ko'rsatish kerak. Bu hol sex ishni nonushtadayoq tartibga soladi; chunki nonushtada taomlar xili unchalik ko'p bo'lmaydi. Bu esa tushki va kechki taomlarga yuqori sifatli mahsulot chiqarishga tayyorgarlik ko'rish uchun vaqt tejashga imkon beradi.

Tajribadan ma'lumki, korxonada asosan tushda va tushdan keyingi paytlarda ish ko'payadi. Shuning uchun tugallanmagan ishlarni kechqurun ertasi kuni ovqatlantirish uchun tayyorlab qo'yish muhim ahamiyatga egadir. Pishiruv sexidagi kechqurun qilib qo'yiladigan ishlarga bulyonlarni qaynatishga tayyorlash, sardak va sho'rvaga solinadigan masalliq'larni hozirlash, asosiy sardaklarni tayyorlab qo'yish kabi ishlar kiradi, bu taomlarni sovutilgan holda 6 darajali haroratda 6 sutka va undan ko'proq vaqt saqlash ham mumkin.

Asosiy taomlarni taom tarqatiladigan joyda 2 soatgacha saqlash mumkin, bunda taom sifati deyarli o'zgarmaydi.

Pishiriladigan taomlar miqdori korxonaning bir kun avval sotilgan taomlarini tahlil qilish yo'li bilan aniqlanadi. Grafik tuzib olish kun davomida taomlarni oz-ozdan va tez-tez pishirib sotishni osonlashtiradi. Zarur vaqtda pishirib sotiladigan muayyan xil taomlar miqdori quyidagi formula bilan aniqlanadi.

$$P = P1 \cdot R;$$

bunda: P – vaqt, ya'ni muayyan xil taomning zarur vaqtda sotilishi kerak bo'lgan miqdori;

P1 kun – shu xil taomning kun davomida sotilishi kerak bo'lgan miqdori;

R – davr, ya'ni kerakli davr uchun qayta hisoblash koeffitsienti.

$$P1 \text{ kun} = N_0 \cdot t \text{ taomlar};$$

bu yerda  $N_0$  – kun davomida savdo zaliga kelib ovqatlanib ketgan xo'randalarning soni;

t taomlar – bir xo'randa tomonidan iste'mol qilingan taomlar koeffitsienti.

Demak, t taomlar = P1 kun. R davr =  $N_0$  1:  $N_0$ ;  $N_0$ 1 – bu berilgan zarur davr ichida savdo zalida ovqatlanib ketgan xo'randalar soni.

Izohlovchi koeffitsient bo'lish barcha «K» larning summasi 1 ga teng bo'lishi kerak. Muayyan vaqt ichida eng ko'p sotiladigan taomlar soni bo'yicha idishlar yig'ib olinadi, taom pishiriladigan apparat va plitalarning qovurish yuzasi hisoblab chiqiladi; hisoblangan davr ichida mazkur taomning pishirilish vaqtiga muvofiq idish muomalasini e'tiborga olish zarur.

Taomlarni sotish grafigi pishirish jarayonini tashkil etishning mufassal rejasini hisoblanadi. Ana shu grafikka asoslanib butun ishlab chiqarish bo'yicha kerakli yarimtayyor masalliqalar uchun naryad – buyurtma beriladi. Grafik bo'yicha taom pishirish rejasini bajarish ishlab chiqarishning barcha uchastkalaridan epchillik bilan o'zaro aloqada ishlashni talab etadi. Ba'zi ishlarni kechqurun bajarib qo'yish hohlagan taomning kerakli miqdorini uzluksiz pishirib yetkazishni ta'minlaydi.

Mahsulotlarni sotish grafigi brigada a'zolarining ishga chiqish va joy-joyiga qo'yish grafigini tuzishda ma'lumotlarni aniqlashga imkon beradi.

Texnologik jarayonning buzilmas qonuni – taom tayyorlash retseptiga va har bir taomning berilgan og'irligi to'la bo'lishiga aniq rioya qilishdir. Pazanda o'zining uchastkasida xomashyoning qancha solinishi, qancha qovurilishi, qachon pishishi va qanday ishlov berilishini bilishi shart. Bu ishni tez bajarish uchun sex uchun ayrim taomlarga qancha miqdorda xomashyoni solinishi kerakligi ko'rsatilgan texnologik karta tuziladi. Sho'rva bo'limi uchun qo'zg'almas qozonlarning ish hajmi hisobida, ya'ni uni to'ldirish koeffitsientini (bu koeffitsient hamma taomlar buyicha 0,85 ga teng) hisobga olgan holda texnologik karta tuziladi, taomlarni tayyorlashda shu kartalarga amal qilinadi.

Taomlar tegishli sifat ko'rsatkichlarga ega bo'lishi uchun texnologik jarayonlararo nazorat deb atalmish qoidaga binoan tayyorlanishi boshdan oyoq kuzatib boriladi.

Texnologik jarayonlararo nazorat qilish vazifasiga tayyorlanayotgan taomlarni organoleptik aniqlash kiradi, bunda taomlarning ta'mi, hidi, tashqi ko'rinishi retsepturada nazarda tutilgan masalliqlar solinganidan keyin tatib ko'rib aniqlanadi. Bu hol taomni ta'mli qilish uchun tegishli tuz, ziravor va oshko'klarni o'z me'yorida solishga imkon beradi. Jarayonlararo nazoratda tayyorlanayotgan taomlarning sharaqlab yoki miltirab qaynashidagi o'zgarishlarni kuzatish ham nazarda tutiladi.

Bulyon – turli suyuq taomlarning asosidir, shuning uchun uni pishirishda qozon hajmini hisoblab sho'rvalarning turli xillari uchun har xil bulyon kerakligi e'tiborga olinadi. Masalan, yaydoq suyak qaynatilgan bulyon oq sardaklar, shi va borsh uchun asos, sabzavot, don-dun, makaron solinib tayyorlanadigan suyuq osh uchun esa go'shtli suyak qaynagan bulyon asos, tiniq sho'rvalar uchun esa go'sht qaynagan bulyon asos bo'ladi.

Bulyonlar miqdori dm kub hisobidagi hajm birliklarida aniqlanadi, bunda 1 dm kub 1 l teng deb qabul qilingan, ya'ni

$U = p U_1$ ;

Bunda:  $U$  – litr hisobida olingan bulyon hajmi;

$P$  – zarur turdagi pishirilishi rejalashtirilgan suyuq osh porsiyalarining soni;

$U_1$  – litr hisobida har bir porsiyaga solinadigan bulyon normasi.

Bir porsiya suyuq oshga solinadigan bulyon normasi «Retsepturalar» to'plamida belgilab berilgan. Shuni bilish lozimki, hamma suyuq taomlar ham bir xil bo'lmaydi, ularning quyuq-suyuqligi har xil bo'ladi. Shu sababdan bulyon solish normasi ham har xildir.

Go'shtdan yoki baliqdan tayyorlanadigan bulyonlarni mahsulot turidan ko'proq solib konsentratsiyalashgan bulyon tayyorlash mumkin, bunda 1 kg suyak, go'sht yoki baliqdan 1 l bulyon olinishi mo'ljallanadi. Bulyonning qaynab kamayishini hisobga olib 1 kg suyakka 1,25 l suv, 1 kg go'shtga 1,15 l, 1 kg go'shtli suyakka 1,25 l suv solish kerak. 1 kg quritilgan qo'ziqorindan 5 l bulyon olinishini mo'ljallab qaynatiladi, bunda 5 l bulyon olish uchun 7 l suv solish kerak bo'ladi. Tovuq bulyonlari normal konsentratsiyada pishirilib, 1 kg tovuq go'shtiga 2 l suv solib qaynatiladi.

Masalliq larni ko'p miqdorda solib, (konsentratsiyalashgan qilib) bulyon pishirish yonilg'ini tejasa va idishdan unumli foydalanishga ham imkon beradi, ish tezlashishi barobarida ancha osonlashadi.

Baholash – braklash texnologik jarayonning oxirgi nuqtasi hisoblanadi, bunda tayyor taomlar sifati aniqlanib buni texnik shartlar yoki davlat standarti ko'rsatkichlar yoxud vaqtinchalik texnik shartlar bilan taqqoslanadi. Vaqtinchalik texnik shartlarga taqqoslash zaruriydir. Taomning sifat ko'rsatkichlari organoleptik tahlil va laboratoriya uslubi bilan aniqlanadi.

Organoleptik uslubda: ko'rish orqali tashqi ko'rinishi, rangi, quyuq va suyuqligi aniqlanadi, hidlash bilan – hidi va tatib ko'rib ta'mi, begona ta'mlarning bor-yo'qligi, pishgan-pishmaganligi, mahsulotlarning oz-ko'p solinganligi aniqlanadi. Taomlarning sifati to'rt balli tizim asosida: «a'lo», «yaxshi», «qoniqarli» va «yomon» (brak bo'lgan) deb baholanadi.

«A'lo» baho berilishi davlat standartlariga to'la muvofiq kelishiga bog'liqdir. Mabodo mahsulotlarda biror arziyas nuqson bo'lsa ham, chunonchi, suyuq taomning rangi o'ziga xos bo'lmasa, baho bir ball pasaytiriladi. Taomning ta'miga ta'sir qilmaydigan bir necha ko'rsatkich bo'yicha farqi bo'lsa, aytaylik kesish shakliga rioya qilinmagan bo'lsa va hokazo – o'rta baho qo'yiladi. Sotishga yaramaydigan va qayta ishlanishni talab qiladigan yoki hisobdan chiqarib tashlanadigan taomlar qoniqarsiz deb topilib, brakka chiqariladi.

Donalab sotiladigan mahsulotlar vaznidagi farq 5-10 tasini tortib ko'rib va o'rtacha vaznining og'irlik normasi bilan taqqoslab aniqlanadi. Mahsulotlarni sovganidan keyin tortib ko'rish kerak, is-siq va sovuq taom vaznida albatta farq bo'ladi.

Laboratoriya orqali aniqlash ahyon-ahyonda bo'ladigan tekshirishlarda qo'llaniladi, bunda oqsil, yog', shakar moddalarining miqdori, umumiy kaloriyasi aniqlanadi va retsepturadagi norma ko'rsatkichlari bilan taqqoslanadi.

Sotuvga chiqariladigan har bir guruhdagi taom baholanishi kerak. Brak jurnalida «qoniqarsiz» deb topilgan taomning yoniga «sotilmasin» deb yozib qo'yiladi. Bundan tashqari baholangan vaqti-soati sotilishidan ilgari yozilishi shart. Baholanmagan va jurnalda tegishli qayd qilinmagan mahsulotni sotish mumkin emas. Baholash – braklash jurnali ishlab chiqarish mudirida saqlanadi. Jurnalni o'zgartirish, yangilash va boshqa shaxsga o'tkazish akt bilan ado etiladi. Jurnalning varaqlari raqamlangan, yuqori tashkilotning muhri qo'yilgan bo'lib, uni mas'ul shaxsga korxonahabari topshiradi.

Davlat standartlari va texnik shartlar har qaysi mudirda (brigadir) bo'lishi kerak. Davlat standarti bilan texnik shartlar umumiy ovqatlanish korxonalari rahbarlarining spravochnigida yozilgan bo'ladi.

Baholash – braklash komissiyasi – korxonahabari (yoki o'rinbosari), ishlab chiqarish mudiri (brigadir), mahalliy qo'mita vakili, sanitariya shifokori, jamoatchilik nazorati vakili hamda taomni

pishirgan pazandadan tashkil topadi. Ammo bu komissiya hamma korxonalarda ham bo'lovermaydi.

Baholash – braklash savdo inspeksiyasi organlari, jamoatchilik, sanitariya-epidemiya stansiyalari tomonidan ham o'tkazilishi mumkin. Organoleptik ko'rsatkichlarida shubha tug'lsa taomdan namuna olinib, laboratoriya tahliliga yuboriladi. Savdodan olib tashlangan taom akt (dalolatnoma) bilan rasmiylashtiriladi. Baholash – braklashning to'g'ri o'tkazilishini ko'zlab ishlab chiqarish mudiri (brigadir) taomni tarqatishdan oldin namuna porsiyalar olib qo'yishi kerak. Bu namunalar maxsus shkafda saqlanadi, shkafning kaliti esa korxonah rahbarida turadi.

Tayyorlab chiqarilayotgan har bir mahsulotlarning sifatiga korxonah rahbari, mudir (brigadir) va taomni pishirgan pazanda javobgardir. Asosiy korxonalarda yarimtayyor masalliqalarni shu mahsulotlarni pishiradigan korxonaharga jo'natishda ham alohida baholash – braklash jurnali yuritiladi. Jurnalga yozilgan yozuvlar mahsulotlarning sifati ko'rsatiladigan guvohtonoma ham ko'chiriladi.

#### **4.4.4. Yaxna taomlar sexi ishini tashkil etish**

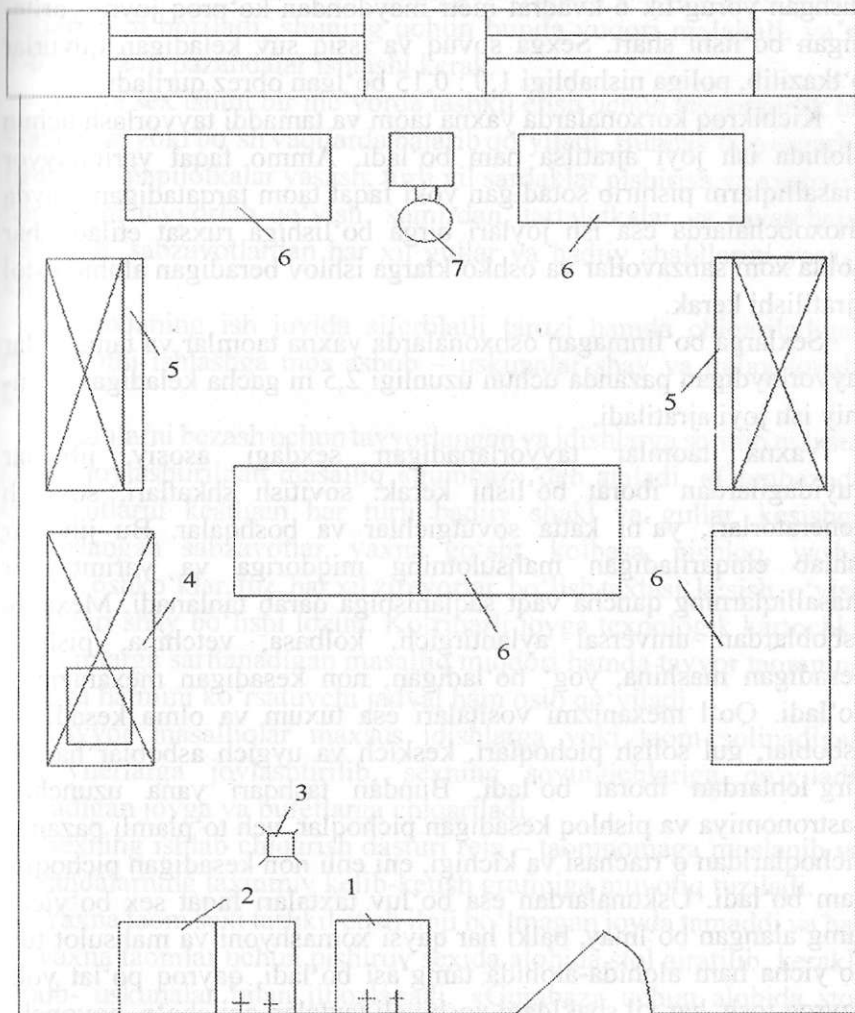
Yaxna taomlar sexida yaxna tamaddilar, shirin taomlar, shuningdek, pazandalik mahsulotlari tayyorlanib, bular xo'randalarga 10-12 daraja haroratda sovitilgan holda sotiladi.

Yaxna taomlar sexi asosiy korxonahalarda, ovqatlanadigan joyi 100 tadan ko'p bo'lgan yarimtayyor masalliqalarni pishiradigan oshxonahalarda, shuningdek, tamaddixonahalarda tashkil etiladi. Mahsulotlarga dastlabki ishlov berish, archish, to'g'rash, pishirish sabzavot sexi va issiq taomlar tayyorlanadigan sexda amalga oshiriladi.

Yaxna taomlar tayyorlanadigan sexda esa har xil buterbrodlar; go'shtli, baliqli, sabzavotli tamaddilar va salatlar, yaxna suyuq taomlar; shirin taomlar va pazandalik mahsulotlari yaxnasi ham ishlab chiqariladi.

Yaxna taomlar sexi taom tarqatadigan joyga va pishiruv sexiga yaqin bo'lishi kerak hamda salqinroq bo'lsin uchun derazalari shimol

## YAXNA TAOM SEXINING SXEMASI



- |                      |                |
|----------------------|----------------|
| 1. Rakovina.         | 4. Muzlatgich. |
| 2. Yuvish stoli.     | 5. Sovutgich.  |
| 3. Trap.             | 6. Ish stoli.  |
| 7. Universal uzatma. |                |

va shimoli-g'arbga qaragan xona tanlanadi. Bunda bir derazadan tushgan yorug'lik 6 kvadrat metr maydondan ko'proq joyni yoritadigan bo'lishi shart. Sexga sovuq va issiq suv keladigan quvurlar o'tkazilib, poliga nishabligi 1,0 : 0,15 bo'lgan obrez quriladi.

Kichikroq korxonalarda yaxna taom va tamaddi tayyorlash uchun alohida ish joyi ajratilsa ham bo'ladi. Ammo faqat yarimtayyor masalliqnlarni pishirib sotadigan yoki faqat taom tarqatadigan mayda shoxobchalarda esa ish joylari birga bo'lishiga ruxsat etiladi, har holda xom sabzavotlar va oshko'klarga ishlov beradigan alohida stol ajratilishi kerak.

Sexlarga bo'linmagan oshxonalarda yaxna taomlar va tamaddilar tayyorlaydigan pazanda uchun uzunligi 2,5 m gacha keladigan umumiy ish joyi ajratiladi.

Yaxna taomlar tayyorlanadigan sexdagi asosiy jihozlar quyidagilardan iborat bo'lishi kerak: sovitish shkaflari, sovitish generatorlari, ya'ni katta sovutgichlar va boshqalar. Bu jihozlar ishlab chiqariladigan mahsulotning miqdoriga va yarimtayyor masalliqnlarning qancha vaqt saqlanishiga qarab tanlanadi. Mexanik asboblardan universal aylantirgich, kolbasa, vetchina, pishloq kesadigan mashina, yog' bo'ladigan, non kesadigan mexanizmlar bo'ladi. Qo'l mexanizmi vositalari esa tuxum va olma kesadigan asboblardan gul solish pichoqlari, keskich va uygich asboblardan hamda qirg'ichlardan iborat bo'ladi. Bundan tashqari yana uzunchoq gastronomiya va pishloq kesadigan pichoqlar, uch to'plamli pazanda pichoqlaridan o'rtachasi va kichigi, eni enli non kesadigan pichoqlar ham bo'ladi. Uskunalardan esa bo'luv taxtalari faqat sex bo'yicha tamg'alangan bo'lmay, balki har qaysi xomashyoni va mahsulot turi bo'yicha ham alohida-alohida tamg'asi bo'ladi, qayroq po'lat yoki qayroq tosh, har xil shakldagi xoshiyali taxtalar, chilcho'p, hovoncha kabilardan iborat bo'ladi.

Sexda o'rnatilgan ish stollarining usti alyuminiy yoki marmar bilan qoplanadi. Bir ishlovchi uchun stolning uzunlik normasi kamida 1,2 m bo'lishi kerak.

Yaxna taomlar sexida taomlarni porsiyalash, chiroyli qilib bezash ishlari olib boriladi, shuning uchun bunda yuqori malakali, ya'ni 5-6 razryadli pazandalar ishlashi kerak.

Yaxna sex ishini bir me'yorda tashkil etish uchun tayyorgarlik bir kun burun yoki bo'sh vaqtlarda bajarib qo'yiladi. Bunday tayyorgarlik ishlariga: papilotkalar yasash, turli xil sardaklar pishirish va xushxo'r narsalarni tayyorlab qo'yish, xamirdan, tartaletkalar va savatchalar pishirish, sabzavotlardan har xil gullar va badiiy shakllarini yasash kiradi.

Pazandaning ish joyida siferblatli tarozi hamda chiqariladigan mahsulotni ishlashga mos asbob – uskunalar shay va qulay turishi kerak.

Taomlarni bezash uchun tayyorlangan va idishlarga solinib maxsus stolga joylashtirilgan masalliq «gumbaz» deb ataladi. «Gumbaz»da sabzavotlarni kesilgan har turli badiiy shakl va gullar, kesishga tayyorlangan sabzavotlar, yaxna go'sht, kolbasa, pishloq, yashil no'xat, oshko'klar, tuz, har xil ziravorlar, bo'lish taxtasi, kesish, o'yish asboblari shay bo'lishi lozim. Ko'rinarli joyga texnologik kartochka va taomlarga sarflanadigan masalliq miqdori hamda tayyor taomning porsiya hajmini ko'rsatuvchi jadval ham osib qo'yiladi.

Tayyor masalliqlar maxsus idishlarga yoki taom solinadigan konteynerlarga joylashtirilib, sexning sovutgichlariga qo'yiladi, sotiladigan joyga va bufetlarga chiqariladi.

Sexning ishlab chiqarish dasturi reja – taomnomaga moslanib va xo'randalarning taxminiy kelib-ketish grafigiga muvofiq tuziladi.

Yaxna taom sexi tashkil etish iloji bo'lmagan joyda tamaddi va har xil yaxna taomlar uchun pishiruv sexida alohida stol ajratilib, kerakli asbob- uskunalar bilan jihozlanadi. «Gumbaz» uchun alohida stol bo'lib, ro'parasiga texnologik kartochkalar osib qo'yiladi.

