

“TASDIQLAYMAN”

“DKZ” AJ

boshqaruv raisi v.b

R. Usarov

2022 yil



**“DKZ” AJ tog‘-kon majmuasi yer ostida ishlovchi xodimlarini
davolash profilaktik taomlari bilan ta‘minlash
uchun xizmat ko‘rsatish bo‘yicha**

TEXNIK TOPSHIRIQ

Dexqonobod. 2022 y.

1. **Texnik topshiriqda foydalaniladigan terminlar, sifatlovchi so'zlar.**

"Buyurtmachi" – "DKZ" aksiyadorlik jamiyati.

"Bajaruvchi" – Jamiyat ishchi-xodimlariga davolash profilaktik taomlarini ta'minlash xizmatini ko'rsatuvchi.

"Menyu" – Ishchi-xodimlarga bupul ta'minlanadigan davolash profilaktik taomlarining ro'yxati.

Davolash profilaktik taomlari (LPP) – bu inson a'zolari va tizimlarini zararli va noqulay mehnat omillari ta'siridan himoya qilishga qaratilgan maxsus taomlar.

Oziq-ovqat (mahsulotlar)ning biologik qiymati - tirik organizmga biologik ta'sir ko'rsatadigan, organizmning biologik faol moddalarga bo'lgan ehtiyoji qondiriladigan oziq-ovqat (mahsulotlar) xususiyatlarining majmui;

Oziq-ovqat (mahsulotlar)ning ozuqaviy qiymati - oziq-ovqat (mahsulotlar) xususiyatlarining majmui, ular mavjudligida insonning zarur moddalar va energiyaga bo'lgan fiziologik ehtiyojlarini qondirilishi.

Profilaktik davolovchi taomlar ratsionlari – profilaktik davolovchi taomlari uchun ko'zda tutilgan mahsulot va taomlar ro'yxati.

"Kaloriyalilik" – Iste'mol qilingan mahsulotlardan insonlar organizm uchun kerakli miqdordagi quvvatni (energiya) olishi.

"Ovqatlarni tayyorlash texnologiyasi" – Taomlarni tayyorlash jarayonining uzluksizlik taomili.

"Mikroblardan tozalash va ularni zararsizlantirish" – Majmuaviy tadbir asosida ob'ektning tashqi va ichki hududini, o'rnatilgan uskuna va jihozlarni, kasallik qo'zg'atuvchi omillarni hamda yuqumli-yuqumsiz kasalliklarga qarshi muntazam dezinfeksiya ishlarini olib borilishi.

"Qonun hujjatlari, qoida va me'yorlar" – O'zbekiston Respublikasining amaldagi qonunlari, faoliyatga tegishli bo'lgan hukumat qarorlari, Nizom va xavfsizlik talablari asosida tasdiqlangan hujjatlar (*GOST, SN i P, SanPiN, qoidalar, me'yor, O'z.Res standartlari*)

2. **Buyurtmachi haqida ma'lumotlar.**

Buyurtmachining yuridik nomlanishi: "DKZ" AJ

Buyurtmachining joylashgan joyi: Qashqadaryo viloyati, Dexqonobod tumani.

3. **Xizmat ko'rsatish joyi ta'rifi.**

Hududning geografik joylashuvi: Qashqadaryo viloyati, Dexqonobod tumani.
Tog'-kon majmuasi.

4. **Ko'rsatiladigan xizmatlar hajmi.**

"DKZ" AJ dagi mavjud ish joylari attestasiyadan o'tkazilganligi va o'tkazilgan attestasiyasi xulosasi talablaridan kelib chiqib ishchi xodimlarda kasb kasalliklarining kelib chiqishining oldini olish maqsadida "DKZ" AJ dagi tog'-kon majmuasidagi 47 ta ish o'rnida ishlovchi 381 nafar xodim bir sutkada uch mahal (Xar smenada bir mahal 08-00 dan 16-00 gacha, 16-00 dan 24-00 gacha va 00-00 dan 08-00 gacha oraliqlarda) tasdiqlangan ro'yxat va jadval asosida bepul davolash profilaktik taomlari bilan ta'minlash bo'yicha quyidagi jadvalda ko'rsatilgan mahsulotlardan tayyorlangan taomnoma asosida davolash profilaktik taomlari bilan ta'minlash.