Har qanday yaxna taom va tamaddilar pishiradigan va sotadigan bo'limlarga normasi ko'rsatilgan varaqalar asosida yoki nakladnoylar orqali o'tkazilib, hujjatlarga qaysi xil taom qachon va qay soatda berilganligi yozib qo'yiladi.

#### 4.4.5. Qandolat sexi ishini tashkil etish

Qandolat sexi asosiy korxonalarda, restoranlarda va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishga ixtisoslashgan kafelarda tashkil etiladi. Bu sex mustaqil pishiruv sexiga bog'liq bo'lmagan holda ish olib boradi. Sex o'z qandolat mahsulotlari bilan faqat asosiy korxonalarining filiallarinigina emas, balki yarimtayyor masalliqni pishiradigan oshxonalarini va taom tarqatiladigan joyni ham ta'minlaydi. Bu sex yana mahalliy chakana savdo korxonalarini ham ta'minlashi mumkin.

Qandolat sexi tayyorlaydigan mahsulotlar oshirilgan va oshirilmagan xamirdan duxovkada yoki qovurib pishirilgan bulochkalar, vatrushkalar, pirojki (gumma)lar, piroglar, rastegaylar, kulebyakalar, pirojniylar, tortlar, pecheniyalardan iborat bo'ladi.

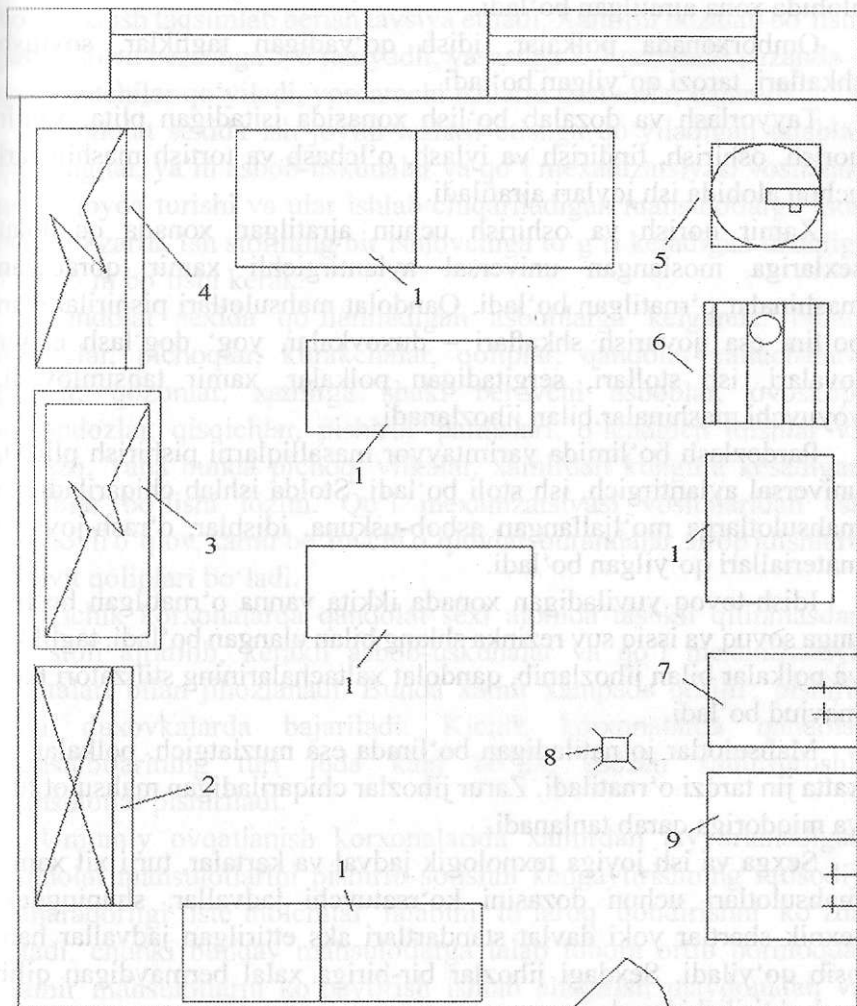
Qandolat sexini ayrim blokka joylashtirish maqsadga muvofiqdir, bunda xomashyoni saqlash, ishlab chiqarish jarayonini uyushtirish va tayyor mahsulotlarni jo'natish uchun alohida xona ajratiladi. Xonalar o'rtasidagi aloqa bir-biriga xalal bermasligi, texnologik ish jarayonlari bir-biriga qarama-qarshi yoki bir necha tomonlama bo'lmasligi kerak.

Sexning ishlab chiqarish quvvati donalar hisobida chiqarilgan mahsulotlar miqdori bilan aniqlanadi. Bir smenada ishlab chiqarish quvvatiga qarab qandolat sexlari – kichik (mingtagacha mahsulot ishlab chiqaradigan), o'rtacha (uch mingtagacha) va katta (o'n mingtagacha) sexlarga bo'linadi.

Qandolat sexining ishlab chiqarish jarayonidagi texnologik sxemasi quyidagicha: xomashyoni tayyorlash, elash, eritish va suzish, yumshatish, muzlatish yoki isitish, dozalab bo'lish, xamir qorish, xamir oshirish, xamir mahsulot yasash, va oxirida yopib pishirish yoki qovurib pishirishdir.

Kichik sexlarda barcha jarayon bitta xonada tashkil etiladi. O'rtacha sexlarda esa albatta omborxonada ham bo'lishi kerak. Katta sexlarda xamir qorish va oshirish uchun alohida, omborxonada uchun alohida, tayyorlash va dozalab bo'lishga alohida xona, yopish va qovurish uchun yana bir xona, idishlarni yuvib tozalash uchun alo-

## QANDOLAT SEXINING SXEMASI



- |  |   |
|--|---|
| <p>1. Ish stoli.</p> <p>2. Sovutgich.</p> <p>3. Elektr tova.</p> <p>4. Elektr qovurish shkafi.</p> | <p>5. Xamir qorish mashinasi.</p> <p>6. Xamir yoyish mashinasi.</p> <p>7. Rakovina.</p> <p>8. Trap.</p> <p>9. Yuvish stoli.</p> |
|--|---|

hida, va nihoyat tayyor mahsulotlarni saqlash va jo'natish uchun alohida xona ajratilgan bo'ladi.

Omborxonada polkalar, idish qo'yadigan tagliklar, sovitish shkaflari, tarozi qo'yilgan bo'ladi.

Tayyorlash va dozalab bo'lish xonasida isitadigan plita, xamir qorish, oshirish, tindirish va iylash, o'lchash va tortish mashinalari uchun alohida ish joylari ajratiladi.

Xamir qorish va oshirish uchun ajratilgan xonada qandolat sexlariga moslangan universal aylantirgichli xamir qoradigan mashinalar o'rnatilgan bo'ladi. Qandolat mahsulotlari pishiriladigan bo'lim esa qovurish shkaflari – duxovkalar, yog' dog'lash elektr tovalari, ish stollari, sergitadigan polkalar, xamir taqsimlovchi, yoyuvchi mashinalar bilan jihozlanadi.

Pardozlash bo'limida yarimtayyor masalliq'larni pishirish plitasi, universal aylantirgich, ish stoli bo'ladi. Stolda ishlab chiqariladigan mahsulotlarga mo'ljallangan asbob-uskuna, idishlar, o'rash-joylash materiallari qo'yilgan bo'ladi.

Idish-tovoq yuviladigan xonada ikkita vanna o'rnatilgan bo'lib, unga sovuq va issiq suv rezinka shlang bilan ulangan bo'ladi, tagliklar va polkalar bilan jihozlanib, qandolat xaltachalarining stilizatori ham mavjud bo'ladi.

Mahsulotlar jo'natiladigan bo'limda esa muzlatgich, polkalar va katta jin tarozi o'rnatiladi. Zarur jihozlar chiqariladigan mahsulot turi va miqdoriga qarab tanlanadi.

Sexga va ish joyiga texnologik jadval va kartalar, turli xil xamir mahsulotlari uchun dozasini ko'rsatuvchi jadvallar, shuningdek, texnik shartlar yoki davlat standartlari aks ettirilgan jadvallar ham osib qo'yiladi. Sexdagi jihozlar bir-biriga xalal bermaydigan qilib joylashtirilishi kerak.

Agar sexda yoki sotiladigan joyda sovitish jihozlari bo'lmasa kremli mahsulotlarni sotish man etiladi.

Sexdagi brigada ishchilarining soni ishlab chiqarish dasturiga va normasiga qarab belgilanadi. Brigadadan mahsulotning ayrim turlarini

ishlab chiqaradigan guruhlarni ajratish va har bir guruhga jarayonlar bo'yicha ish taqsimlab berish tavsiya etiladi. Xamirni dozalab bo'lish, pishirish va bezashga 5-6 razryadli, yasashga 3-4 razryadli pazanda – qandolatchilar qo'yiladi, yordamchi ishlarni dastyorlar bajaradi.

Qandolat sexida ish joyini tashkil etishga qo'yiladigan talablar quyidagilar, ya'ni asbob-uskunalar va qo'l mexanizatsiyasi vositalari qulay joyda turishi va ular ishlab chiqariladigan mahsulotlarga mos bo'lishi zarur. Ish stolining bir ishlovchiga to'g'ri keladigan uzunligi 1,2-1,5 m bo'lishi kerak.

Qandolat sexida qo'llaniladigan asboblarga kelganda, bular: o'qlovlar, pichoqlar, kurakchalar, qoliplar, qandolat xaltachalari, g'alvir, qozonlar, xamirga shakl beruvchi asboblari, ovoskop, donandozlar, qisqichlar, pishiruv patnisilari, o'lchagich idishlar va hokazo. Yana bunda pichoq, vilkalar, xamirdan kungura kesadigan asboblari bo'lishi lozim. Qo'l mexanizatsiyasi vositalaridan esa o'lchovli o'qlov, xamir bo'luvchi o'qlovlar, burandalar, sirop idishlari, biskvit qoliplari bo'ladi.

Kichik korxonalarda qandolat sexi alohida tashkil qilinmasdan ish stoli ajratilib, kerakli asbob-uskunalar va qo'l mexanizatsiya vositalari bilan jihozlanadi. Bunda xamir xampada qorilib, pishirishi duxovkalarda bajariladi. Kichik korxonalarda qandolat mahsulotlarining turi juda kam bo'lib, asosan xamirturushli mahsulotlar pishiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida xamirdan tayyorlanadigan qandolat mahsulotlarini pishirib sotishni kengaytirishning iqtisodiy samaradorligi iste'molchilar talabini to'laroq qondirishni ko'zda tutadi, chunki bunday mahsulotlarga talab tobora ortib bormoqda. Xamir mahsulotlarni ko'paytirish ishlab chiqarish maydonidan va mavjud jihozlardan samarali foydalanishga imkon beradi. Qolaversa, umumiy ovqatlanish korxonalaridagi qandolat mahsulotlari ishlab chiqarilishi ortishi ishni rentabel qilib, umumiy tovar aylanishda korxonaga o'zi ishlab chiqargan mahsulot salmog'ining ortishiga imkon beradi.

#### **4.4.6. Idish-tovoqlar yuvish ishini tashkil etish**

Yarimtayyor masalliq bilan ish ko'radigan korxonalarining pishiruv sexida idish-tovoq va asbob-uskunalarni yuvish tashkil etilib, bunda pishiruv va yaxna taomlar sexining qozon-tovoqlari yuviladi, kichikroq sexlarda yuvish joyini pishiruv sexdan balandligi 1,2 m keladigan to'siq bilan ajratib qo'yilsa ham bo'ladi, lekin mustaqil yuvish bo'limi ajratilsa, ayni muddaodir.

Oshxona idishlarini yuvishda ular avvaliga ivitiladi, so'ngra taom qoldiqlari qiriladi, keyin esa yuvib tozalanadi.

Yuvish bo'limining jihozlari: yuviladigan idishlarni joylashtirish va ivitish uchun ishlatiladigan tagliklar (podtovarnik), nishxo'rdlar uchun bochka, ikki seksiyali vanna; bir tomoniga sovuq suv, ikkinchi tomoniga issiq suvli kranlar o'rnatilgan bo'ladi. Yuvilgan idish-tovoq va asbob-uskunalarni terib qo'yish uchun polkalar (stellajlar) bo'ladi.

Idish-tovoq yuviladigan bo'lim poliga yog' bilan qum ushlagichli obrez quriladi. Nishxo'rdlar yog'och kurakcha bilan qirib solinib, idish-tovoqlar dastro'mol yoki cho'tka bilan yuviladi. Yog'li idishlarni yuvish uchun gorchitsa va soda solingan suv ishlatiladi.

#### **4.4.7. Taom tarqatish bo'limi ishini tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida taom tarqatadigan bo'lim tayyor taomlarni porsiyalash, bezash va xo'randa dasturxoniga qo'yish ishini ado etadi.

Asosiy va yarimtayyor masalliq larni pishirib sotadigan korxonalar uchun taom tarqatuv peshxonining uzunligi quyidagicha: issiq taomlarni tarqatadigan joy 0,03 m, yaxna taomlar uchun 0,01 m – bu bitta o'tirib ovqatlanadigan joy hisobida shuncha, aslida peshxon 1,5-2 m bo'lishi kerak. Eni 0,75-0,8 m, balandligi 0,9 m bo'ladi.

Kichik va o'rtacha korxonalarda, restoranlarda taom bevosita plitaning ustidan tarqatiladi, shu sababdan plitalar bilan taom tarqatiladigan darchaning o'rtasidagi masofa 3 m dan ortiq bo'lmasligi kerak. Bunda taomni kim tayyorlagan bo'lsa o'shaning o'zi tarqatadi. Jamoaviy ovqatlanishning asosiy talabi ham shu. Bu

hol taomlarning sifatli bo'lishiga va to'g'ri tarqatilishiga bo'lgan mas'uliyatni oshiradi.

Taom tarqatiladigan joyning qandayligi korxonaning turiga va xizmat ko'rsatish uslubiga bog'liq bo'ladi. Taom tarqatiladigan joy pishiruv sexining o'zida yoki boshqa joyda bo'lishi ham mumkin. Agar taom tarqatiladigan joy issiq taomlar sexidan ajratilgan bo'lsa unda pishiruv sexi bilan aloqa qulay va uzluksiz bo'lishini ta'minlaydigan sharoit yaratilishi kerak.

Restoran va kafelarda taomlarni xo'randalarga tarqatiladigan joydan ofitsiantlar, parhez taomlar tayyorlaydigan oshxonalarda esa servizlovchilar (dasturxon bezovchilar) keltirib beradilar. Xo'randalar o'z-o'ziga xizmat ko'rsatishni ham tashkil etish mumkin. Bunda taom tarqatiladigan joyga xo'randalarni qayerdan kirib, qanday chiqib ketishlarini tartibga solish uchun xizmat qiladigan baryer (to'siq) o'rnatiladi. Peshxon bilan to'siq oralig'i 1,0-1,1 m bo'lishi kerak. Taomlarni bunday tarqatish umumiy navbatga xalal bermasdan xo'randalarga istagan peshxondan ta'bi tilagan taomni tanlab olishlariga imkon beradi. Birato'la 100 va undan ko'proq kishi ovqatlanishi mumkin bo'lgan korxonalarda taom tarqatiladigan joyga xo'randalarning ikki tomondan kelib-ketib turishi tashkil etiladi. Taom tarqatiladigan joyning etagida nazorat va hisob-kitob kassasi o'rnatiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi taom tarqatiladigan joylarning turlari har xil bo'ladi: ixtisoslashtirilgan (ko'p seksiyali); universal (taomnomadagi barcha taomlarni beradigan); komplektlashgan, ya'ni taomlarni ham abonementga, ham pulga beradigan joylar.

Taom tarqatiladigan ixtisoslashtirilgan (ko'p seksiyali) kafeteriy stoykalari quyidagi tartibda qator joylashtiriladi. 1 – KS xo'rak asboblari va patnislar uchun, 2 – KS peshxon-muzlatgich usti bo'lib yaxna taomlar uchun, 3 – KS issiq taomlar uchun, 4 – KS issiq ichimliklar uchun, 5 – KS kassa uchun, 6 – KS esa to'siq vazifasini o'taydi. Bir vaqtda 75-100 xo'randa ovqatlanadigan oshxonalarda bitta tarqatish joyi xizmat ko'rsatib ulgura oladi.

Taom tarqatiladigan universal joyda barcha taomlarni ikkita tarqatuvchi bitta darchadan o'zaro beradi. Bunda ular soatiga 250 xo'randaga xizmat ko'rsata olishlari mumkin. Har qaysi darcha zarur uskuna, idish-tovoq va taomni issiq saqlaydigan apparat-marmitlar bilan jihozlangan bo'lishi lozim.

Taom tarqatadigan joyning komplektlashgan xili yo alohida ixtisoslashtirilgan qilib yoki alohida darcha ochib tashkil etiladi. Har bir darcha o'tirib ovqatlanadigan 60 ta joy hisobidan ochiladi.

Tarqatuvchi pazandaning ish joyiga taomlardan namuna porsiyalar qo'yilishi zarur. Bundan tashqari ish joyida taomlarni bezatish uchun hozirlangan yarimtayyor masalliqlardan iborat «Gumbaz» hamda tarqatish bilan bog'liq bo'lgan asbob-uskunalar bo'ladi.

Taomli idishlar issiqxonali marmitlarda turishi kerak. Tarqatuv joyiga taomlar to'g'ri tarqatilayotganini nazorat qilib turish uchun siferblatli tarozi qo'yilishi shartdir.

Ixtisoslashtirilgan va universal taom tarqatish xonalarini tashkil etishda kassir, nazoratchi va taom tarqatuvchi pazanda kabi moddiy mas'ul shaxslardan iborat mustaqil brigada bo'lishi kerak. Taom tarqatiladigan joyga keltiriladigan mahsulotlar norma varaqasi bilan beriladi.

#### **4.4.8. Ish vaqtining tartibi**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida mehnatni tashkil etishda ish vaqti tartibini to'g'ri tanlash muhim ahamiyatga egadir. Bunda korxonada ishlab chiqarish faoliyatida muayyan tartib bo'lishi va mehnat davom etishining ma'lum vaqti, ya'ni sutkada va haftada necha soat ish bo'lishi nazarda tutiladi. Ayrim korxonalarining ish tartibi uzlukli va ba'zilariniki uzluksiz bo'lishi mumkin. Shuning uchun savdo zalining ishlashi 12 soatdan oshib, uzluksiz ish tartibi qo'llanilgan korxonada dam olish kunisiz bir yilda bir yoki ikki smena almashib kecha-kunduz surunkasiga ishlaydi. Uzlukli ish tartibi qo'llanilganida korxonada bir yoki bir necha smenada dam olish kunini belgilab ishlaydi. Ayrim umumiy ovqatlanish korxonalarining

ish vaqti qaysi tashkilotga qarashli bo'lsa o'sha tashkilotlarning ish tartibiga, shuningdek, korxonalariga (restoran, kafe) bog'liq bo'ladi.

Korxonaning ish vaqti tartibi doimiy (agar iste'mol talabi mavsumiy bo'lib o'zgarmay tursa) va o'zgaruvchan (ya'ni talab bor va yo'q bo'lib tursa) bo'lishi mumkin.

Har bir xodimning ishga chiqishi va dam olishi korxonalarda qo'llanilgan grafik bilan tartibga solinadi. Ish tartibining bunday grafigi har oyda tuzilib korxonalar rahbari tomonidan tasdiqlanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ish tartibining quyidagi grafiklari qo'llanilishi mumkin: smenali (lineyniy), ikki brigadali, pog'onali (stupenchatiy yoki lentochniy), aralash, ish vaqtini hisobga olishning oylik jamlamasi grafigi. Smenali ish grafigi (lineyniy) qo'llanilganida korxonalar ishchilari har kuni bir smenada ishlaydilar, 6 kunlik ish haftasi qo'llanilganda 7 soatdan, shanba va bayramoldi kunlari 5-6 soatdan, 5 kunlik ish haftasi qo'llanilganda esa 8 soatdan ishlaydilar.

Bunday ish grafigi yarimtayyor masalliq pishiruvchi korxonalarda, taom tarqatiladigan joyda, tashqi bufetlarda va qandolat sexlarida qo'llaniladi. Smenali ish grafigi yana ikki va uch smenada ishlaydigan korxonalarda ham qo'llanilishi mumkin. Bunda kunduzi, kechqurungi va tingi smenada ishlaydigan brigadalarni bir-birlari bilan o'rin almashib turishlari nazarda tutilishi kerak.

Pog'onali ish grafigi (stupenchatiy) har xil vaqtda ishchilar kichik-kichik guruh bo'lib ishga chiqadigan bo'lsa qo'llaniladi, haftasiga 40 soatdan ishlanadi. Butun ish kuni davomida xo'randalarning ovqatlanishga kelishi har xilligiga qarab, ishlab chiqarish ishchilarining ish bilan ta'minlanishi ham har xil bo'ladi.

Pog'onali ish grafigi qo'llanilganida xom masalliq tayyorlaydigan sexning ishchilari pishiruv sexining xodimlaridan birmuncha oldinroq ishga keladilar, chunki ular yarimtayyor masalliqni hozirlab korxonaning beto'xtov ishlashini ta'minlaydi. Pog'onali grafik tuzib olinsa ishlab chiqarish va savdo zali ishchilariga ish vaqtdan birmuncha to'la foydalanishga imkon beradi.

Restoranlardagi ofitsiantlar o'z ishini ana shu pog'onali ish grafigi asosida tashkil etsalar maqsadga muvofiq bo'ladi. Bunda ish ko'paygan va xo'randalar talabi juda ortgan paytda ofitsiantlar sonini ham ko'paytirib qo'yish mumkin bo'ladi. Bu grafikning kamchiligi shundaki, ish kuni davomida brigada a'zolarining soni doimo o'zgarib turadi, bu esa ayrim ishchilarning qachon ish boshlab qachon tugatganliklarini hisobga olishni ancha og'irlashtiradi.

Ikki brigadali ish grafigi katta korxonalar uchun juda qulaydir, bunda a'zolari miqdori bir xil bo'lgan ikki brigada tuzilib, ish ikki smenada tashkil etiladi. Bunday grafik qo'llanilganida ishlab chiqarish va savdo zali ishchilari kun oralab ko'pi bilan 12 soatdan ishlaydilar. Bunda ish kunining davom etishi (tushki ovqatlanish uchun ketadigan vaqt ish kuniga kiritilmaydi) ishchilar soniga va bayramoldi kunlariga bog'liq bo'lgani holda mazkur oyda kam bo'lishi kerak.

Ikki brigadali ish grafigi qo'llanilganida brigada a'zolarining aniq va doimiy miqdori belgilab olinadi va demak, pazanda – brigadirlarning, kassir va boshqa ishchilarning moddiy mas'uliyatligi ortadi.

Biroq ish kuni uzluksiz davom etganligi tufayli kunning ikkinchi yarmida ishchilarning charchab qolishlari mehnat unumdorligining sezilarli darajada pasayishiga olib keladi. Shu bois butun kun davomida ish uzkuksiz davom etadigan korxonalarda aralash ish grafigi qo'llanilishi ma'qulroq. Bunda ikki brigadali va pog'onali ish grafiklarining elementlari uyg'unlashtiriladi.

Aralash ish grafigi qo'llanilganida brigadaning moddiy ne'matlarga va mahsulot sifatiga mas'uliyatli bo'lgan a'zolari ikki brigadali ish grafigi elementlaridan foydalanib ishlaydilar, qolgan ishchilar besh kunlik ish haftasi qo'llanilganida bir kunda 8 soatdan ishlaydi va haftada ikki dam olish kuniga ega bo'ladilar.

Ish vaqtini oylik hisobga olish (jamlama) grafigi mavsumiy ishlaydigan umumiy ovqatlanish korxonalarida hamda korxonada ayrim kunlar yoki oylarda bir tekis ishlamagan paytlarda qo'llaniladi

(kurortlarda, dam olish uylarida, bog‘ va parklarda, suv transportlari qoshida, vagon-restoranlar va hokazolarda).

Bunday grafik qo‘llanilganida brigadalar ayrim kunlari turlicha soatda ishlaydi (masalan, bir kuni 4 soat ishlasa, boshqa kuni 10 soat ishlaydi yoki shunga muvofiq, bugun – 6 va ertaga – 8 soatdan ishlaydi), ammo brigadaning har bir a‘zosi muayyan, ya’ni haftada 40 soat hisobida ishlashi kerak.

Har qaysi holda ham bunday grafik kasaba uyushmalari tashkilotlari bilan kelishilib tuziladi. Har qaysi alohida korxonada ish grafiginı o‘zlarining konkret ish sharoitlariga muvofiq tanlaydilar.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Ishlab chiqarish binolariga qo‘yiladigan talablar nimalardan iborat?

2. Ishlab chiqarishni tashkil etish masalalarini ayting.
3. Sabzavot sexi ishini tashkil etishni tushuntiring.
4. Go‘sht – baliq sexi ishini tashkil qilishni tushuntiring.
5. Pishiruv sexining ishini tashkil etishni tushuntiring.
6. Yaxna taomlar sexi ishini tashkil etishni tushuntiring.
7. Qandolat sexi ishini tashkil etishni tushuntiring.
8. Idish-tovoqlar yuvish ishini tashkil etishni tushuntiring.
9. Taom tarqatish bo‘limi ishini tashkil etishni tushuntiring.
10. Ish vaqtining tartibini ayting.

---

---

## V BO'LIM

### XO'RANDALARGA XIZMAT KO'RSATISHNI TASHKIL ETISH

Umumiy ovqatlanish korxonalarining asosiy vazifasi – aholining ozuqa mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojini yanada to'laroq qondirishdan iboratdir. Taomlar, yarimtayyor masalliqalar va pazandalik mahsulotlari ishlab chiqarishni yaxshi yo'lga qo'yish bilangina bu vazifani to'la hal etib bo'lmaydi. Bunga yana tayyor taomlarni sotish uchun ma'lum sharoit yaratish va korxonaning o'zida yoki tashqarisida ana shu taomlarning iste'mol qilinishini tashkil etish yo'li ham bor.

Tayyor taomlarni sotish va iste'mol qilinishini tashkil etish umumiy ovqatlanish korxonalarida bir qator savdo binolarini qurish va xo'randalarga xizmat ko'rsatishning turli usullarini qo'llash bilan ham bog'liqdir. Xizmat ko'rsatishning ilg'or usullarini, ya'ni o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish, yarimtayyor masalliqalarni va pazandalik mahsulotlarini sotish, abonement va cheklarni oldindan sotib qo'yish, nonushta, tushki va kechki ovqatlanishni komplektlab sotish, bevosita ovqatlanishni ish joylarida, dala shiyponlarida tashkil etish kabilarni keng qo'llash orqali xizmat ko'rsatish madaniyatini oshirishga va aholini jamoaviy ovqatlanishga ko'proq jalb etish imkonini beradi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining xodimlari xo'randalar va iste'molchilar ehtiyojini to'laroq qondirib, ularga bekam-ko'st xizmat ko'rsatishlari kerak va taomlarning sifatini hamda assortimentini ko'paytirish bilan birga, madaniy hordiq chiqariladigan haqiqiy markazga aylanishi kerak, ya'ni kechki paytlari musiqa tinglab, o'yin-kulgi qilib, har xil kechalar tashkil etib, radio eshitib, jurnallar o'qib, disputlarda ishtirok etib dam olishni tashkil eta olsinlar.

Aholiga xizmat ko'rsatishni yaxshilash va xalq ehtiyojini yanada to'la qondirishning eng muhim omillaridan biri iste'molchilar talabini

o'rganib, unga taom va pazandalik mahsulotlarining yangi turini vujudga keltirishdir.

### **5.1. Iste'molchilar talabi va uni o'rganish usullari**

Umumiy ovqatlanish korxonalarining tayyor mahsulotlari kundalik va ommaviy iste'mol mollari hisoblanadi, shuning uchun unga bo'lgan talabni doimo o'rganib borish zarur.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida talab hamma bo'g'inlarda (korxonada, aksioner jamiyat, korporatsiya va boshqalar) o'rganilishi kerak. Ammo korxonalarining o'zida xo'randalar bilan yaqindan aloqa o'rnatish orqali talabni birmuncha batafsil va to'laroq o'rganib olish mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talablarning vaqti-vaqti bilan barqaror bo'lib turishi ko'pchilik xo'randalarning shaxsiy didlari va shu mahsulotlarga bo'lgan talablariga bog'liqdir.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida talab – qondirilgan, qondirilmagan va tarkib topayotgan xillarga bo'linadi.

Qondirilgan talab deb iste'molchilarga sotilgan mahsulotlarga aytiladi.

Qondirilmagan talab esa bunda mazkur vaqtda (kunda, soatda) xomashyo, yarimtayyor masalliq, buyurtmalar yo'qligi tufayli iste'molchilar talabini qondirib bo'lmazligiga aytiladi. Bu talab korxonada xodimlariga bog'liq sabablar bilan, ya'ni ba'zi xil taomlarni pishiradigan mutaxassis pazandalarning yetishmasligi yoki xo'randalarning talabi to'la hisobga olinmaganligi kabi sabablar tufayli qondirilmasligi mumkin.

Tarkib topayotgan talab deb shunday talabga aytiladiki, bunda yangi xil taom, pazandalik mahsulotlari va yarimtayyor masalliq, buyurtmalar yo'qligi tufayli iste'molchilar talabini qondirib bo'lmazligiga aytiladi. Yana bu talab xomashyoning yangi turlarining ishlatilishi natijasida yoki birmuncha takomillashgan texnologik usullarni qo'llanilganligi hamda ishlov berish usullari o'zgarganligi va hokazo natijasida ham tarkib topadi. Iste'molchi talabining bu xilini pazandalik ko'rgazmalari tashkil etish, texnologik

va xo'randalar bilan konferensiyalar o'tkazish, degustatsiya (chashnachilik) uyushtirish, xonaki taomlar tayyorlash, xo'randalar bilan yaqindan suhbatlashish va hokazo yo'llar bilan o'rganiladi.

Iste'molchilar talabi yana barqaror, beqaror va impuls (beixtiyor bo'ladigan) kabi turlarga ham bo'linadi.

Barqaror iste'mol talabi sotilgan mahsulotlarni shaxsiy xususiyatlar, istaklar va did-ta'blarni hisobga olgan holda uzoq o'rganish natijasida tarkib topadi.

Beqaror iste'mol talabi esa umumiy ovqatlanish korxonalarining o'zida xo'randalar ko'rgazmaga qo'yilgan taomlar xili bilan tanishishlari orqali yoki taomnoma va preyskurantni o'rganishlari jarayonida tarkib topadi.

Impuls (beixtiyor) iste'mol talabi – bu noaniq talabdir. Taom va pazandalik mahsulotlarini tanlash paytida tayyor taomni xo'randa o'z ko'zi bilan ko'rgan paytda vujudga keladi. Impuls iste'mol talabini tarkib toptirish uchun ixtisoslashtirilgan peshxonlarda, vitrinalarda, taom tarqatiladigan joylarda chiroyli qilib, badiiy bezatilgan taom va pazandalik mahsulotlari alohida ahamiyatga ega bo'ladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida iste'mol talabining tarkib topishiga boshqa omillar ham ta'sir etadi, bulardan xo'randalar tarkibi va uning xususiyati (yoshi, kasbi, millati), pul daromadi, korxon turi va xizmat ko'rsatish usuli, mahsulotning sotilish narxi, mavsumiy o'zgarishlar va haftaning kunlaridagi talabning xususiyati, iqlim sharoitlari va boshqalar ana shunday omillar hisoblanadi.

Iste'mol talabining hajmi aholi ayrim guruhlarining fiziologik ehtiyojiga bog'liqdir, shuning uchun talabni o'rganish xo'randalar kontingentini hisobga olgan holda oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilinishining ilmiy jihatdan asoslangan, fiziologik normalariga tayanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ixtisoslashuvi ham iste'mol talabining tarkib topishiga ma'lum darajada ta'sir etadi. Korxonalarining ma'lum turiga xos bo'lgan taom va pazandalik mahsulotning guruhli xillariga rioya qilish iste'mol talabini o'rganishni ancha osonlashtiradi

va uyushtiradi. Masalan, nonushtada talab sut mahsulotlariga, issiq ichimliklarga, quyuq taomlarga birmuncha ko'p bo'ladi. Dam olish va bayram kunlari, shuningdek, bayramoldi va shanba kunlari esa iste'mol talabi keskin o'zgaradi.

Iste'mol talabini har bir korxonona uzluksiz o'rganib borishi kerak. Shu bilan birga, iste'mol talabini vaqt-vaqti bilan va tanlab tekshirish usuli ham qo'llanilishi lozim.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida iste'mol talabini o'rganishning quyidagi: statistik, operativ, xo'randalardan yozma va og'zaki so'rash hamda yaqindan aloqada bo'lish, ilgari buyurtmalar qabul qilish, ko'rgazma savdo tashkil qilish, texnologik konferensiyalar, degustatsiyalar, mulohaza va takliflar daftaridagi ma'lumotlardan foydalanish, yangi-yangi, korxonaning firmali taomlarni tayyorlash usullari qo'llaniladi.

Talabni o'rganishning bu usullari asosan quyi bo'g'inlardagi umumiy ovqatlanish korxonalarida amalga oshiriladi. Mazkur usul bilan bir qatorda xo'randalarning iqtisodiy, ijtimoiy va boshqa xususiyatlarini tovar resurslari o'rganishni o'z ichiga olgan iqtisodiy usullar ham qo'llaniladi.

Talabni o'rganishning iqtisodiy usullari umumiy ovqatlanish korxonalaridan iste'mol talabini o'rganish natijalarini birga qo'shgan holda yirik korxonalarda, savdo departamentlarida amalga oshiriladi. Bu esa aholining qondirilmagan va tarkib topayotgan talabini hisobga olishga imkon beradi.

Statistik usul hisobot ma'lumotlarini, taom va pazandalik mahsulotlarini sotish kundalik aktlarini tanlab tahlil qilishga asoslanadi. Talabni o'rganishning bu usuli juda oddiy va osondir, biroq mukammal bo'lmagan bu usul xo'randalarning qondirilgan talabiga o'rganadi. Statistik usul taomlarni ayrim soatlarda (nonushta vaqtida, tushda va kechki taomda) sotilish xususiyatini ochib bera olmaydi va xo'randalarning ayrim guruhlarini talabini aks ettirmaydi. Lekin shunga qaramasdan statistik usul o'rta hisobda bir kecha-kunduzda sotilgan taomlar miqdori haqidagi ma'lumotlarni olishga va haftaning kunlarida (o'n kunlikda) ayrim taomlarning

sotilish dinamikasini aniqlashga imkon beradi. Tahlilni osonlashtirish uchun quyida keltirilgan formadagi yig'ma jadvaldan foydalaniladi.

Muayyan davr uchun bu ma'lumotlarni tahlil qilib haftaning kunlarida taomlar xilini o'zgartirib borishga va ularning yaxshi nisbatda bo'lishiga rioya qilish qonuniyatini topish mumkin.

Operativ metod sotilgan taom va pazandalik mahsulotlari ayrim xillari bo'yicha miqdorini har soatda qayd qilib borish va tahlil qilishga asoslanadi. Bunday qayd qilish taom tarqatiladigan joyda, kassada yoki ofitsiantlar tomonidan olib borilishi mumkin.

### Korxonaning talabni o'rganish yig'ma jadvali

Taom va pazandalik mahsulotlarining nomi	Taomlarning sotilishi		
	1-yanvar		2-yanvar
	miqdori	Yakun.nisbatan % hisobida	miqdori
Suyuq taomlar			
1. Borsh va h.			
Quyuyq taomlar			
1. Jarkop va h.			

Bu ma'lumotlarni to'plab tahlil qilish ayrim taomlarga ularning sotilayotgan vaqtlarida bo'lgan talabni to'la o'rganishga, taomlarning ayrim turlarini kamroq yoki ko'proq tayyorlashga imkon beradi. Analiz natijalarini ovqatlanish zalining ish grafigi bilan taqqoslab ko'rish ham mumkin.

#### 5.1.1. Xo'randalardan og'zaki va yozma ravishda talabni o'rganish

Xo'randalardan og'zaki va yozma ravishda so'rash hamda ular bilan yaqindan aloqada bo'lish ularning shaxsiy talablari va did-ta'blarini hisobga olishga imkon beradi. Talabni o'rganishning bu usuli oddiy va statistik usulni to'ldirishi mumkin. Og'zaki so'rash

korxonada, ishlab chiqarish yoki zal mudirlari tomonidan xo‘randalar taom olishlaridan oldin yoki taomni yeb bo‘lganlaridan keyin o‘tkaziladi.

Yozma ravishda so‘rash uchun ovqatlanadigan stollarning ustiga «Siz ertaga qanday taomni xohlar edingiz?» degan savol yozilgan kartochka qo‘yiladi. Bu kartochkaga xo‘randalar o‘zlarining istaklarini yozib qo‘yadilar. Xo‘randalar istaklari umumlashtirilgach, u yoki bu mahsulot tayyorlashni tartibga solish mumkin. Xo‘randalar bu kartochkaga faqat taom xili bo‘yicha o‘zlarining istaklarini yozibgina qolmasdan balki taomlarning vazni, texnologiyasi kabilar haqida ham yozishlari mumkin.

Ishlab chiqarish xodimlarining xo‘randalar bilan shaxsan va yaqindan aloqada bo‘lishlari ishdagi kamchiliklarni zudlik bilan bartaraf qilishga imkon beradi, umumiy ovqatlanish xodimlarini ham, xo‘randalarni ham intizomli qiladi.

Bunday kartochka – anketalar faqat oshxonalaridagina tarqatilmasdan balki korxonada, muassasa va jamoalarda ham tarqatilishi mumkin. Bu xo‘randalar konferensiyasi o‘tkazilishidan oldin bajariladi.

Oldindan buyurtma olish umumiy ovqatlanish korxonalarida iste‘molchilar talabini o‘rganishning samarali usuli hisoblanadi. Bu ayrim xo‘randalar talabini to‘laroq qondirishga imkon beradi.

### **Korxonaning talabni o‘rganish kartochkasi**

#### **HURMATLI XO‘RANDA!**

Taom va pazandalik mahsulotlari haqidagi istak va mulohazalaringizni yozib qoldirishingizni so‘raymiz.

Korxonamiz (kafe, oshxona)da siz ertaga qanday taomlar bo‘lishini istaysiz?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

*Ma‘muriyat*

Talabni o'rganishning bu usuli har kuni chegaralangan miqdorda pishiriladigan taomlarni haftaning kunlarida navbat bilan tayyorlashga, kaloriyasi va kimyoviy tarkibini hisobga olgan holda nonushta, tushki ovqat va kechki ovqatlarni komplektlashga imkon beradi.

Ko'rgazma-savdo, xo'randalar konferensiyasi va texnologik konferensiyalar, degustatsiyalar o'tkazish tarkib topayotgan talablarni o'rganishga, paydo bo'la boshlagan didlarni o'stirishga, aholining o'sib borayotgan ehtiyojini yanada to'la qondirishga imkon beradi. Ko'rgazma-savdolar dam olish va bayram kunlarida tashkil qilinadi; uni o'tkazish uchun reklama qilinadi. Bu usullar endilikda aholi o'rtasida keng tarqalib bormoqda va ayni vaqtda oshxonaga o'z mahsulotini ishlab chiqarishni ko'paytirishda qo'shimcha zaxira hisoblanadi.

Xo'randalar konferensiyasi vaqt-vaqti bilan o'tkazilib turiladi. Konferensiya ayrim taomlarni tayyorlashni namoyish qilish va xo'randalarga sotish usuli bilan, birga dasturxon tuzash, yangi taomlarni degustatsiya qilish kabilar bilan birga olib borilishi ham mumkin. Bu tadbirlarning hammasi umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlarini xo'randalar bilan yanada yaqinroq aloqada bo'lishiga yordam beradi.

Iste'molchilar talabini o'rganishda xo'randalarning mulohaza va takliflar daftarida belgilangan istaklarini hisobga olish kerak.

Tarkib topayotgan talabni o'rganish uchun yangi va firmali taomlarni tayyorlash va ularning sotilishini tahlil qilish maqsadga muvofiqdir.

Iste'molchilar talabini o'rganish taom va pazandalik mahsulotlari xilining tarkib topishi uchun, reja – taomnomani tuzish, xomashyoni va yarimtayyor masalliqning zarur miqdorini aniqlash uchun negiz hisoblanadi.

## **5.2. Taom va pazandalik mahsulotlari xillarining tarkib topishi**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan taomlar va pazandalik mahsulotlari xillari, xizmat ko'rsatish shakli va usullari o'ziga xos xususiyatlarga egadir.

Iste'molchilar talabi taom xillarining tarkib topishiga aktiv ta'sir ko'rsatadi, o'z navbatida taom va pazandalik mahsulotlarining taklif qilingan xillari ham iste'molchilar talabining tarkib topishiga ma'lum darajada ta'sir qiladi. Shuning uchun taom va pazandalik mahsulotlari xillarining tarkib topishida iste'molchilar talabi bilan birga ovqatlanuvchilarning kasbi-kori, ijtimoiy va yosh xususiyatlarini, milliy va mahalliy odatlarini ham hisobga olish zarur bo'ladi.

Taom va pazandalik mahsulotlari xillarining tarkib topishi, bir qator iqtisodiy ko'rsatkichlarga: korxonaning o'zida ishlab chiqarilgan mahsulotlar hajmiga, xomashyo zaxirasiga, tovar aylanishiga, ta'minlanish sharoitiga, zarur jihozlarning mavjudligiga va pazanda kadrlarning mutaxassisligiga bog'liqdir.

Har kuni sotiladigan taom va pazandalik mahsulotlarining xillari taomnomada aks ettiriladi va bu o'z navbatida, xo'randalar uchun bildirish vositasi ham hisoblanadi.

**Taomnoma** – bu taomlar, tamaddilar, ichimliklar, pazandalik, qandolat va boshqa mahsulotlarning vazni (g hisobida) va narxi (so'm hisobida) ko'rsatilgan ro'yxatdir.

Korxonalarining turlari va xizmat ko'rsatish usullariga qarab taomnoma blankalarga yozilib maxsus taxta, tablo va vitrinalarga osib qo'yiladi yoki stollarga qo'yiladi. Restoranlarda taomlar ro'yxati, yaxna taomlar, suyuq, quyuq, porsiyali va firmali taomlar, ichimliklar, qandolat, tamaki mahsulotlari, meva kabilar o'zgarmas xilining vazni va narxi ko'rsatilgan preyskurantlar qo'llaniladi.

Taomnoma aniq, bexato va quyidagi izchillikda yozilishi kerak: a) yaxna taomlar va tamaddilar; b) suyuq taomlar; v) quyuq taomlar; g) shirin taomlar va ichimliklar; d) sut va qandolat mahsulotlari; e) non va non mahsulotlari va hokazo. Quyuq taomlar bo'limini baliqli, go'shtli, sabzavotli, xamirli va tuxumli bo'limlarga bo'lish ham mumkin. Milliy, porsiyali va korxonaning nomi qo'yilgan firmali taomlar, komplektlashgan (tushki ovqat, nonushta va kechki ovqat) tarzida, yarimtayyor masalliq'larni ham alohida ko'rsatish mumkin. Odatda taomnomada u yoki bu taomning berilish vaqti, taomlarni uyga yetkazib berish va yarim porsiyali qilib sotish tartibi

ham ko'rsatiladi. Taomnomaga korxonada, ishlab chiqarish mudiri yoki brigadir, hisobchi-kalkulyator imzo chekadilar va u har kuni yangilanib turiladi. Taomnoma tuzishda xo'randalar talabi, xomashyo, yarimtayyor masalliq, korxonada turi va boshqa xususiyatlar hisobga olinib, tuziladigan reja – taomnomaga asos bo'ladi. Taomnoma bilan tarqatuvchi pazanda, zal mudiri, ofitsiantlar, bufetchi, kassir, zalda va ichkarida ishlovchi brigadalarning barcha a'zolari avvaldan tanish bo'lishlari kerak. Nazorat taomnoma korxonada rahbari, buxgalteriya yoki kassada saqlanadi. Taom va pazandalik mahsulotlarini realizatsiya qilish to'g'risidagi har kuni buxgalteriyaga topshiriladigan hisobotga taomnomaning bir nusxasi ilova qilinadi.

Taom va pazandalik mahsulotlarning assortimenti bir haftaga (o'n kunga) mo'ljallanib sinchiklab tuzilgan reja – taomnoma asosida tartibga solinadi, bu yarimtayyor masalliq, xomashyoga bo'lgan ehtiyojni ham o'z vaqtida aniqlashga imkon tug'diradi.

Har xil turdagi umumiy ovqatlanish korxonalarining ish tajribalarida taomnomaning ba'zi namunalari uchraydi: erkin tanlab olishga imkon beradigan taomnoma; nonushta, tushki va kechki taomlar uchun alohida taomnoma; komplektlashgan va abonement bilan beriladigan taomlar uchun tuziladigan taomnoma; ziyofat uchun yoki maxsus tadbirlar (konferensiyalar, banketlar) uchun tuziladigan taomnoma va hokazolar.

### **5.3. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi reklama**

Xo'randalarning oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabning tarkib topish jarayoni har turli reklama vositalariga ham bog'liq. Reklamada taom va mahsulotlarning xili, xossasi va narxi to'g'risida ma'lumot beriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida reklamaning vazifasi dastavval xo'randalarga taom to'g'risida xabar qilish, taomlar tanovuliga tashviq qilish, aholining did-ta'biga aktiv ta'sir ko'rsatish vositasi hisoblanadi. U korxonada ishlab chiqargan mahsulotni ko'paytirishga, yangi turdagi mahsulotlarni joriy etishga ham ta'sir etadi.

Reklama vositalarining maqsadi – umumiy ovqatlanish korxonalarini bilan xo‘randalar o‘rtasidagi o‘zaro aloqani mustahkamlashdir.

Reklamaning asosiy omillari g‘oyaviylik, haqqoniylik, konkretlik, maqsadga muvofiqlik va rejalilik kabilardir. Reklama foydalanish joyiga qarab ichki va tashqi vositalarga bo‘linadi. Ta‘sir qilish xarakteri va texnik belgilariga ko‘ra umumiy ovqatlanish korxonalarida reklamaning quyidagi turlari qo‘llaniladi:

plakat – grafik va bosma reklamalar, bunga taomnoma, preyskurantlar, plakatlar, taom suratlari bor otkritkalar, texnik varaqalar, prospektlar, lavhalar misol bo‘la oladi.

vitrinadagi ko‘rgazma reklama esa – korxonadagi, bufet vitrinalarida, taom tarqatish joyida qo‘yiladigan taom namunalaridir;

radio, kino va televizion reklamalar – reklama tekstlari va e‘lonlarni, ilg‘or tajriba to‘g‘risidagi axborotlarni maxsus eshittirib va ko‘rsatib borishdan iborat bo‘ladi;

og‘zaki reklama bu – umumiy ovqatlanish korxonalarining ofitsiantlari, bufetchilar va boshqa xodimlari tomonidan olib boriladigan targ‘ibotlar hamda xo‘randalar bilan uchrashuvlar o‘tkazilayotgandagi suhbatlarni o‘z ichiga oladi;

elektr reklamasi esa turli xil yorug‘lik-texnika qurilmalari, yonib-o‘chadigan va miltillaydigan chiroqlar vositasi bilan xaridor chaqirishdir.

Reklama vositalarining u yoki bu xilini tanlab olish yoxud barcha xilidan birvarakayiga foydalanish korxonaning konkret ish sharoitiga bog‘liq bo‘ladi. Bunda quyidagilar hisobga olinadi, ya‘ni reklama vositalarining ta‘sirchanligi; ko‘rgazmali va hammabop bo‘lishi, muayyan maqsadga qaratilganligi va mazmundor bo‘lishi, kishining ko‘rish xotirasiga psixologik ta‘sir ko‘rsata olishi, iqtisodiy jihatdan samarali bo‘lishi kabilar inobatga olinadi. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi reklamalar ma‘noli, eslab qolinishi oson, yozuvlari aniq ma‘lumot beradigan bo‘lishi kerak.

Bino va boshqa qurilmalarning arxitektura shakli, mebel va chiroqlarning tuzilishi, devorlarning ichki va tashqi bezaklari reklama

vositalari bilan uyg'unlashtirilsa – bu hol korxonada xodimlarining o'ziga xos tashkilotchilik xususiyatlari qandayligini bildirib turadi.

Plakat – grafik va bosma reklamalar – ham ichki, ham tashqi reklama vositalarini o'z ichiga oladi. Taomnoma va preyskurantlar plakat – grafik reklamalarning eng ko'p tarqalgan vositalaridan hisoblanadi. Yaxshi bezatilgan taomnoma daftarchasi yuqori sifatli taomlar, namunali ovqatlanish sharoitida xo'randalarda zo'r taassurot qoldira oladi.

Bosmaxonada chop etilgan rangdor muqovali taomnoma daftarchasida taom va pazandalik mahsulotlarining xili, tarqatilish vaqti, xizmat ko'rsatish uchun buyurtma qabul qilish, korxonada tomonidan bajariladigan boshqa xizmatlar ham ko'rsatilgan bo'lishi maqsadga muvofiqdir.

Rangdor plakatlar oynali vitrinalarga osib qo'yiladi. Bu plakatlarda ayrim taomlarni va pazandalik mahsulotlarining nomi, masalan «Bugun har xil quymoqlar bor», «Har kuni bizda yangi pomidordan salat bo'ladi» degan va shu kabi yozuvlar bo'lishi mumkin.

Har qaysi umumiy ovqatlanish korxonasi peshtoqida yoki kiraverishda o'zining osib qo'yiladigan viveskasiga ega bo'lishi kerak. Restoran, kafe va boshqa tor ixtisosli korxonalariga qisqacha nom qo'yiladi, bu nom taom xillari xususiyatini, binoning tuzilishi; yoki qayerda joylashganligini aks ettiradi. Masalan, «Toshkent», «Osiyo», «Navro'z», «Istiqlol», «Shodlik», «Vega», restoranlari, «Rohat», «Tabassum», «Dilorom», «Lazzat» kafelari kabi va hokazo.

Gazeta va jurnallarda e'lon qilinadigan reklamalar yangi korxonaning ochilganligi haqida, xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari, ko'rgazma-savdo va xo'randalar konferensiyasi o'tkazilishi haqida, buyurtmalar qabul qilinishi haqida aholini xabardor qiluvchi qo'shimcha manba hisoblanadi.

Vitrina-ko'rgazmali reklama vositalari iste'mol talabining tarkib topishida zo'r psixologik ta'sir ko'rsatadi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida taom tarqatiladigan joylardagi va bufetlardagi

ko'rgazmali vitrinalarga pazandalik va qandolat mahsulotlari nomi yoziladi. Namunaga qo'yilgan tez buziladigan mahsulotlar vaqt-vaqti bilan yangilanib turiladi. Taomlarni bezash uchun yangi oshko'k, sabzavotdan tayyorlangan «gullar», maska yog'dan kesilgan shakllar, jele qo'llaniladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida vaqt-vaqti bilan o'tkaziladigan pazandalik ko'rgazmalari va ko'rgazmali savdo tarmoq mahsulotini targ'ib qilishning aktiv shakli hisoblanadi. Bular bir tomondan yangi didlarning tarkib topishiga, ikkinchidan esa ozuqa mahsulotlarning ayrim turlariga bo'lgan talabni yanada oshirishga katta ta'sir ko'rsatadi.

Respublikamizdagi ba'zi oshxonalarda kabob, palov, qovurma baliq, somsa kabi taomlar xo'randalarning ko'z oldida tayyorlab beriladi. Bu umumiy ovqatlanishdagi reklamani eng qulay usuli hisoblanadi. Sutli kokteyl, qora kofe, ponchiklar, muzqaymoqlar sotishda ham reklamani ushbu usuli qo'llaniladi.

Radio, kino va televizion reklamalar mahalliy radioeshittirish tarmoqlari, telestudiya, shuningdek, qisqa metrajli kinojurnallar orqali ham beriladi. Radio va televideniya foydalanib umumiy ovqatlanish korxonalarini xodimlari, fiziolog vrachlar suhbat o'tkazadilar. Bu suhbatlarda umumiy ovqatlanish korxonalarini tomonidan aholiga ko'rsatiladigan xizmatni yaxshilash masalalari yoritiladi, yangi mahsulotlar, batartib ovqatlanish, xizmat ko'rsatishning yangi shakllari targ'ib qilinadi. Televizion eshittirishlarda oshxona ishi, dasturxon tuzash, mehmon kutish, taomlarni tayyorlash va bezash usullari namoyish etiladi.

Og'zaki reklama xo'randalar tomonidan taom va pazandalik mahsulotlarini uzil-kesil tanlab olishda qo'shimcha xizmat ko'rsatadi. Ofitsiantlar, bufetchilar va pazandalar xizmat ko'rsatilayotgan xo'randalarning so'zlarini diqqat bilan tinglashlari, u yoki bu xil taomni, ichimlikni tanlab olishlariga yordamlashishlari, taomnomada bugun qanday yangi taom borligini aytib berishlari kerak. Og'zaki reklama xo'randalar o'rtasida o'zaro qo'llanilishi ham mumkin.

Elektr reklamasi bu – tashqi reklama vositalaridan hisoblanib, unda tok bilan yoritiladigan yozuvlar, tablo, miltillab, yonib-o‘chib turadigan ma’lumotlar bo‘ladi.

Reklama vositalarining markazlashtirilgan tartibda chiqarilishi iqtisodiy jihatdan ancha tejimli bo‘ladi, ayniqsa, taomnoma, preyskurantlar, rejalar, rangdor plakatlar, texnik varaqalar shundaydir. Bularni badiiy qilib bezash talab qilinadi. Har qaysi korxonaga o‘zining xususiyatini va moliyaviy ahvolini hisobga olgan holda necha xil reklama vositalarini joriy etishini oldindan rejalashtirib qo‘yishlari kerak. Reklama uchun ajratilgan mablag‘lar behuda sarflanmasdan iqtisodiy samara keltirishi lozim, ya’ni reklamaning mazkur korxonaga foydasi tegsin.

Reklamavositalarining iqtisodiy samaradorligi o‘zifodasini mazkur korxonaning o‘zida ishlab chiqariladigan mahsulotining ko‘payishda va aholiga sotilishda topadi. Reklamalarning samaraliligini aniqlash uchun olingan foyda hajmini reklamalarga sarflangan mablag‘ bilan taqqoslab ko‘riladi.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarida talab xillarini ayting.
2. Iste’molchilar talabi qanday turlarga bo‘linadi?
3. Iste’molchilar talabi qanday usullarda o‘rganiladi?
4. Iste’mol talabini tahlil qilish uslublarini ayting.
5. Og‘zaki va yozma ravishda so‘rash qanday amalga oshiriladi?
6. Taom va pazandalik mahsulotlarini tarkib topishini tushuntiring.
7. Tarmoqda reklamaning o‘rni va samaradorligini tushuntiring.
8. Reklamaning turlarini ayting va ularni tavsiflang.
9. Hozirgi davr reklamasi to‘g‘risidagi tushunchangizni ayting.

---

## VI BO'LIM

### SAVDO FAOLIYATI ISHINI TASHKIL ETISH

#### 6.1. Savdo zalining qancha xo'randaga xizmat ko'rsata olishini aniqlash usuli

Umumiy ovqatlanish korxonalarini tashkil etishning asosiy xususiyatlaridan biri ishlab chiqarish bilan savdo va iste'molning uyg'unlashuvidir. Xonadonlarga taom sotadigan oshxona, pazandalik va qandolat mahsulotlari bilan savdo qiladigan do'kon, palatkalar va chakana savdo do'konlaridan tashqari umumiy ovqatlanishga qarashli korxonalarining barchasida ovqatlanadigan zallar bo'ladi.

Ovqatlanish (savdo) zalining quvvati o'tirib ovqatlanadigan joyning miqdoriga, ishlab chiqarish sexining quvvati esa o'zida chiqariladigan mahsulot hajmiga qarab aniqlanadi.

O'tirib ovqatlanadigan joylarning umumiy soniga, bir xo'randaning ovqatlanishiga ketadigan muddatga, korxonaning ishlash vaqtiga qarab savdo zalining qancha xo'randaga xizmat ko'rsata olishi mumkinligi aniqlanadi.

Savdo zalining qancha xo'randaga xizmat ko'rsata olishi korxonaturiga ham bog'liqdir va bu zalning ishlash jadvali hamda grafiklarida ifodalanishi mumkin. Xo'randaning o'rta hisobda qancha vaqt ichida ovqatlanib chiqib ketishi xizmat ko'rsatish usullariga va iste'mol qilinadigan taomning miqdoriga bog'liq bo'ladi. Savdo zalining bir smenada qancha xo'randaga xizmat ko'rsatishini aniqlash uchun bir xo'randaning quyidagi muddatlarda ovqatlanish vaqti qabul qilingan, xususan, o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish usulida ishlovchi oshxona, kafelarda 20-30 daqiqa; shunday korxonalarda ofitsiantlar xizmat qilganda 30-45 daqiqa; bufet va tamaddixonalarda 15-20

daqiqa; restoranlarda kunduzi 45-50 daqiqa, kechqurunlari esa 60-90 daqiqadan iboratdir. Ovqatlanish zalining ishlash grafigini tuzishda bevosita kuzatib turib olingan ma'lumotlar ancha aniq ma'lumotlar bo'ladi.

Ishlash soati korxonaning turiga va xizmat ko'rsatiladigan xo'randalar kimlar ekanligiga bog'liqdir. Xo'randalarga qulaylik yaratish maqsadida korxonada kimlarga xizmat qiladigan bo'lsa, asosan o'sha toifadagi xo'randalarning ish rejimi va sharoitiga muvofiq reja tuzadi. Zalning ishlash grafigini tuzganda korxonada ish boshlash va tamomlash soatlari, tanaffus vaqti, bir xo'randa taomni o'rta hisobda qancha vaqt davomida iste'mol qilishi va ovqatlanish zalining har soatda band bo'lish foizi aniqlanadi.

Bitta o'tirib ovqatlanadigan joyining bir kunda qancha odamga xizmat ko'rsata olishini aniqlaydigan koeffitsientdan foydalanib, korxonada xizmat ko'rsatadigan xo'randalar sonini quyidagi formula yordamida tez hisoblab chiqish mumkin:

$$N = R \cdot K_o;$$

bu yerda  $N$  – mazkur korxonada bir kunda ovqatlanadigan xo'randalar soni;  $R$  – zaldagi o'tirib ovqatlanadigan joylar soni;  $K_o$  – bitta o'tirib ovqatlanadigan joyning bir kunda qancha kishiga xizmat qila olishini aniqlovchi koeffitsient.

Bitta o'tirib ovqatlanadigan joyning bir kunda qancha kishiga xizmat ko'rsata olishini belgilovchi koeffitsient ( $K_o$ ) taxminiy qiymati korxonada turiga qarab quyidagicha bo'ladi: sanoat korxonalaridagi oshxonalarida 6-8; hammabop oshxonalarida 10-12; maktab oshxonalarida 4-6; restoranlarda 8-10; tamaddixonada va bufetlarda 15-20; kafelarda 8-10 kishi.

Taom iste'mol qilishning o'rtacha koeffitsienti ( $t$ ) ko'pgina omillarga: korxonada turiga, kontingentga, tayyor taomlarning vazniga va qiymatiga va hokazolarga bog'liqdir.

Taom iste'mol qilish koeffitsienti taxminiy-doimiy hisoblanib ishlab turgan bir xildagi korxonalarning ish tajribasiga muvofiq har qaysi holda ham aniqlab turilishini talab qiladi.

Savdo zallarining smenada qancha xo‘randaga xizmat ko‘rsata olishi xo‘randalar kelishini hisobga olgan holda har soatda qancha taom tayyorlanishi va sotilishini tartibga solib turishga va zaldan foydalanishning samaraliligini aniqlashga imkon beradi.

Bitta o‘tirib ovqatlanadigan joy uchun maydon normasi korxonaning turiga, quvvatiga, xo‘randalarga xizmat ko‘rsatish usuliga, shuningdek, mebellarning katta-kichikligiga va qanday joylashtirishga bog‘liqdir. O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatiladigan oshxonalar uchun bitta o‘tirib ovqatlanadigan joyga to‘g‘ri keladigan maydonning taxminiy normasi 1,8-1,9 kv metrغا teng; tamaddixonalar, bufetlarda 1,5-1,8; kafelarda 1,5-1,6; restoranlarda 1,6-1,8 kv metrغا tengdir.

Ovqatlanadigan zalning bir kunda qancha xo‘randaga xizmat ko‘rsata olishi taom tarqatiladigan joy, kassa, bufet ishlarini tashkil etishga ham ko‘p jihatdan bog‘liqdir. Cheklar sekin yozib berilsa, taomlar va bufet mahsulotlari ham sekin sotiladi, u holda zalning xo‘randalarga xizmat ko‘rsatishi pasayadi, shu sababdan katta ovqatlanish zallarida taom tarqatiladigan joy keng yoki bir nechta bo‘lishi, kassalar tig‘iz vaqtlarda bir nechta bo‘lishi lozim. Taom tarqatiladigan joyning kengaytirilishi xo‘randalar maksimal keladigan soatlarga mo‘ljallanishi kerak, bunda xizmat ko‘rsatishning turli usullari hisobga olinadi. Mo‘ljallash vaqtida xo‘randalarning maksimal kelish vaqtiga asoslanib taom tarqatuvchi pazandalar, kassirlar soni aniqlanadi.

Bir porsiya taomni xo‘randaga berish uchun ketadigan vaqt (soniya hisobida) taom tarqatuvchilar ish joyining tashkil etilishiga, maxsus jihoz, asbob-uskunalarining qo‘llanilishiga, taomlarning xiligiga bog‘liqdir. Marmitlar, ixtisoslashtirilgan peshxonalar va o‘lchov asboblarini qo‘llagan holda suyuq taomlarni tarqatish uchun 10-12 soniya, quyuq taomlar uchun 12-14 soniya, quyuq-suyuqni birga berganda 30 soniya sarflanadi. Kassir har 2-3 xo‘randaga bir daqiqada xizmat ko‘rsatishi mumkin.

Agar bir soatda sotilgan taomlar 100-150 porsiyani tashkil etsa, unda ham suyuq, ham quyuq taomlarni tarqatishga bitta pazanda qo‘yilsa kifoya qiladi, biroq tig‘iz vaqtda yordamga yana bitta pazanda qo‘yiladi.

Kassirlar soni xoʻrandalarning eng koʻp keladigan vaqtiga qarab aniqlanadi.

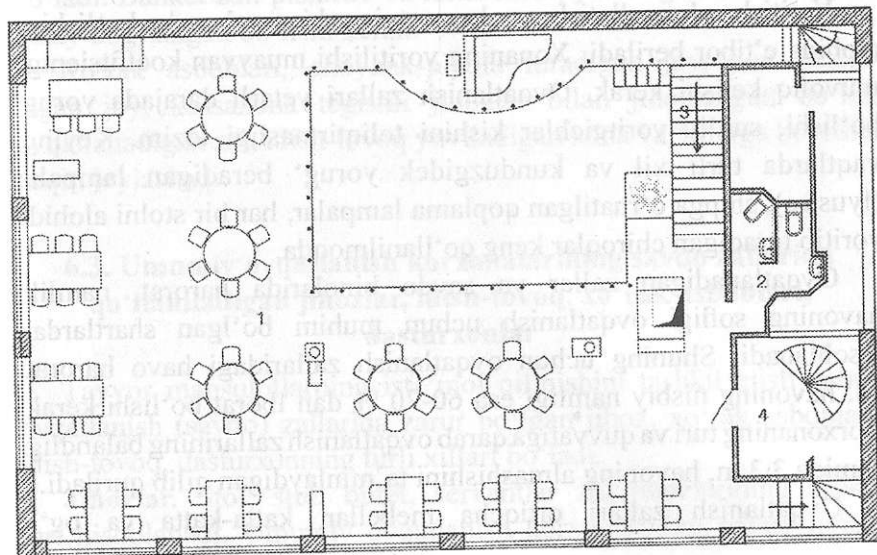
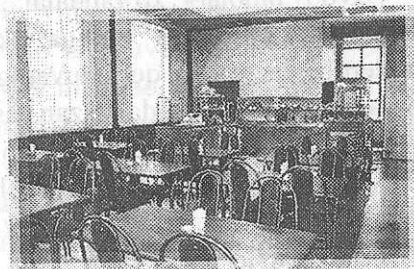
Taom tarqatiladigan joyning katta-kichikligi korxonalarining quvvati va turiga hamda qoʻllaniladigan jihozlarga bogʻliqdir. Taom tarqatiladigan joyning uzunligi xoʻrandalarning bir tekisda harakat qilishlariga va tarqatuvchi pazanda hamda kassirning ishlashiga qulay boʻlishi kerak.

## **6.2. Savdo binolarining tuzilishi, vazifasi va ularning tafsiloti**

Umumiy ovqatlanish korxonalarini binolarining qatoriga ishlab chiqarish sexi, ombor, maʼmuriy-maishiy binolar bilan birga savdo binolari ham kiradi. Ana shu binolarda taom va tayyor mahsulotlarning sotilishi va isteʼmol qilinishi uyushtiriladi.

Korxonaning turiga va quvvatiga qarab savdo binosi tarkibi yana vestibyul, kutish va dam olish zallari, garderoblar, sanitariya boʻlimlari, qoʻl yuvish joylari, ovqatlanadigan va banket zallari, bufetlar, taom va yarimtayyor masalliqni soʻralgan manzilga sotadigan boʻlim va doʻkonlar, shuningdek, xoʻrak asbob va choynak-piyola turadigan (serviznaya), non kesiladigan xonalar, kassa va boshqa yordamchi xonalardan tashkil topadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida savdo binolari quyidagi talablarga javob berishi lozim, yaʼni qulay loyihalashtirilgan va joylashtirilgan, ishlab chiqarish va maʼmuriy-maishiy xonalar bir-biri bilan oʻzaro bogʻliq boʻlishi, keng va shinam boʻlishi, xizmat koʻrsatuvchi kishilarning ishlashiga yaxshi sharoit va xoʻrandalar uchun katta qulayliklar yaratilgan boʻlishi kerak. Bino va xonalar kunduzi quyosh, kechasi elektr bilan yaxshi yoritilishi, harorati moʻtadil boʻlishi, ventilyatsiya oʻrnatilgan, zal vestibyullarining balandligi qoidadagi hajmga mos kelishi kerak. Savdo zalining devor, pol, shipi bezak hosil qiluvchi tegishli pardozlovchi materiallardan qurilgan, mebel va idish-tovoqlar binoning bezagi bilan uygʻun qilib tanlanishi lozim.



Savdo binolari xo'randalar kirib-chiqishiga mos qilib tuzab qo'yiladi. Eshikning oldiga, kiraverishga yechinib-kiyinadigan garderob, chetroqda qo'l yuvadigan joy bilan sanitariya bo'limlari joylashadi. Kiraverishda ba'zan kassa, bufet, ovqatlanadigan va banket zallari ham joylashgan bo'ladi. Xo'randalar taom tarqatiladigan joyga yoki ovqatlanadigan zalga kirishdan oldin ustki kiyim-boshlarni yechishlari, qo'lni yuvishlari, joy bo'shagunga qadar ehtimol kutib o'tirishlariga to'g'ri keladi. Ana shunga sharoit yaratilishi lozim. Agarda ovqatlanish zallari bir nechta bo'lsa ham (restoran, kafe, tamaddixonalar kabilar) baribir xo'randalar birdan ko'payib ketishlari haqida puxta o'ylash zarur.

Ovqatlanish zallaridan issiq va yaxna taomlar sexiga, taom tarqatiladigan joyga, idish-tovoqlar yuviladigan xonaga, non kesiladigan bo'limga, kassaga, bufetga kirib-chiqish qulay bo'lishi lozim. Kichik va tor ixtisosdagi korxonalarda ovqatlanish zallari pishiruv sexi bilan bevosita aloqada bo'lishi mumkin, bunda taom va pazandalik mahsulotlari pishiriladigan yoki isitiladigan ixtisoslashtirilgan jihozlar bevosita zalga joylashgan bo'lishi ham mumkin.

Yoritish, shamollatish va haroratning bir me'yorda bo'lishiga alohida e'tibor beriladi. Xonaning yoritilishi muayyan koeffitsientga muvofiq kelishi kerak. Ovqatlanish zallari yetarli darajada yorug' bo'lishi, sun'iy yoritgichlar kishini toliqtirmasligi lozim. Keyingi vaqtlarda turli xil va kunduzgidek yorug' beradigan lampalar (lyustra), shippa o'rnatilgan qoplama lampalar, har bir stolni alohida yoritib turadigan chiroqlar keng qo'llanilmoqda.

Ovqatlanadigan zallar va savdo binolarida harorat, namlik, havoning softligi ovqatlanish uchun muhim bo'lgan shartlardan hisoblanadi. Shuning uchun ovqatlanish zallaridagi havo harorati 18, havoning nisbiy namligi esa 60-70 % dan iborat bo'lishi kerak. Korxonaning turi va quvvatiga qarab ovqatlanish zallarining balandligi kamida 3,3 m, havoning almashishini ta'minlaydigan qilib quriladi.

Ovqatlanish zallari ortiqcha mebellar, katta-katta va og'ir

portretlar, rasmlar bilan qalashtirib yuborilmasligi kerak. Zalning devor bezaklariga ishlov berganda ko'zni quvontiradigan dekorativ o'simliklar va gullar qo'yilsa ayni muddao. Binoni va zallarni zamonaviy usulda bezash uchun rassomlar, arxitektorlar va san'atshunoslarni taklif etish, milliy me'morchilikning boy merosi va an'anasidan keng foydalanish zarur.

Restoran, kafe va oshxonaga kiradigan katta eshikning oldi yaxshi yoritilgan va bezatilgan bo'lishi lozim.

Vestibyullar, kutish zallariga 1-2 ta stolcha, kreslo, divan, oyna qo'yilib, telefon o'rnatilgan va tuvakda gullar bilan jihozlanishi kerak, lekin lotoklar, stollar, peshxonlar bilan qalashtirib yubormaslik lozim.

Garderobda kiyim iladigan ilgaklar 10 % zaxirasi bilan ishlangan bo'ladi. Kiraverish va savdo zalidan kichikroq bir to'siq yoki devor bilan ajratiladi. Xo'randalar uchun mo'ljallangan sanitariya tarmoqlari savdo zallaridan alohida joylashadi, unda qo'l yuvadigan, vodoprovod dassho'yi, elektr «sochiqlar» o'rnatilgan bo'ladi.

Banket zallari asosiy ovqatlanadigan zalga yaqin joylashgan bo'ladi. Banket zali pishiruv va idish-tovoq yuvadigan xonalar bilan qulay bog'langan bo'lishi kerak.

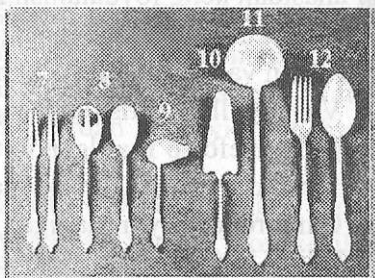
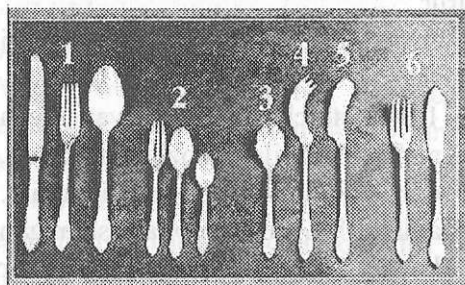
Xo'rak asboblari, choynak-piyola turadigan joy, non kesiladigan joy, kassaxona tegishli jihozlar bilan jihozlangan bo'lib, ovqatlanadigan zal, idish-tovoq yuviladigan xona va bufetga bevosita yaqin joylashadi.

### **6.3. Umumiy ovqatlanish korxonalarining savdo zallarida qo'llaniladigan jihozlar, idish-tovoq, xo'rak asboblari, dasturxonlar**

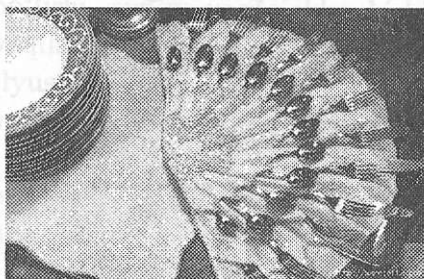
Tayyor mahsulotlarning iste'mol qilinishini tashkil etish uchun ovqatlanish (savdo) zallarida zarur bo'lgan jihoz, xo'rak asboblari, idish-tovoq, dasturxonning turli xillari bo'ladi.

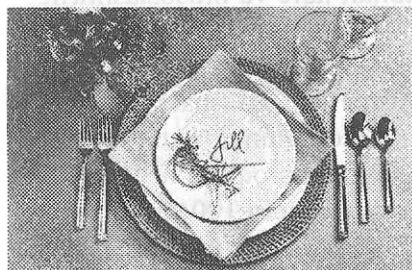
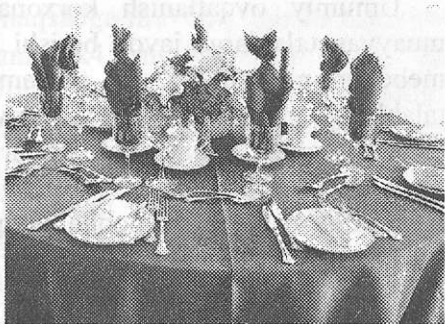
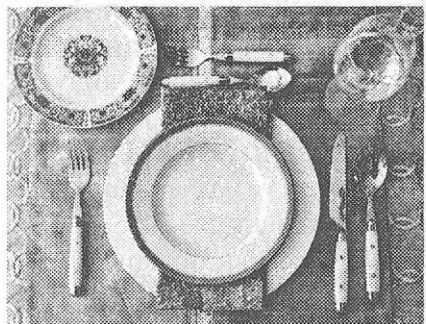
**Jihozlar.** Stol, stul, bufet, servantlar zal jihozlarining asosiy turi hisoblanadi. Umumiy ovqatlanish korxonasining qandayligiga,

xo'randalarga xizmat ko'rsatish usullariga va boshqa xususiyatlariga qarab har xil shakl va hajmdagi ovqatlanish stol-stullari qo'llaniladi. Xo'randalar kiyim yechadigan alohida garderobxonasi bo'lmagan oshxonalaridagi zalda yengil kiyim ilgichlar o'rnatiladi, bunda zalning ustun va burchaklaridan foydalaniladi.



1) Oshxona inventari; 2) desert inventar; 3) shakar uchun qoshiq; 4) pishloq uchun pichoq-sanchqi; 5) sariyog' uchun pichoq; 6) baliq issiq taomi uchun inventarlar; 7) go'sht uchun sanchqi; 8) salat uchun to'plam; 9) sardaklar uchun qoshiq; 10) tort va pirojniylar uchun tayoqcha (lopotka); 11) cho'mich; 12) likopchalarga taomlarni joylashtirish uchun inventarlar (priborlar).





Umumiy ovqatlanish korxonalarida qo'llaniladigan mebellar muayyan talablarga javob berishi kerak. Bu talablardan asosiylari: mebellar mustahkam va chidamli; ishlatishga qulay; gigiyena talablariga mos; yengil va zamonaviy estetik shaklda bo'lishi lozim. Hozirgi vaqtda ovqatlanish stollari va stullarini yasashda yog'och bilan bir qatorda metall, qotishma, plastik massa va boshqa zamonaviy materiallar ham ishlatilmoqda. Ovqatlanish stollari 2, 3, 4, 5, 6, 8 va hokazo o'rinli, kvadrat, to'g'ri burchakli, dumaloq, tuxumsimon va uch burchakli shakllarda bo'lishi mumkin.

Korxonalarda asosan kattaligi 85x85 sm, 70x120 sm bo'lgan to'rt o'rinli kvadrat va to'g'ri burchakli stollar, kafe va ixtisoslashtirilgan korxonalar uchun esa kattaligi 65x65 sm, 70x70 sm bo'lgan ikki va uch o'rinli to'g'ri burchakli va dumaloq stollardan foydalaniladi.

Restoranlar uchun 4, 6 va 8 o'rinli har xil shakldagi stollar qo'llaniladi, bunda ovqatlanadigan stollarning katta-kichikligi oshxonalarda foydalaniladigan stollardan kattaroq, ya'ni 90x90 sm, 100x100 sm, 75x75 sm, dumaloqlarining diametri 100 sm bo'ladi.

Restoran va ba'zi kafelardan tashqari barcha umumiy ovqatlanish korxonalarida ustiga plastmassa, marmar va boshqa materiallar qoplangan gigiyenik stollar qo'llaniladi. Gigiyenik materiallar qoplangan stollar foydalanishga qulay; turli xil rangdagi plastiklarning qo'llanilishi esa ovqatlanish zalining umumiy bezagini to'ldiradi. Restorandagi stollarning ustiga movut material ham qoplanadi, bu xizmat ko'rsatilayotganda dasturxon tuzatuvchi xizmatchiga qulaylik tug'diradi, taraq-turuqni kamaytiradi.

Xo'randalarga ofitsiant xizmat qiladigan restoran va kafelarda ovqatlanish zallariga idish va xo'rak asboblarning unchalik ko'p bo'lmagan zaxirasini saqlash uchun 1-2 ofitsiantga bitta servant shkafi yoki bufet shkafi qo'yilgan bo'ladi. Katta zallarda taom va pazandalik mahsulotlarini keltirish hamda bo'shagan idish-tovoqlarni yig'ishtirib olib ketish uchun maxsus polkasimon aravachalardan foydalaniladi.

Ovqatlanish zallaridagi mebellar to'plami turli konstruksiyadagi stollar, yog'och va metall karkasli sintetik o'rindiqli kreslo hamda yarimkreslolardan iborat bo'ladi. Stol-stullarning rangi zalning

bezatilishi bilan uyg'un bo'lishi maqsadga muvofiq. Savdo zallarida har 4-6 ovqatlanish stoliga o'lchami 45x45 sm, 50x50 sm, 40x60 sm li yana bitta qo'shimcha stol qo'yiladi. Barcha stollarning balandligi 75-80 sm bo'ladi, kafeda birmuncha past stollar, balandligi 70 sm gacha va maxsus kreslolar o'rnatiladi. Bolalar muassasasi va maktab oshxonalaridagi ovqatlanish stollarining balandligi va tuzilishi bolalarning yoshiga muvofiq kelishi kerak.

Mavsumiy, shuningdek, sayyor (ko'chib yuradigan) oshxonalarda xo'randalarga xizmat ko'rsatish uchun yengil konstruksiyali ustiga gigiyenik materiallar qoplangan yig'iladigan mebellardan, shuningdek, soyabon va zontlardan ham foydalaniladi. Banket (ziyofat) zallariga maxsus stollar, sathi kengroq yoki odatdagi stollarga birlashtiriladigan stol qopqoqlar o'rnatish maqsadga muvofiqdir.

Maktab, litsey va kollej o'quvchilariga xizmat ko'rsatadigan oshxonalar 8, 10 o'rinli stollar, jumladan, bukma (yig'ma) stollar bilan ham jihozlanadi.

Tamaddi, ichimlik, qandolat va boshqa mahsulotlarni sotadigan bufetlar agar bevosita ovqatlanish zalida joylashgan bo'lsa u holda jihozlari asosiy mebellar va zalning umumiy bezagi bilan uyg'unlashishi kerak.

Ovqatlanish stollarini to'g'ri joylashtirishga katta e'tibor berish zarur, bundan maqsad maydondan to'la foydalanish, xo'randalarga ham, xizmat ko'rsatadiganlarga ham qulaylik tug'dirib berishdir. Stollarni joylashtirganda ovqatlanish zalining tuzilishi, xo'randalar o'tadigan yo'laklarni hisobga olib, asosiy va qo'shimcha oraliqlarning katta-kichikligiga rioya qilish kerak bo'ladi.

Xizmat ko'rsatishning qabul qilingan usuliga, taom tarqatiladigan joylarning qandayligiga va savdo zalining xizmat ko'rsatish quvvatiga qarab stollar orasida eni 1,5-2,5 m bo'lgan bitta yoki bir nechta asosiy (markaziy) yo'lak va eni 0,8-1,0 m bo'lgan qo'shimcha yo'lak qoldiriladi.

Hamma hollarda ham ovqatlanadigan har bir joyga borib o'tirish qulay bo'lishini ta'minlash, shuningdek, foydalanilmaydigan

yo'laklarni qisqartirish zarur. O'tirib ovqatlanadigan joy taom tarqatiladigan joydan uzoqlashib, chunonchi, 20 m dan ortib ketisa qo'shimcha taom tarqatish joyi tashkil qilish lozim bo'ladi. Agarda ofitsiantlar xizmat ko'rsatadigan bo'lsa, unda restoran aravachalarini qo'llashga to'g'ri keladi.

**Oshxona idish-tovoqlari va xo'rak asboblari.** Xo'randalarga xizmat ko'rsatishda oshxona idish-tovoqlari va xo'rak asboblari (qoshiq, vilka, pichoq)ning turli xillari ishlatiladi. Oshxona idish-tovoqlari: chinni fayans, shisha, xrustal, plastmassa va metalldan yasalgan bo'ladi.

Idish-tovoqlar va xo'rak asboblari mustahkam, sig'imi standart, gigiyenik talablarga mos, issiq-sovuqqa bardoshli, ko'rinishi chiroyli va ishlatishga qulay bo'lishi kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi idish-tovoqlarning hammasi bir xil, iloji bo'lsa korxonasi nomi yozilgan bo'lishi kerak, chunki bunda tovoq va xo'rak asboblari hisobga olish va foydalanish birmuncha osonlashadi. Kafe va restoranlarda nafis, turi juda xilma-xil idish-tovoqlardan foydalaniladi.

Chinni va fayans likop, likopcha, taqsimchalar asosan suyuq va quyuq taomlar, tamaddi, sardak, issiq ichimlik va ziravorlarni tarqatishda qo'llaniladi. Bularga: suyuq taomlar uchun diametri 240-200 mm li chuqur likoplar; quyuq taomlar, yaxna va desert taom, tamaddi, non va pirojki uchun diametri 240, 200, 175 mm li yuza likopchalar; issiq va yaxna taomlar uchun 12 porsiyagacha taom sig'adigan oval va dumaloq laganlar kiradi.

1-6 porsiyagacha sig'adigan to'rt burchakli salat, vinegret, yangi sabzavot solinadigan idishlar, selyodka baliq, yaxna baliq taomlari va tamaddilarining 1-6 porsiyasi sig'adigan, uzunligi 135-250 mm keladigan qayiqsimon idishlar, sardak va qaymoq solinadigan idishlar hajmi 50-200 sm bo'lib 1-4 porsiyaga mo'ljallangan bo'ladi.

Suv va pivo uchun 1500-2500 smz, aroq va vino uchun 250-1000 smz, bulyon va pyureli suyuq oshlar uchun hajmi 300-350 smz bo'lgan chashkalar; qora kofe uchun taqsimchasi bilan birga beriladigan hajmi

75-100 smz li kofe chashkasi; choy va sutli kofe uchun taqsimchasi bilan beriladigan 200-220 smz li choy piyolalari; hajmi 250-2000 smz bo'lgan choynaklar; sut, qaymoq va ba'zi suyuq shirinliklar uchun har 1, 2, 4 porsiyasiga bittali idishlar; diametri 90-100 mmz li limon, shakar-qand, murabbo solinadigan taqsimchalardan foydalaniladi.

Tort, pirojniy, pechenyelar uchun pakana vazalar; salat, meva solinadigan novcha vazalar; tuz, murch, sirka solinadigan ziravor donlar; kuldon, ryumka, tuxumdon, boshqa idishlar, jumladan, milliy piyolalar, kosalar, palov suziladigan laganlar va hokazolar qo'llaniladi.

Shisha va xrustal idishlar turli xil ichimlik, sharbat, shirin taom, meva, murabbo, muzqaymoq va hokazolar uchun ishlatiladi.

Bu idishlarning turi quyidagicha: choy, kofe, kakao, (mineral) ma'dan suv va meva sharbatlari hamda sut uchun hajmi 200-250 smz li silliq va qirrali stakanlar; mineral suv va meva sharbatlari hamda pivo uchun hajmi 200-250 smz bo'lgan fujerlar; aroq va nastoykalar uchun (35-50 smz), vino uchun (75-125 smz), konyak va likyor uchun (25 smz) har xil ryumkalar; shampan vinosi uchun novcha bokallar (100-125 smz); qizil vino uchun stakanlar (75-100 smz) va hajmi 125-200 smz li boshqa xil vinolar uchun stakanlar; pivo, kvas va boshqa ichimliklar uchun hajmi 250-500 smz li pivo krujkalari; suv va pivo uchun (1500-2500 smz), aroq va vino uchun (250-1000 smz) li grafinar; shirinliklar va muzqaymoq uchun diametri 100 mm gacha bo'lgan kremankalar;

Salat, sabzavot, oshko'klar uchun diametri 300 mm bo'lgan dumaloq va kvadrat salatnitsalar; meva va qandolat mahsulotlari uchun diametri 200-280 mm bo'lgshan vazalar; gul va qog'oz salftkalar uchun vaza-guldonlar; murabbo, shakar-qand va limon uchun diametri 90 mm bo'lgan taqsimchalar. Bulardan tashqari har xil kuvachalar, kuldonlar ham bo'ladi.

Bugungi kunda umumiy ovqatlanish tizimida plastmassa idishlardan keng foydalanilmoqda. Bu idishlar gigiyenik talablarga mos, yengil va ishlatishgsha qulay bo'lib, korxonalarda kelajakda asosiy o'rinni shular egallab olishi mumkin. Hozirgi vaqtda

plastmassadan yasalgan stakan, kremanka, tovoqcha, salatnik, non solinadigan idishlar, patnislar, shuningdek, ayrim xo‘rak asboblari – qoshiqlar, vilkalar, kurakchalar ishlatilmoqda.

Metall idishlar zanglamaydigan po‘latdan, alyuminiy va melxiordan, usti kumush alohida qotishma bilan qoplangan bo‘ladi. Metall idishlar sinmaydigan, oson tozalanadigan va uzoq tutiladigan bo‘lgani uchun ko‘p va keng qo‘llaniladi. Metall idishlarning asosiy turlari suyuq va quyuq taomlar, shuningdek, muzqaymoq va ba‘zi bir shirinliklar hamda ichimliklar uchun ishlatiladi.

Zanglamaydigan po‘lat va melxiordan quyidagi idishlar tayyorlanadi:

Go‘sh va baliqli quyuq taomlar uchun tuxumsimon oval shaklidagi yoki dumaloq likopchalar (1-12 porsiyali); sardakli quyuq taomlar uchun dumaloq va oval shaklidagi qopqoqli idishlar (har bittasiga 1-4 porsiya ketadi); issiq tamaddilar va quymoq uchun porsiyali tovalar – har biriga 1-2 porsiya sig‘adi;

Suyuq taomlar uchun – qopqoqli tovoqchalar, har biriga 1-4 porsiya ketadi;

Issiq sardaklar uchun idishlar – 1-4 porsiya ketadi; shirish taomlar va muzqaymoqlar uchun kremankalar; qora kofe uchun kofeyniklar (2-4 porsiyali) rozetkasi shishali o‘zi metall uldurug‘donlar (1-2 porsiyali).

Restoranlarda bulyonga qo‘shib yeyiladigan tuxum uchun ishlatiladigan metall idishlar, ba‘zi bir issiq tamaddilarni tarqatishda ishlatiladigan kokotnitsalar, shampan vinosi uchun ishlatiladigan muzdonlar ham qo‘llaniladi.

Xizmat ko‘rsatilish jarayonida har xil patnislar: to‘g‘ri burchakli (30x30 sm va 50x40 sm), dumaloq (diametri 50 sm bo‘lgan), oval shaklidagi (35x25 sm) patnislar, ziravor uchun ishlatiladigan ziravordon, qisqich, kurakcha kabilar ham keng qo‘llaniladi.

Ovqatlanish, ya‘ni xo‘rak asboblari – qoshiq, pichoq, vilka va boshqalar zanglamaydigan po‘lat, alyuminiy, melxior va plastmassadan yasalgan bo‘ladi. Qoshiqlar – osh, desert va choy qoshiqlari deb yuritiladi. Yana taom suzadigan metall cho‘michlar

ham bor. Oshxona pichoq va vilkalari baliq, tamaddilar uchun hamda sariyog‘, pishloq uchun ishlatiladigan desert pichoq va vilkalardan iborat bo‘ladi. Bularning bir-biridan farqi tashqi ko‘rinishi va kattakichikligiga qarab ajratiladi. Melxiordan yasalgan xo‘rak asboblari asosan kafe va restoranlarda xizmat ko‘rsatilayotganda ishlatiladi.

**Dasturxon, sochiq, salfetka.** Umumiy ovqatlanish korxonalarida turli xil dasturxon, salfetka, sochiq, qo‘l sochiqlari ishlatiladi. Ko‘pchilik hollarda eni 140x140 sm dan to 200x200 sm gacha rangi bir xil oq dasturxonlar, banketlarda xizmat ko‘rsatish uchun esa eni 200x280 sm va uzunligi 500-2000 sm li katta dasturxonlar solinadi. Taom salfetkalarining eni va bo‘yi 36x36 sm dan to 62x62 sm gacha, choy salfetkalari esa 30x30 sm dan to 36x36 sm gacha bo‘ladi. Ofitsiantlarning qo‘l sochiqlari 40x75 sm li bo‘lishi kerak.

**Idish-tovoq, xo‘rak asboblari, dasturxon va sochiqlarni hisobga olish va saqlashni tashkil etish.** Har bir umumiy ovqatlanish korxonalarida idish-tovoqlarni, xo‘rak asboblarini, dasturxon hamda sochiqlarni saqlash uchun qat‘iy hisob-kitob olib borilishi va saqlanish joyida zarur sharoit yaratilishi lozim. Bu buyumlar moddiy-mas‘ul shaxsga (oshxona mudiriga, zal mudiriga, bosh ofitsiantga) yuklanadi. Yirik umumiy ovqatlanish korxonalarida idish-tovoq va xo‘rak asboblari maxsus serviz shkaflarida, dasturxon va sochiqlar esa shu maqsad uchun belgilangan joyda saqlanadi va har kuni moddiy-mas‘ul shaxs tomonidan tilxat bilan ofitsiantlarga beriladi. Ishlatilayotgan idish-tovoq, xo‘rak asboblari va dasturxon-sochiqlarning soni har kuni ish tamom bo‘lganidan so‘ng hisob-kitob ma‘lumotlari bilan taqqoslanishi kerak. Yetishmagani undiriladi. Singan va yo‘qolganlari belgilangan limit doirasida akt bilan hisobdan chiqariladi. Idish-tovoq, xo‘rak asboblari va dasturxon hamda sochiqlarni hisobga olishni yengillashtirish uchun maxsus jurnal yuritiladi, bunda ana shu buyumlar ro‘yxat qilinib, qanday foydalanilayotganligi aks ettirib boriladi.

Metall idish, xo‘rak asboblari va dasturxon hamda sochiqlarga tamg‘a qo‘yish tavsiya etiladi (dasturxon va sochiqlarga o‘chmay-

digan muhr bosiladi yoki tikiladi). Bu hol smena va brigadalararo hisob-kitob yuritishni osonlashtiradi.

Dasturxon, sochiq, zaxira idish-tovoqlarni va xo‘rak asboblari saqlash uchun tokcha, shkaf va polkalari bo‘lgan alohida xona (serviznaya) ajratiladi.

Korxonada idish-tovoqlarining sinishini kamaytirish uchun likopchalarni 1-20 tadan qilib taxlab, stakanlarni patnisga bir qator qilib terib tashish, foydalanilgan idish-tovoqlarni ehtiyotlik bilan yig‘ib olish va avaylab yuvish kerak. Xo‘rak asboblari uchun bo‘lmali metall yoki platmassa yashiklarni qo‘llash maqsadga muvofiqdir.

Ofitsiant qobiliyatli kasb egasi, yuqori darajali mutaxassis bo‘lishi kerak. U quyidagi psixologik sifatlarga ega bo‘lishi lozim:

- xushmuomala;
- kishilar bilan til topishib ketadigan;
- chidamli, toqatli, ruhan bardam, sipo, o‘zini qo‘lga oladigan;
- ziyrak, yaxshi xotira egasi;
- boshqa odamlar kayfiyatini sezadigan;
- didli, nutqi ravon, so‘zlarni tushunarli aytadigan;
- shakl, rang, hajmni sezadigan;
- diqqatni o‘ziga va boshqalarga jalb qila oladigan;
- odamlar tabiatini farqlay oladigan va hokazo.

Ofitsiant yaxshi psixolog ham bo‘lishi lozim, chunki restoranga keluvchilarning kayfiyatini tez tushunishi, ularga munosib muomalada bo‘lishi, xizmatini namunaladi ado etishi shart.

#### **6.4. Savdo zallarini xizmat ko‘rsatishga tayyorlash**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida xo‘randalarga xizmat ko‘rsatish kundalik tayyorgarlik ishlari bilan bog‘liqdir. Korxonani xo‘randalarni qabul qilishga tayyorlashdagi asosiy ishlar – bu savdo binolari, pishiruv sexi va xizmat ko‘rsatadigan shaxslarning shay turishidir.

Savdo binolarini xo‘randalarni qabul qilishga tayyorlash uchun tozalash, stol-stullarni joy-joyiga qo‘yish, dasaturxon tuzash,

vitralarni tartibga keltirish kabi ishlardan iborat bo'ladi. Har kuni ertalab yoki ishdan so'ng restoran ichki qismida sanitariya-gigiyena tozalovi o'tkaziladi yoki ish boshlanmasidan avval, tanaffus vaqtlarida tozalanadi. Xullas ochilishiga 1,5-2 soat qolganida hammayoq batamom tozalanib bo'lishi kerak. Yig'ishtiruvchi farroshlar brigadasi changyutgich va boshqa mashinalarda ish olib boradi. Karniz, devor, rom, jihoz, isitish batareyalari, panjaralar – zal ichida nimaiki bo'lsa, hammasini artadi, changdan tozalaydi. Parket pollar, polga solingan gilamlar tozalanadi, pollar yuviladi, artiladi. Parket va linoleumli pollarni elektropolotyor bilan tozalasa ham bo'ladi. Ular bir yoki ikki cho'tkali bo'ladi. Zamonaviy mashinalar polni ham ho'llab artadi, ham quritib boradi. Muzlatgichlar ichidan noxush hid kelmasligi uchun ularni haftada kamida ikki marta artib turish kerak. Bir litr suvga 1 g sirka qo'shib, ho'l latta bilan artiladi, so'ng quruq latta bilan yana tozalanadi. Restoran xonalarida havo sovutadigan apparatlar (konditsioner) bo'lishi kerak. Qish paytlarida havo maxsus qurilmalar orqali o'tadi, changdan tozalanadi, zal harorati 16-18 darajadan past bo'lmasligi maqsadga muvofiq. Issiq kunlari tashqaridagi havo changdan tozalanadi, ichkari 10-11 darajagacha salqinlashtiriladi. So'ngra mebellar (stol, stullar) yaxshilab artiladi va qabul qilingan sxemaga asosan joy-joyiga qo'yib chiqiladi.

Restoranlarda stollar geometrik tarzda va erkin usulda qo'yiladi.

Geometrik usul – stollar orasidagi o'tish yo'llari devorga nisbatan parallel bo'lishi kerak. Erkin usulda stollar devorga yaqin qo'yiladi, yordamchi stollar eshik yaqinida, ustunlar atrofida, ovqat tarqatish joyi yaqinida o'rnatiladi.

Zalga mebel qo'yishda iste'molchilar oqimi qaysi tomonga, ofitsiantlar qaysi tomonga yurishini e'tiborga olish zarur. Zalda bo'sh o'tish yo'li va ikkinchi darajali yo'llar bo'ladi. Kiriladigan eshikdan boshlanadigan bosh yo'l kengligi 2 m dan, ikkinchi darajali yo'laklar eni 1,5 m dan kam bo'lmasligi kerak. Stollar oralig'i 0,75 m dan kam bo'lmasligi maqsadga muvofiqdir.

Ko'p hollarda restoranlarda stul va kreslolarning uch-to'rt xillaridan foydalaniladi. Ular terilganda qatorlarga bir xillarini

qo'yish talab qilinadi. Odatda kreslolar ko'p o'rinli stollarga qo'yiladi. Restoran zalida stol-stullardan tashqari ofitsiantlar uchun yordamchi stol va servant qo'yiladi. Shuningdek, zalda har 3-4 ofitsiantga bitta muzlatgich qo'yilishi mumkin.

**Dasturxon tuzash.** Dasturxon korxonaga turiga va xo'randalarga xizmat ko'rsatish usuliga qarab tuzaladi. O'z-o'ziga xizmat ko'rsatish usulini qabul qilgan va stollarning usti gigiyenik qoplama bilan qoplangan oshxona, tamaddixonaga va boshqalarda dasturxon savdo zali ochilguncha tuzab qo'yiladi. Bunda har qaysi stolga ziravordon, stakanga solingan qog'oz salfetkalar, ba'zan esa suvli grafinlar, kuldonlar qo'yiladi. Xo'randalarga ofitsiant xizmat ko'rsatadigan restoran, kafelarda dasturxon ancha muxtasarroq tuzaladi. Stollarga dasturxonlar solinib ustiga har bir xo'randa uchun likop, qoshiq, vilka, pichoq va har bir stolga bitta gul solingan vazalar qo'yiladi. Dazmollangan dasturxon chetlari stol chetidan 25-35 sm pastga osilib turishi lozim, ammo stol kursisidan pastga tushib ketmasligi nazarda tutiladi. Har bir ofitsiant stol ustiga dasturxon yozishni bilishi kerak. Salfetka-sochiqlar – tushlik, kechki ovqatlarda, qabul marosimlari, banketlar, to'ylar va boshqa tantanali kechalarda polotnodan tayyorlangan salfetkalar ishlatiladi. Salfetkalarini taxlash xizmat turiga bog'liq. Har bir zal uchun salfetkalar bir xilda taxlanadi. Nonushta uchun salfetkalar to'rtga buklanib, uchburchak, kovert, karnay shaklida o'rab qo'yiladi. Tushki va kechki ovqatda salfetkalar qalpoqli, kosmos, toj va boshqa shakllarda bo'lishi mumkin. Stol yasatish – ijodiy jarayon. Uning ko'pgina usullari bor. Stol yasatish restoran toifasi, restoranning xizmat yo'nalishiga bog'liq. Choy va kofe ichish stollari tashkil etilganda gulli dasturxonlar, gulli sochiq-salfetkalar ishlatiladi. Stollarga shirinliklar solinadigan likoplar, kofe ichish idishlari, choynak-piyolalar qo'yiladi. Samovar, kofe pishirgich, choy qoshiq, gulli vaza va boshqalar bo'ladi.

Bufetdagi vitrina va shkaflarga mahsulotlar ish boshlangunga qadar did bilan qo'yilgan bo'lishi kerak.

Korxonani xo'randalarga xizmat ko'rsatishga tayyorlashda quyidagi ishlar bajarilishi kerak: taom va pazandalik mahsulotlari

o'z vaqtida pishirilishi, oldindan porsiyalarga bo'lib qo'yilishi, yaxna taomlar va tamaddilar ham hozir turishi, taom tarqatiladigan joyni sarishtalash, taom tarqatuvchi pazandalarga instruksiya berish, taomnoma va preyskurantlarni tayyorlash ishlarini stollarga qo'yish zarur. Bu ishlarning hammasi ishlab chiqarish mudiri yoki brigadir-pazanda rahbarligida bajariladi.

Xizmat ko'rsatuvchi shaxslarning xo'randalarni qabul qilishga tayyorlanishlari shaxsiy tayyorgarlik ko'rish, taomlarning xili, vazni va qiymati bilan tanishish, yo'l-yo'riq olish kabi ishlarni o'z ichiga oladi. Bufetchi, kassir, ofitsiant, pazandalarning shaxsan tayyorgarligi xo'randalarga xizmat ko'rsatish madaniyatining muhim jihatlaridan hisoblanadi. Bu birinchi galda oq xalatlar yoki maxsus formalı kiyim kiyib, shaxsiy gigiyenaga va ozodalikka rioya qilishga bog'liqdir. Kassir va bufetchilar o'zlarining ish joylarini tayyorlab qo'yishlari, taomnoma va preyskurantlar bilan tanishib chiqishlari, qaytim uchun yetarli miqdorda mayda pul hozirlab qo'yishlari kerak. Pazandalar taom tarqatiladigan joyda jihozlarni, asbob-uskuna va idishlarni shunday qulay joylashtirishlari lozimki, bunda ortiqcha harakat va behuda vaqt sarflashga o'rin qolmasin. Xo'randalarga ofitsiant xizmat ko'rsatadigan restoran va kafelarda har qaysi ofitsiant o'rtasida ish joyini taqsimlash, ularga yo'l-yo'riq ko'rsatish va qanday shaxsiy tayyorgarlik ko'rganliklarini tekshirib chiqish, ayniqsa zarur.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Savdo zalining qancha xo'randaga xizmat ko'rsata olishini aniqlash usulini izohlang.
2. Savdo binolarining tuzilishi, vazifasi va ularning tafsiloti.
3. Umumiy ovqatlanish korxonalarining savdo zallarida qo'llaniladigan jihozlar, idish-tovoq, xo'rak asboblari, dasturxonlarga ta'rif bering.
4. Savdo zallarini xizmat ko'rsatishga tayyorlashni izohlang.

---

## VII BO‘LIM

### UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO‘RSATISH VA SERVIS

#### **7.1. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko‘rsatish**

Xo‘randalarga xizmat ko‘rsatishning quyidagi usullari mavjud: ya‘ni xo‘randalarning o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishi; xo‘randalarga ofitsiant orqali xizmat ko‘rsatilishi; xizmat ko‘rsatishning kombinatsiyalashtirilgan, maxsus va boshqa usullari.

O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish – keng tarqalgan usul bo‘lib, bunda xo‘randalar taomlarni tanlashiga, tez olishiga va hisob-kitob qilishni jadallashtirishga imkon tug‘iladi. Xizmat ko‘rsatishning bu usuli oshxona, kafe, tamaddixon va umumiy ovqatlanishning boshqa sohalorida qo‘llaniladi.

Xo‘randalar bilan qilinadigan hisob-kitob usullariga qarab o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish haqi ilgari to‘lanadigan, taom olinganidan keyin to‘lanadigan yoki taomni iste‘mol qilib bo‘lganidan so‘ng to‘lanadigan shakllarga bo‘linadi.

O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishning u yoki bu usulini qo‘llash oshxonaning quvvati va turiga, zalning tuzilishiga va uning taom pishiruv sexi bilan aloqasiga, ixtisoslashtirilgan jihozlarning mavjudligiga bog‘liqdir. O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishning taom olinganidan keyin haqi to‘lanadigan usuli bilan, taom iste‘mol qilinib bo‘linganidan keyin haqi to‘lanadigan usulining samaraliligi xo‘randalar qanday kelib ketishiga bog‘liqdir. O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishning bu usullari o‘rtacha va katta oshxonalarda qo‘llaniladi, bunda ixtisoslashtirilgan jihozlar, ya‘ni o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish peshxonlari (razdatochniy-arfalar), kafeteriy (tik turib ovqatlanadigan stollar) bo‘lishi shart.

O'z-o'ziga xizmat ko'rsatishning xo'randalar bilan avval hisob-kitob qilinib, so'ngra taom beradigan usuli qo'llanilganida xo'randa taomnoma bilan tanishib chiqqanidan keyin taomning haqini kassaga yoki bufetga to'laydi va taom, pazandalik mahsulotlarini bufet yoki taom tarqatiladigan joydan oladi.

Taom yeyilganidan keyin haqi to'lanadigan usul qo'llanilganida xo'randa taomlar tanlab olinganidan keyin tanlangan taomlar xili va miqdori ko'rsatilgan nazorat talon oladi va oshxonadan chiqib ketayotganida hisob-kitob qiladi. Bunday hollarda kirish va chiqish uchun alohida eshiklar bo'lishi lozim.

Ofitsiant xizmati, ba'zi kafe va ixtisoslashtirilgan oshxonalarda hamda restoranlarda va ayrim oddiy korxonalarda ado etiladi.

Ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatishning tartibi o'ziga xos xususiyatga ega bo'lib, bunda xo'randa stoldan joy olganidan keyin taom va ichimliklar xili bilan tanishib chiqadi va ofitsiantga buyurtma beradi. Ofitsiant taom, tamaddi va ichimliklarni tanlashda xo'randaga maslahat – yordam berishi kerak. Ofitsiant qabul qilingan buyurtmani ichkariga topshiradi, shu vaqt ichida beriladigan buyurtma va bufet mahsulotlarini hisobga olib stolni qo'shimcha bezaydi. Taom, tamaddi va shunga muvofiq ichimliklarni dasturxonga keltirish tartibiga rioya qilish muhim ahamiyatga egadir. Zarur bo'lganda ofitsiant xo'rak asboblarni vaqtda almashtirishi, issiq taom yoki ichimliklarni olib kelishga xo'randadan ruxsat so'rashi kerak. Xo'randa ovqatlanib bo'lganidan keyin unga iste'mol qilgan taom va ichimliklarni qiymati, umumiy summasi ko'rsatilgan hisobni topshiradi.

Ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatish individual yoki brigada usulida xizmat ko'rsatish usullariga bo'linadi.

Xizmat ko'rsatishning **individual usuli** qo'llanilganida har qaysi ofitsiantga 12-16 ta o'tirib ovqatlanish joyiga ega bo'lgan ma'lum miqdordagi stollar birkitirilib qo'yiladi va u ana shu stollarda o'tirgan xo'randalarga xizmat qiladi.

Xizmat ko'rsatishning **brigada usuli** qo'llanilganida brigada (zveno) uchun 36-48 ta o'tirib ovqatlanish joyiga ega bo'lgan 9-12

ta stoldan iborat birmuncha katta zal ajratiladi. Bunday brigada (sostaviga) tarkibiga bosh ofitsiant, ikki va undan ko'p brigada a'zolari kiradi. Bosh ofitsiant hamma vaqt zalda bo'lib, xo'randalarni kutib olish, buyurtmalar qabul qilish, taomlarni stolga qo'yish va xo'randalar bilan hisob-kitob qilish vazifasini o'taydi. Brigadaning a'zolari buyurilgan taomlarni va ichimliklarni yordamchi stolga olib kelib turadilar, qo'shimcha idish, xo'rak asboblari bilan dasturxonni tuzaydilar, foydalanilgan idishlarni yig'ib oladilar va hokazo.

Bu usul xo'randalarga xizmat ko'rsatishni birmuncha yaxshilaydi va taom hamda tamaddilar olib kelinishini ancha tezlashtiradi.

Xizmat ko'rsatishning kombinatsiyalashtirilgan va boshqa usullari oshxona, restoran hamda boshqa korxonalarda keng qo'llaniladi. Oshxonalarda xizmat ko'rsatish chek va abonementlarni ilgaridan sotish, ilgaridan buyurtma qabul qilish, komplektlashgan (nonushta, tushlik va kechki ovqat) taomlarni sotish, xo'randa o'zi hisob-kitob qilib ketadigan zallarni, sotuvchisiz bufetlarni tashkil etish ishlari bilan uyg'unlashishi kerak. Restoranlarda kunduz kunlari qisman yoki batamom o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish usuli qo'llanilishi mumkin, bunda komplekslashgan taomlar sotilib, dam olish va bayram kunlarida oilalarga mo'ljallangan taomlarni sotishlari, xonadonlarga xizmat ko'rsatishlari, yarimtayyor masalliq'larni, qandolat va pazandalik mahsulotlarini sotishlari mumkin.

Xizmat ko'rsatishning maxsus usulida esa koferensiya, syezd, kengash, tantanali kechalar, banketlar, ommaviy sayllar, namoyish, ommaviy hordiq chiqariladigan joy qatnashchilariga bir marta xizmat ko'rsatishdan iborat.

Sessiyalar, konferensiyalar, kengash, yarmarka, syezd qatnashchilari uchun kokteyl-banketlar tashkil qilinadi. Odatda bunday banketlar kechga tomon o'tkaziladi va 2 soatga davom etadi.

Kokteyl-banketlar o'tkazishda qat'iy bir tartib o'rnatilmagan. Belgilangan vaqt doirasida mehmonlar o'zlari uchun qulay paytda kelishlari va ketishlari mumkin. Ularning taomnomasida kokteyl va turli-tuman alkogolsiz ichimliklar o'rin olgan. Buning iqtisodi

ancha ixcham, ortiqcha mebel, idish-tovoq, anjomlar va hokazo talab qilinmaydi. Bunday banketlarga ham boshqa banketlarga qo'yiladigan talablar qo'yiladi. Ammo bu banket ancha arzon turadi. Spirtli ichimliklar tortiladigan banketlar kokteyl-banket deb atalib, asosan xorijiy davlatlarda qo'llaniladi.

Zalga banket stollari qo'yilmaydi, ammo zalning qulayroq joylarida – devor yonlarida, ustunlar atrofida va boshqa joylarda stollar bo'ladi. Banket boshlanishiga qadar bu stollarga sigaretalar, gugurt, kuldon, salfetskalar solingan vazalar qo'yiladi.

Idishlarga solingan gazaklar, ryumka, qadahlarga quyilgan ichimliklarni ofitsiantlar patnislarda olib yurib mehmonlarga taklif qiladi. Yengil, asosan yaxna tamaddilar oz-ozdan solinib tarqatiladi. Baliqli taomlar, shirinliklar ko'p bo'ladi. Issiq taomlardan – qiymalangan mol go'shti, qo'y go'shtidan – gazaklar, kotletlar, sosiskalarni tavsiya etish mumkin. Kokteyl-banket restoranda o'tkazilmay, boshqa binoda bo'ladigan bo'lsa, u yerni banket zali singari ko'rinishda bezash kerak.

Mehmonlar kelishiga 10-20 daqiqa qolganda bar sohibi (barmen) ichimliklar quyishni boshlaydi.

Choy-banketi – tavallud kunlari va boshqa tantanalarda o'tkaziladi. Bunday banketlarda odamlar uncha ko'p bo'lmaydi. Bunday tadbirlar ko'p hollarda soat 16 yoki 18 larda boshlanib, odatda 2 soat atrofida davom etadi. Choy-banketning o'tkazilishida qat'iy qoida yo'q, u erkin holda bo'ladi.

Dasturxon, sochiq, sochiq-salfetskalar gulli bo'lishi kerak. Banket taomnomasida asosan xamir-qandolat mahsulotlari (non, pirog, qoqnon, tort, pirojniy, keks, pecheniy, konfetlar, shirin yong'oqlar, bodom, olma, har xil meva va boshqalar) bo'ladi. Choy stoliga yaxna gazaklar berish tavsiya etilmaydi.

Choy-banketi stoliga mayda desert likoplari, desert, meva idishlari, vino, konyak, likyor uchun ryumkalar, shampan vinosiga qadahlar, choynak-piyolalar, qanddon va qandni siqib olgich, qandolatlar solish uchun vazalar, gulli salfetskalar qo'yiladi.

Meva, qiyom, asal, pecheniy, tort, pirojniy, qand, yong‘oq solingan vazalar banket boshlanmasdan oldin stollarga tortiladi.

Kuldon, sigaretalar, gugurt choy stoliga qo‘yilmaydi, zarur bo‘lganda ofitsiant keltirib beradi. Choy stolining bezagi – samovardir. U asosiy stol ustiga yoki maxsus qilingan ixchamroq stolga qo‘yiladi.

O‘zbekistonda bo‘lgan, o‘zbek xonadonlariga mehmondorchilikka borgan bir xorijlik olim o‘z yurtiga qaytgach, maqolasida shunday yozadi: «Men o‘zbek qizining iffat-ehtirom, izzat-hurmat bilan choy uzatishini dunyodagi hamma iffat-ehtirom, izzat-hurmatga alishtirgan bo‘lardim. Choy quyish, choy uzatish – bu ham bir san‘at, madaniyat. Bu madaniyatni biz ham restoranlarda, ayniqsa, xorijiy mehmonlarga ko‘rsatishimiz darkor».

## **7.2. Xo‘randalarga xizmat ko‘rsatishning o‘ziga xos xususiyatlari**

Turli xil korxonalarda xizmat ko‘rsatish har birining o‘ziga xos xususiyatga ega bo‘lishi bilan ifodalanadi. Bu, albatta tayyorlangan mahsulotning xiliga, ovqatlanadigan kishilarning kimlardan iboratligiga, korxonaga qayerda joylashganligiga bog‘liqdir.

Restoranlarda xizmat ko‘rsatish usuli faqat ovqatlanib olishgagina mo‘ljallangan bo‘lmay, balki dam olish uchun sharoit yaratishni ham ko‘zda tutadi. Shuning uchun restoranlarda qo‘shimcha qulayliklar yaratiladi, taom, ichimlik va idishlarning ko‘p xili ishlatiladi. Restoranlarda xizmat ko‘rsatish xo‘randalarni kutib olishdan boshlanadi. Xo‘randa taomlarni tanlab buyurtma berganidan keyin ofitsiant stolga qo‘shimcha idishlar, xo‘rak asboblari keltirib-tuzab, so‘ng taom hamda ichimliklarni olib keladi.

Zal ish boshlanishidan oldin tozalanib xo‘randalar uchun tayyor bo‘lganidan keyin stollar ustiga bir xilda toza va dazmollangan dasturxonlar yoziladi. So‘ngra ziravordonlar va kuldonlar qo‘yiladi hamda chinni idishlarni, xo‘rak asboblarini, shisha yoki xrustaldan yasalgan idishlarni qo‘yishga kirishiladi; har bir xo‘randaga oq

sochiqlar qo'yilgach, stol o'rtasidagi guldonlarga gullar solinadi. Har qaysi xo'randa uchun chinni taqsimcha, uning ustiga tamaddi solinadigan taqsimcha, chap tomonga likopcha qo'yiladi. Tamaddi solinadigan taqsimchaga kraxmallangan oppoq qo'l sochig'i qo'yiladi. Tamaddi taqsimchasining o'ng tomoniga pichoqlar qo'yilib, pichoqning keskir tomonini taqsimchaga qaratilib, qoshiq esa chuqur tomoni yuqoriga qaratilib qo'yiladi. Vilkalar taqsimchaning chap tomoniga, uchlari yuqoriga qaratilib qo'yiladi. Tamaddi taqsimchasining oldi tomoniga fujer, ryumka, bokallar qator qo'yiladi, yoniga choy qoshig'i qo'yiladi. Qo'yilgan ryumkalarining soniga qarab tuzash usuli uch, besh, olti va yetti xrustalga ajratiladi. Banketlar yoki maxsus tantanali tadbirlar uchun xizmat ko'rsatilganida stollar maxsus tuzaladi. Restoranlarda kunduz kunlari, ya'ni tushki ovqat paytlarida stollar oddiygina tuzab qo'yiladi, kechqurunlari esa stollar mukammal tuzaladi. Ryumkalarining soni buyurilgan ichimliklar xiliga bog'liq bo'lsa, xo'rak asboblari miqdori buyurilgan taom va tamaddilarning xiliga bog'liq bo'ladi.

Ofitsiantlar brigadasiga zal mudiri (ma'muri) yoki bosh ofitsiant rahbarlik qiladi, bular stollarni taqsimlaydi, ofitsiantlarga yo'l-yo'riq ko'rsatadi va ishni nazorat qilib turadi.

Restoranlarda xizmat ko'rsatish tartibi ma'muriyat tasdiqlagan qoidalar bilan belgilanadi. Aholi gavjum katta yo'l bo'ylariga joylashgan restoranlarda xo'randalarga xizmat ko'rsatishni tashkil etishning ham ba'zi xususiyatlari bor. Bunda xo'randalar uchun qo'shimcha xizmat qilinadi, ya'ni yarimtayyor masalliqalar, tayyor pazandalik, qandolat mahsulotlari ham o'rab sotiladi. Restoranlar p/f-lar, pazandalik va qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish, sotishdan tashqari xonadonlar uchun oldindan buyurtma qabul qilish, mehmondorchiligi, to'ylari uchun ham xizmat ko'rsatadi.

Kafe va ixtisoslashtirilgan oshxonalarda xo'randalarga xizmat ko'rsatish o'ziga xos xususiyatga ega. Kafe maxsus stol va 2, 3, 4 o'rindiqli stollar bilan jihozlanadi. Stollar yuzasi gigiyenik qoplama bilan qoplangan bo'ladi. Kafening zali o'ziga xos bezakka ega, tuvakda

gul, manzarali o'simliklar qo'yilgan bo'ladi. Aholi o'rtasida mashhur bo'lgan kafe turlaridan «Sut kafesi», «Qandolat, Muzqaymoq, Yoshlar» (kechki) kafelari kabilarni keltirish mumkin.

Kechki va yoshlar kafesi mavjud oshxonalar asosida ham tashkil etilishi mumkin. Yoshlar kafesining ishiga yoshlar tashkilotlarining faollari yordam beradi; faollardan jamoat kengashi saylanadi. Bu kafelarda ilgari ishlab chiqilgan rejaga asosan yoshlarning dam olish kechalari, yozuvchi, shoirlar, artistlar, mashhur kishilar bilan uchrashuvlar tashkil etiladi, disputlar, tirli marosimlar va tantanalar o'tkaziladi.

Tor ixtisosdagi korxonalar – pirojkaxona, quymoqxona, chuchvaraxona, kabobxona, sosiskaxona kabilarda xo'randalar o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish asosida ish olib borilib, ba'zan ofitsiantlar orqali xizmat usuli ham bo'ladi. Bu korxonalarda mahsulotning bitta xili chiqarilganligi tufayli xizmat ko'rsatish jarayoni ancha jadal bo'ladi. Ba'zi korxonalar maxsus taom tarqatish stoykalaridan va balandligi 1,1 m keladigan stollardan foydalaniladilar. Bularda taom xo'randalarning ko'z oldida yarimtayyor masalliqlardan tayyorlab beriladi. Bu hol xo'randaga hamma vaqt yangi va mazali taom iste'mol qilishga imkon beradi.

Kollej va litsey oshxonalarida ovqatlanish asosan naqd pul orqali, mahsulot sarflashning tasdiqlangan normasini va taomlar xili va qiymatini hisobga olib amalga oshiriladi. Ovqatlanish rejimi va taomlar xili o'quv yurti rahbari bilan kelishiladi, taomlar xili har kuni yangilanib boriladi. Ovqatlanish zallari 6, 8, 10 – ko'p o'rinli stollar bilan jihozlanadi, o'quvchilarning o'zlari taom, non, idish va xo'rak asboblari stollarga keltirib o'zlariga-o'zlari xizmat qiladilar. Bu oshxonalarda plastmassadan, metallardan yasalgan idishlarning turli xillari ishlatiladi.

Maktab o'quvchilariga taom pishirish va sotish alohida e'tibor talab etadi. Maktablarda yarimtayyor masalliqlardan taom pishiradigan oshxonalar, taom tarqatadigan bufetlar ochilgan bo'lib, maktab-internatlarda va ta'lim soati uzaytirilgan maktablarda oshxonalar

tashkil etiladi. Maktablarda ovqatlanishni tashkil etish masalasi hal qilinayotganida maktab ma'muriyati va ota-onalar qo'mitasi ishtirok etadilar. Maktablarda ovqatlanishni tashkil etishning o'ziga xosligi shundaki, bu oshxonalarda pishirilgan taom va mahsulotlarning xili va vazni turlichadir. Narxi arzon, naqd pul to'lab va to'lanmay ovqatlanish, xizmat ko'rsatishda bolalarning o'zlari faol ishtirok etishlari, mebellari va idishlari turiligi bilan boshqa oshxonalardan farq qiladi.

Maktab oshxonalari va bufetlari tegishli tashkilotlar tomonidan tasdiqlangan taom xillari minimumiga rioya qilishlari kerak. Bu minimum sut va xamir mahsulotlarining, issiq ichimliklar, yorma, sabzavot, go'sht va baliqdan tayyorlangan taomlarning turli xillarini o'z ichiga oladi.

Temiryo'l, suv va havo yo'llari transportlaridagi yo'lovchilarga stansiya va aloqa yo'llari qoshidagi restoran, kafe, oshxonalar xizmat ko'rsatadilar. Perron va vokzallarda, stansiya yonidagi maydonlarda muqim oshxonalar tashkil etish bilan bir qatorda ko'chma va sayyor oshxonalar ham tashkil etiladi.

Uzoq yo'lga qatnaydigan poyezdlarda vagon-restoranlar, kupe-bufetlar, paroxod va kemalarda restoran va bufetlar tashkil etiladi. Vagonda, paroxod kupelarida bufet mahsulotlarini maxsus korzina va yashiklarda ko'tarib yurib savdo qilish qo'llaniladi. Aeroportlarda ovqatlanish restoranlar, kafe, bufetlar orqali, uzoq masofaga uchadigan samolyotlarda esa parvoz davomida tashkil etiladi.

Serqatnov avtomagistrallarda transport to'xtaydigan yerlarda bufetlar, kafe, yo'l restoranlari tashkil etiladi, bular yo'lovchilar va sayyohlarga xizmat ko'rsatadi. Bu ovqatlanish korxonalarining ish rejimi avtotransportlarning qatnov jadvali va boshqa xususiyatlariga bog'liq ravishda belgilanadi.

Ommaviy sayllar bo'ladigan joylarda, dam olish joylarida, namoyish vaqtlarida xo'randalarga xizmat ko'rsatish bir martalik va davriy xarakterga ega bo'ladi. Bu xildagi xizmatni ko'rsatish uchun korxonalarining yozgi (mavsumiy) shoxobchalari, ko'chma

shoxobchalari tashkil etiladi. Bunday xizmat ko'rsatishda yengil yig'ma mebellar, yig'iladigan-yoyiladigan ayvonlar, soyabonlar, ko'chma aravachalar, marmitlar qo'llaniladi.

Sotiladigan mahsulotlar turi, tashish va saqlash sharoiti shu turdagi xizmat ko'rsatishga bardosh bera oladigan bo'lishi kerak. Sotishga buterbrod va pirojkilar, donalab sotiladigan mahsulotlar, qadoqlangan mahsulotlar, yaxna ichimliklar hamda boshqa mahsulotlar chiqariladi. Oziq-ovqat yeyiladigan joy mavjud bo'lsa kofe, sosiska, kotlet hamda yarimtayyor masalliqlardan pishirilgan soddaroq (osonroq) taomlarni sotish tashkil etiladi.

Mavsumiy shoxobchalarni tashkil etish deyarli butun respublika hududida aholiga xizmat ko'rsatish tizimining ajralmas qismi hisoblanadi. Yozgi (mavsumiy) oshxonalar o'ziga yaqin ovqatlanish korxonasining filiali (shoxobchasi) hisoblanib, unchalik katta maydonni talab etmaydi, keyinchalik bular mahsulotlarning ma'lum xilini chiqarishga ixtisoslashib oladilar. Bunday xo'rakxonalar tomi yengilgina yopilgan soyabonlar ostiga joylashadilar, hatto daraxt, tok ko'lankalaridan foydalanilsa ham bo'ladi. Mavsumiy ovqatxona bog', park, xiyobon, plyaj, suv stansiyalariga joylashsa soz bo'ladi.

Tantanalardagi banketlarga xizmat ko'rsatish konferensiya, syezd, delegatsiyalar, marosim, to'y, yubiley va boshqa tadbir qatnashchilarini ovqatlantirish bilan bog'liqdir. Bunday tadbirlarni o'tkazishda qatnashchilar kimlardan iboratligini bilib xizmat ko'rsatish vaqtini, taom va ichimliklar xilini va umumiy qiymatini ilgaridan kelishib olish zarur bo'ladi. Konferensiya va syezd qatnashchilariga xizmat ko'rsatishni tezlashtirish uchun nonushta, tushki, kechki ovqatlar taomnomasi tuzib chiqiladi. Banket qatnashchilari iste'mol qilgan taomlar uchun naqd pul to'lamay talon, abonement bilan yoki pulini oldindan to'lab, hisob-kitob qilib qo'yiladi. Banketga mehmonlar kelishiga dasturxon barcha tartib-qoidalar asosida tuzalgan turishi kerak, stolga avvalo meva solingan vazalar, yaxna ichimliklar, non, yaxna taom va tamaddilar qo'yiladi.

Bayramlarda jamoat ovqatlanishini tashkil etishga alohida ahamiyat beriladi. Bunda bayram oldidan maxsus taomnoma tuziladi

va xo‘randalarning talabi hisobga olinadi. Taomlar xilida bayram palovlari, shashliklar, choylar va ichimliklar, mevalar, qandolat, pazandalik mahsulotlari va boshqalar bo‘ladi.

To‘y, yubiley va boshqa tantanali kechalarni o‘tkazish bilan bog‘liq bo‘lgan banketlarga oldindan tuzilgan dastur asosida xizmat ko‘rsatiladi.

Banket taomnomasida yaxna tamaddilar, ichimliklar, issiq taomlar, meva-cheva va shirinliklarning xilma-xili bo‘ladi. Zalni banketga tayyorlashda mebellar qulay joylashtiriladi, stollar ustiga dasturxon did bilan tuzaladi. Banket qatnashchilarining soni va zalning qanday tuzilganligiga qarab stollar «T», «P», «SH», shaklida va boshqacha usullarda joylashtiriladi. Stollarni yaxshi joylashtirish – xo‘randalar va xizmat ko‘rsatadigan shaxslar uchun qulay bo‘lishini ko‘zlash, raqs tushish, artistlarning chiqishi uchun maydoncha ajratilishi hisobga olinishi lozim.

Banketlarning turi har xil bo‘lishi mumkin: stolga o‘tirgan xo‘randalarga xizmat ko‘rsatish; tamaddi banketi; «choy» banketi.

Stolga o‘tirganlarga xizmat ko‘rsatish usuli ancha keng tarqalgani hisoblanadi. Bunda har qaysi ishtirokchiga stoldan uzunligi 65-75 sm keladigan joy ajratilib, dasturxonga idishlar va xo‘rak asboblari, oq salfetkalar solingan xrustal idishlar keltirib qo‘yiladi. Mehmonlar kelgunlariga qadar tuzalgan dasturxonda yaxna tamaddilar, ichimliklar, mevalar muhayyo bo‘lib, issiq-quyuq taomlar keyin keltiriladi va hammaga bir-bir tutib chiqiladi yoki katta laganda 4, 6, 8, 10 porsiyasi solinib qo‘l yetarli joyga qo‘yiladi. Desert va issiq ichimliklar banketning oxirrog‘ida beriladi. Banketning «choy banketi» degan turi dasturxon tuzash va tortiladigan taomlarning xili bilan farq qiladi. Bunda issiq ichimliklar (choy, kofe, kakao), qandolat mahsulotlari, meva-cheva, muzqaymoq, har bir xo‘randaga 15-25 grammdan ichkilik tortiladi.

Furshet (tamaddi banketi) ham o‘ziga xos xususiyatga ega. Furshet-banketlar rasmiy xarakterga ega bo‘lgan, ish bo‘yicha muzokaralar, savdo shartnomalari imzolanishida o‘tkaziladi. Furshet-banketlar,

shuningdek, yubiley, oilaviy va boshqa bayram tantalari munosabati bilan ham o'tkazilishi mumkin.

Furshet-banketlar o'tkazilganda qatnashuvchilar stullarda o'tirmaydilar, tik turib tamaddi qiladilar va ichimliklar ichadilar. Tamaddi va pazandalik mahsulotlari oldindan porsiyalarga bo'linib katta likoplarga solinadi. Tamaddi xillariga buterbrod, kulebyaka, pashtet, ustiga sardak qo'yib beriladigan taomlar, qovurilgan parranda go'shti, yaxna go'sht kabilar kiradi. Uzun stolga 6-8 m li oq dasturxon yoziladi va taqsimchalarni 6-8 tadan to'p qilib, ryumkalar bilan qo'yiladi, yoniga vilka, pichoq, qoshiq, salfetka qo'yiladi. Har bir metrga porsiyaga bo'lingan tamaddilarning sarxili, shishali ichimliklar, non qo'yiladi. Xo'randalar o'zlari xohlagan tamaddidan olib taqsimchalarga soladilar va ichimlikdan quyadilar. Taom tik turib iste'mol qilinadi. Ichimliklar (shampan, kokteyl)ni ofitsiantlar ulashishlari mumkin. Bunday banketni o'tkazish uchun bir nechta bino bo'lishi kerak: bittasi mehmonlarni tantanali ravishda qabul qilish uchun, ikkinchisi furshet (tamaddili) dasturxonini uchun bo'ladi. Tamaddi dasturxonini (furshet) tuzalgan zalning devor tomonlariga 4-6 ta 4 o'rinli kichikroq stollar qo'yiladi.

Furshet (tamaddi dasturxonini) tuzaladigan stolning uzunligi norma bo'yicha har 50-60 kishiga besh metr bo'lishi kerak. Bunda xizmat ko'rsatish uchun bir yoki ikki nafar ofitsiant talab qilinadi. Furshet-banket davomiyligi bir soatdan oshmaydi.

Banketlarga faqat restoran yoki kafening o'zida emas, boshqa joylarga borib ham xizmat ko'rsatiladi. Yubiley, to'y va tantanalarda aholining uylariga borib yoki boshqa joylarda xizmat ko'rsatishning bunday usullari aholiga qulaylik tug'diradi va umumiy ovqatlanish korxonalarining o'ziga ham ma'lum foyda keltiradi.

Turistlarga, ayniqsa, chet ellik sayyohlarga xizmat ko'rsatish ularning talabiga va ovqatlanishlaridagi har xillik hamda o'ziga xoslikka bog'liqdir. Keladigan turistlar milliy taomlar bilan ko'proq qiziqadilar. Sayyohlar uchun uyushtiriladigan taomlar «O'zbekturizm» jamiyati bilan oldindan kelishib olingan taomnoma asosida tayyorlanadi, taomga naqd pul to'lanmay jamiyat orqali

hisob-kitob qilinadi. Bunda turistik hujjatlarning toifasiga ko'ra ovqatlanish kuniga uch yoki to'rt marta tashkil etiladi. Hamma vaqt tarjimon orqali taomlar va ichimliklar xili, ovqatlanish vaqti, guruh a'zolarining istaklari belgilab olinadi. Xorijliklarga xizmat ko'rsatish uchun malakali ofitsiantlar ajratilishi kerak. Katta guruh sayyohlarning ovqatlanishlari uchun alohida zallar yoki alohida stollar ajratiladi. Taom va ichimliklarni tayyorlashda mehmonlarning o'z mamlakatlardagi ovqatlanishning odat va xususiyatlarini hisobga olmoq zarur bo'ladi.

### **7.3. Ichki va tashqi bufetlar ishini tashkil etish**

Tashqi bufetlar – maktab o'quvchilari, oliy o'quv yurtlari talabalariga, tamosha ko'rsatadigan muassasalarning qatnashchilariga, ishchilarga xizmat ko'rsatishni mo'ljallab tashkil etiladi. Ichki bufetlar ham umumiy ovqatlanish korxonalarining hamma asosiy turlarida – restoran, kafe, oshxona va shu kabilarida bo'ladi. Tashqi bufetlarning binolari 2-3 ta biridan biriga o'tadigan xonalardan iborat bo'lib, bular o'tirib ovqatlanadigan joylari bo'lgan savdo zali, yordamchi xona va idish-tovoq yuviladigan bo'limlardan iborat bo'ladi. Bufetlarning umumiy maydoni unchalik katta bo'lmay, xizmat ko'rsatiladigan aholining soni qanchaligiga qarab o'tirib ovqatlanadigan 8-24 joyga ega bo'lgan 30-50 kv metr maydonni egallaydi.

Bufetning jihozlari: taomni sovitiladigan va issiq saqlaydigan peshxon-marmitlar, oynavand vitrinalar, shkaf, stollar, idish-tovoq yuviladigan vanna, polkalar, sosiska va kofe pishiriladigan idishlar, termos, sharbat kolonkalari, saturator, tarozi va boshqa og'irlik o'lchov asboblari iborat bo'ladi. Bufetga kiraverishda qo'l yuviladigan joy bo'ladi, ko'pincha garderoblar o'rnatilmaydi. Ichki bufetlar odatda savdo zallariga, vestibyullarga, ovqat tarqatiladigan joylarga yaqin joylashtiriladi.

Sotiladigan mahsulotning assortimentiga qarab bufetlar universal va ixtisoslashtirilgan turlarga bo'linadi. Universal bufet – oshxona

o'zida ishlab chiqargan mahsulotning hamma xilini va xarid qilib olingan tovarlarni sotadi, mahsulotning ma'lum xilinigina sotadigan tor ixtisosli bufetlar esa faqat buterbrod va issiq ichimlik, sharbat, ma'danli suv va meva sharbatlari, muzqaymoq, pazandalik yoki qandolat mahsulotlari sotadi, xolos.

Bufetlarda xizmat ko'rsatishning bufetchi orqali qabul qilingan umumiy usuli bilan bir qatorda o'z-o'ziga xizmat ko'rsatib pulini to'lab ovqatni olish usullari ham qo'llaniladi. Bufetlarning sotuvchisiz, shuningdek, xo'randalarga bevosita peshxon oldida xizmat ko'rsatishga imkon beradigan ixtisoslashtirilgan stollarga ega bo'lgan turlari ham bo'ladi. Peshxon oldida xo'randalar keladigan tomonga maxsus baland stulchalar va eni 40-50 sm li stol – polkalar o'rnatiladi. Bunday ixtisoslashtirilgan o'rindiqlar muzqaymoq, kofe, kokteyl, sharbatlar sotadigan joylarga qo'shimcha bufetlar shaklida ham o'rnatiladi.

Bufetlarni jihozlash uchun balandligi 90 sm, eni ko'pi bilan 80 sm keladigan standart peshxonlar qo'llaniladi. Peshxon uzunligi binoning tuzilishiga bog'liqdir. Peshxon bilan bufet orasidagi masofa, shkaf yoki devorga o'rnatilgan jihozlar o'rtasidagi oraliq ko'pi bilan 100 sm bo'lishi kerak.

Sotuvchisiz bufetlarni xo'randalarga kam xildagi mahsulotlar bilan tezda xizmat ko'rsatish uchun tashkil etiladi. Odatda, bunday bufetlarda buterbrod, pirojki, pirojniy, korjik, porsiyalab sotiladigan yaxna tamaddilar, sut mahsulotlari, yaxna ichimliklar, donalab sotiladigan qandolat mahsulotlari bo'ladi. Bu bufetlarda sotiladigan mahsulotlarning narxi 50-100-200 so'mlik qilib qaytimsiz yaxlitlangan bo'lishi kerak. Bufetlarda maxsus peshxonlar va o'z-o'ziga xizmat ko'rsatadigan sovitish marmitlari, yig'uv kassasi bo'lishi kerak. Sotuvchisiz bufetlarda sotiladigan mahsulotlarni nazorat qilish asosiy moddiy mas'ul shaxslar (bufetchi, brigadir-pazanda) zimmasida bo'ladi.

Bu bufetlarga mahsulot kam miqdorda berilib, zarur bo'lganda yana qo'shimcha mahsulotlar bilan to'ldiriladi. Sotuvchisiz bufetlarni

tashkil etish katta tarbiyaviy ahamiyatga ham ega bo‘lib, odamlarni insofli bo‘lishga undaydi.

Asosiy korxonalar tashqi bufetlarni o‘z mahsulotlari bilan ta’minlaydi. Mahsulotlarni ekspeditor – haydovchi bufet mudirining talabnomasiga binoan grafikda belgilangan vaqtda yetkazib turadi.

#### **7.4. Idish yuvish bo‘limi ishini tashkil etish**

Umumiy ovqatlanish korxonalari qanday bo‘lishdan qat’i nazar idish-tovoq yuvish bo‘limi tashkil etiladi. 50 joyli oshxonalarda ovqatlanish zalida ishlatiladigan idish-tovoq bilan o‘choq boshida ishlatiladigan qozon-tovoqni yuvishni bitta joyda tashkil etsa bo‘laveradi, lekin har ikkala xil idishlar boshqa-boshqa vannalarda yuvilishi kerak.

Idish-tovoq yuvish bo‘limiga shunday talablar qo‘yiladi: ya’ni pishiruv va yaxna taom sexlari, ovqat tarqatiladigan joy hamda dasturxon tuzash bo‘limi bilan yaqin bo‘lishi kerak, ikkinchidan, yuvish bo‘limida albatta issiq va sovuq suv keladigan tizim bo‘lishi, maxsus yuvish jihozlari – vannalar, vodoprovod dastsho‘yi, yuvadigan mashina o‘rnatilganligi, xonaning yorug‘ bo‘lishi asosiy talablardandir. So‘ngra bu bo‘limda toza va yuvuqsiz idishlar bir-biri bilan aralashib ketmasligi, taom qoldiqlari yaxshi yuvilishi, nishxo‘rdni faqat shu bo‘limdan olib chiqib ketilishini tashkil etish kerak. Yuvish bo‘limidagi jihozlar asosan yuvadigan mashina va vannalardan iborat. Vannaning nechta bo‘lishi korxonalarining kattakichikligiga qarab belgilanadi. Hamma hollarda ham eng kamida bitta uch bo‘limli va bitta ikki bo‘limli vannalar bo‘lishi shart.

Hozirda soatiga 1000-2000 likop yuvadigan unumdor mashinalar bilan bir qatorda kichik va o‘rtacha korxonalariga mo‘ljallangan bir soatda 500 likop yuvadigan PPA-500, soatiga 200-300 likop yuvadigan PMM – A, soatiga 125 likop yuvadigan MMU – 125 tipidagi yuvish mashinalar mavjuddir.

Idish yuvish bo‘limiga issiq suv markazlashtirilgan manbalardan keladi hamda turli xil suv isitgich qurilmalari hisobiga ta’minlanadi.

Chinni-fayans idishlar shisha va metall idishlar xo‘rak asboblari bilan birga yuvilmasligi kerak. Chinni idishlar 3 bo‘limli vannalarda yuviladi. Birinchi bo‘limda yog‘ni yuvadigan kimyoviy moddalar qo‘shib 50 darajaga yaqin suvda yuviladi; ikkinchi bo‘limda dezinfeksiya qiluvchi moddalar qo‘shib 55-60 darajali suvda yuviladi; uchinchi bo‘limda 90-95 darajaga yaqin haroratli suvda chayiladi va sterillanadi. Xo‘rak asboblari (qoshiq, vilka, pichoq) yuvilganidan keyin maxsus sim savatga solinib qaynoq suvga botiriladi va 2-3 daqiqa sterillanadi. Oshxona patnislari ham yuvilishi va sterillanishi kerak. Yuvilgan idishlar maxsus shkaflar yoki polkalarda quritiladi, artib qo‘ya qolishga ruxsat etilmaydi, negaki artganda idishda lattaning tiviti qolib yana ifloslanadi. Taqsimchalar, likoplar tez qurisin uchun qirrasini bilan stakan va ryumkalar esa to‘ntarib qo‘yiladi. Toza idishlar alohida shkaflarda yoki polkalarda saqlanadi.

Yuviladigan idishlar yuvish patnislarida yoki maxsus aravachalarda keltiriladi. Yuvindi maxsus konteyner va bochkalarga yig‘ilib vaqti-vaqti bilan chiqit kamerasiga olib borib tashlanadi. Ishlashga normal sharoit yaratish maqsadida xavfsizlik texnikasi talablariga va qoidalariga rioya qilish va idish-tovoq yuvadiganlarni rezina aralashtirilgan matodan maxsus korjoma va etik bilan ta‘minlash zarur.

### **7.5. Pazandalik do‘konlari ishini tashkil etish**

Pazandalik do‘konlarida go‘sht, baliq, sabzavot va xamirdan yarimtayyor masalliqalar, pazandalik va qandolat mahsulotlari sotiladi, shuningdek, shu yerning o‘zida iste‘mol qilinishi mumkin bo‘lgan is-siq ichimliklar va sharbatlar ham sotilishi mumkin.

1-2 ming aholisi bor barcha mavzelerde uyga pazandalik va qandolat mahsulotlarini, yarimtayyor masalliqalarni sotadigan do‘konlar bo‘lishi lozim.

Sanitariya talablariga muvofiq yarimtayyor va tayyor pazandalik mahsulotlari, xamirli qandolat mahsulotlarini sotish uchun sovitish peshxonlari, muzlatgichlar bilan jihozlangan ish joyi bo‘lishi kerak. Bunday ish joyining nechtaligi mahsulotlarning xillari va qancha

sotilishiga bog‘liq bo‘ladi, har holda ish joyi ikkitadan kam bo‘lmasligi kerak. Do‘konda taomni sovitadigan yoki issiq tutadigan oynavand vitrinalar, asbob va uskunalar, chunonchi: tarozi, qadoqtosh, tilimlash taxtalari, pichoq, vilka, qisqich, kurakcha kabilar bo‘ladi.

Sotiladigan yarimtayyor va tayyor mahsulotlarning har qaysi guruhi sertifikat yoki sifat guvohnomasi bilan birga yuboriladi. Bunda mahsulotlarning nomi va tayyorlangan sanasi ko‘rsatiladi.

Ish boshlanishidan oldin va har 2-4 soatda bir vitrina va peshxonlardagi ko‘rgazma taomlar yangilanib turishi hamda bu joy hamma vaqt yaxshi, estetik didga mos bo‘lishi lozim. Chiroyli vitrina reklama vazifasini bajaradi va sotuvchini hadeb izoh berishdan ozod etadi. Vitrinani bezashda sabzavotlardan har xil shaklda kesib qo‘yish va oshko‘klardan foydalanish maqsadga muvofiqdir.

Ish joylarida bo‘shagan idishlarni qo‘yish uchun sharoit, qo‘l yuviladigan vodoprovod dastsho‘yi, issiq ichimliklar sotilganida esa idish-tovoqlarni yuvish uchun tegishli jihozlar bo‘lishi kerak. Pazandalik do‘konlarida pirojkilar, kotlet, sosiska kabilarni isitib berish uchun isitish qurilmalari o‘rnatilishi lozim.

### **Bilimingizni tekshirish uchun savollar**

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko‘rsatish usullari nechta va ularni izohlang.
2. Xo‘randalarga xizmat ko‘rsatishning o‘ziga xos xususiyatlarini ayting.
3. Ichki va tashqi bufetlar ishini tashkil etishni tushuntiring.
4. Idish yuvish bo‘limi ishini tashkil etishni tushuntiring.
5. Parrandalik do‘konlari ishini tashkil etishni tushuntiring.

### **Matnlarni o‘zlashtirishdagi muhim tayanch**

#### **so‘z va iboralar:**

*Talab, taklif, impuls – beixtiyor, statistika, operativ, kartochka, konferensiya, plakat – reklama, og‘zaki, yozma, taomnoma.*

---

---

## FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. *Mirziyoyev SH.M.* Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – T.: O'zbekiston, 2017.
2. *Mirziyoyev SH. M.* Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. – T.: O'zbekiston, 2016-yil.
3. *Mirziyoyev SH.M.* Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.: O'zbekiston, 2017.
4. *Axrarov U.B., Umidova M.SH., Axrarov SH.U.* Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi. – T.: Yangi ijod, 2017.
5. *Axrarov U. B., Axrarov SH. U.* Taom tayyorlash texnologiyasi. – T.: Sharq, 2008.
6. *Axrarov U.B.* O'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasi. – T.: Davr, 2013.
7. *Axrarov U.B.* Xorijiy mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi. – T.: Davr, 2013.
8. *Axrarov U.B., Vakil M.M.* Taom tayyorlash texnologiyasi. – T.: Sharq, 2004.
9. *Axrarov U.B. va b.* «Lazzatli O'zbekiston» («Delicious Uzbekistan», «Vkusniy Uzbekistan»). – T.: «Navoiy universiteti» nashriyot-matbaa uyi. 2019.
10. *Axrarov U. B. va b.* «O'zbek nonushtasi». – T.: O'zbekiston oshpazlar uyushmasi, 2019.
11. *Axrarov U.B.* O'zbek tansiq xamir taomlari va pishiriqlari ozuqaviy qiymatini tadqiq etish (monografiya). – T.: «Navro'z» nashriyoti, 2020.
12. *Ro'ziyeva (Ismi) va boshqalar.* Umumiy ovqatlanish korxonalarida boshqarish ishini tashkil etish va servis. – T., 2007.
13. *Erbo'tayev I.* Umumiy ovqatlanish, sanitariya va gigiyena. – T.: A. Qodiriy nomidagi xalq merosi nashriyoti, 2003.

---

---

## MUNDARIJA

### I BO'LIM. UMUMIY OVQATLANISHNING TASHKILIY TUZILISH XUSUSIYATLARI VA UNING TURLARI

1.1. Umumiy ovqatlanishning xalq xo'jaligidagi ahamiyati .....	4
1.2. Umumiy ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilish xususiylari .....	8
1.2.1. Umumiy ovqatlanishning tashkiliy tuzilishi .....	8
1.2.2. Umumiy ovqatlanish korxonalarini ishlab chiqarish va savdo faoliyatining o'ziga xos xususiylari .....	10
1.2.3. Umumiy ovqatlanish korxonalarining asosiy turlari .....	13
1.2.4. Umumiy ovqatlanishda ixtisoslashtirish, kooperatsiyalashtirish va kombinatsiyalashtirish shakllari .....	22
1.2.5. Umumiy ovqatlanish korxonalarini joylashtirish .....	24

### II BO'LIM. MAHSULOT TA'MINOTI VA OMBOR XO'JALIGINI TASHKIL ETISH

2.1. Xomashyo va masalliqning kelish manbalari .....	26
2.2. Xomashyolar ta'minoti va mahsulotlarni keltirishni tashkil etish .....	27
2.3. Xo'jalik shartnomalarini rasmiylashtirish tartibi .....	29
2.4. Mahsulotlarni qabul qilishni tashkil etish .....	30
2.5. Ombor xo'jaligini tashkil etish .....	31
2.6. Moddiy-texnik ta'minotni tashkil etish .....	37
2.7. Idishlar xo'jaligini tashkil etish .....	39

### III BO'LIM. ISHLAB CHIQRISH ISHINI TEZKOR REJALASHTIRISH VA TEXNOLOGIK HUJJATLAR

3.1. Ishlab chiqarish ishini tezkor rejalashtirish .....	42
3.2. Reja – taomnomani ishlab chiqish .....	43
3.3. Taomnomani tuzish va tasdiqlash .....	44
3.4. Xomashyoni hisoblash va brigadaga topshiriqni tuzish .....	48

3.5. Ishlab chiqarish ishi yuzasidan tezkor nazorat olib borish .....	49
3.6. Taomlar retsepturasi to'plamlari, ularning xillari va mazmuni .....	49
3.7. Texnologik kartalar .....	51
3.8. Doimiy harakatdagi narxlarning preyskurantlari .....	52

#### **IV BO'LIM. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA ISHLAB CHIQRISHNI TASHKIL ETISH**

4.1. Ishlab chiqarishni tashkil etish masalalari .....	53
4.2. Ishlab chiqarish binolariga qo'yiladigan talablar .....	54
4.3. Ish joyini tashkil etish asoslari .....	56
4.4. Tayyorlov sexlari ishini tashkil etish .....	58
4.4.1. Sabzavot sexi ishini tashkil etish .....	58
4.4.2. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish .....	67
4.4.3. Pishiruv sexi ishini tashkil etish .....	77
4.4.4. Yaxna taomlar sexi ishini tashkil etish .....	86
4.4.5. Qandolat sexi ishini tashkil etish .....	90
4.4.6. Idish-tovoqlar yuvish ishini tashkil etish .....	94
4.4.7. Taom tarqatish bo'limi ishini tashkil etish .....	94
4.4.8. Ish vaqtining tartibi .....	96

#### **V BO'LIM. XO'RANDALARGA XIZMAT KO'RSATISHNI TASHKIL ETISH**

5.1. Iste'molchilar talabi va uni o'rganish usullari .....	101
5.1.1. Xo'randalardan og'zaki va yozma ravishda talabni o'rganish .....	104
5.2. Taom va pazandalik mahsulotlari xillarining tarkib topishi .....	106
5.3. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi reklama .....	108

#### **VI BO'LIM. SAVDO FAOLIYATI ISHINI TASHKIL ETISH**

6.1. Savdo zalining qancha xo'randaga xizmat ko'rsata olishini aniqlash usuli .....	113
6.2. Savdo binolarining tuzilishi, vazifasi va ularning tafsiloti .....	116
6.3. Umumiy ovqatlanish korxonalarining savdo zallarida qo'llaniladigan jihozlar, idish-tovoq, xo'rak asboblari, dasturxonlar ....	119
6.4. Savdo zallarini xizmat ko'rsatishga tayyorlash .....	128

## VII BO'LIM. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISH VA SERVIS

7.1. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish .....	132
7.2. Xo'randalarga xizmat ko'rsatishning o'ziga xos xususiyatlari .....	136
7.3. Ichki va tashqi bufetlar ishini tashkil etish .....	143
7.4. Idish yuvish bo'limi ishini tashkil etish .....	145
7.5. Pazandalik do'konlari ishini tashkil etish .....	146
Foydalanilgan adabiyotlar .....	148

## KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISH VA SERVIS

O'quv qo'llanma

I. Masiyodov  
R. Ahmedov  
D. Mulla-Axunov  
G. Ahmedova

Muharrir  
Texnik muharrir  
Badiiy muharrir  
Kompyuteriy sahifalovchi

Nashriyot № A 0049, 18.03.2020.  
Bo'sh sahifa 10.08.2022-yilda nuzurda e'lon qilindi. Bichimni 60x84 V.8.

Ornatilgan nom: «Times New Roman» ganturasi.

Hozirgi sahifa: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

Axborot 100 nusxa. Ishqurama № 9.

100011, Toshkent shahri, Navoiy ko'chasi, 30-uy.

«Kamalak» PRESS - MCHJ boshqaruvida chop etildi.

100011, Toshkent shahri, Navoiy ko'chasi, 30-uy.

Telefon: (71) 214-40-91, 40-208-10-49, 00-388-38-83.

**AXRAROV UMID BAKIROVICH**

# **OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISH VA SERVIS**

*O'quv qo'llanma*

Muharrir

Texnik muharrir

Badiiy muharrir

Kompyuterda sahifalovchi

J. Matyoqubov

R. Ahmedov

D. Mulla-Axunov

G. Ahmedova

Nash.lits. № AA 0049. 18.03.2020.

Bosishga 10.08.2022-yilda ruxsat etildi. Bichimi 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Ofset bosma. «Times New Roman» garniturası.

Bosma tabog'i 9,5. Shartli b.t. 8,84.

Adadi 100 nusxa. Buyurtma № 9.

«Donishmand ziyosi» nashriyoti.

100011, Toshkent shahri, Navoiy ko'chasi, 30-uy.

«Kamalak-PRESS» MCHJ bosmaxonasida chop etildi.

100011, Toshkent shahri, Navoiy ko'chasi, 30-uy.

Telefon: (71) 244-40-91, 99-808-19-49, 99-388-38-83.

«DONISHMAND ZIYOSI»

ISBN 978-9943-8300-3-5



9 789943 830035