Sanitariya-epidemiologik qoidalar va me'yorlar (SanPiN RUz N0184-05) asosida korxonada **profilaktik davolash taomlari №2 ratsioni** ko'zda tutilgan va quyidagi oziq-ovqat mahsulotlar to'plami tavsiya etiladi:

№ T/r	Mahsulot nomi	Tavsiya etilgan miqdor (gr)
1	Non (bug'doy unidan)	100
2	Non (javdar noni)	100
3	Un (bug'doy)	15
4	Makaron	15
5	Yormalar	15
6	Shakar	45
7	Go'sht (Mol, qo'y, tovuq)	120
8	Baliq	50
9	Tuxum	1 dona
10	Kefir, sut	200
11	Tvorog	100
12	Hayvon yog'i	15
13	O'simlik yog'i	12
14	Kartoshka	150
15	Oshqovoq	135
16	Pomidor pastasi	3
17	Smetana, qaymoq	20
18	Osh tuzi	5
19	Meva yoki sharbati	100
20	Choy	0.5

Izoh:

* - Quyida ko'rsatilgan mahsulotlar to'plami, bir hafta davomida o'rtacha kunlik sifatida. Umumiy hisobdagi go'sht tarkibida 1 kuni mol go'shti, 2 kuni qo'y go'shti, 3 kuni tovuq go'shti shu tartibga doimiy amal qilish.

Profilaktik davolash taomlari №2 ratsionining maqsadi - kimyoviy birikmalarning metabolik faollashuvini oldini olishga, jigarda yog' almashinuvini rag'batlantirishga va lipotrop moddalarga boy (pishloq, sut mahsulotlari, jigar, tuxum) oziq-ovqatlarni kiritish orqali uning antitoksik funksiyasini oshirishga qaratilgan tananing himoya xususiyatlarini ta'minlash, oksidlanish, metillanish va dezaminatsiyalanish orqali organizmdagi sanoat zaharlarining so'rilishini kamaytiradigan mahsulotlarni kiritish (go'sht, baliq, sabzavot, soya, loviya).

Profilaktik davolovchi taomlari ratsionining menyu-ulushlari (menyu-raskladka) sanoat korxonalari faoliyat yuritayotgan oshxonalar ishchilari tomonidan, tibbiy sanitariya qismi (tibbiyot bo'limlari) xodimlari nazorati ostida, profilaktik davolovchi taomlarning oziq-ovqat mahsulotlari to'plamlari asosida, shu jumladan mahsulot almashinuvi jadvallari hisobga olingan holda, tuziladi.

Shuningdek O'zbekiston Respublikasi Mehnat Kodeksining 217 moddasi asosida mehnat sharoiti noqulay ishlarda band bo'lgan xodimlar belgilangan normalar bo'yicha sut (shunga teng boshqa oziq-ovqat mahsulotlari) bilan ta'minlanishi ko'zda tutilgan.

“Buyurtmachi” ning xodimlari talablarini to‘liq qondirish maqsadida taomlarni sifatiga alohida e’tibor berish va mustaqil tarzda tayyorlanadigan taom, pazandachilik mahsulotlari va qaynoq va salqin ichimliklar bo‘lishi zarur:

5. Ko‘rsatiladigan xizmatlarning sifati tavsifi.

- Ko‘rsatiladigan xizmatlarni amaldagi Davlat standartlari talablari asosida amalga oshirish;
- Oshxonaga taomlar tayyorlash uchun keltiriladigan mahsulotlar O‘zbekiston Respublikasi qonun talablari va standartlariga mos kelishi;
- Xizmat ko‘rsatuvchi davolash profilaktik taomlari tayyorlash uchun o‘z mablag‘lari hisobidan mahsulotlarni xarid qiladi va ovqat tayyorlaydi;
- “Bajaruvchi” o‘z hisobidan tog‘-kon majmuasi hududiga ko‘chma oshxona majmuasi va jihozlarini (idish tovoqlar, stol stullar, kompyuter uskunalari, oshxona buyumlari, pechlar, go’sht maydalagichlar, mahsulotni qoruvchi jixozlar va boshqalar) faoliyat boshlagan kundan boshlab olib keladi.
- “Bajaruvchi” foydalanilgan elektroenergiya, ichimlik suvi, oqova suvlari va boshqa energoresurslarning sarfi uchun to‘lovlar o‘lchov asboblari ko‘rsatkichlariga asosan hisob kitob kilib boradi;
- Korxona xodimlari uchun profilaktik davolash mahsulotlari (LPP) summasini belgilangan me‘yor asosidan oshiq bo‘lmagan energetik quvvatini inobatga olib, QQS qo‘shilgan holda 18000 so‘m miqdorida profilaktik davolash mahsulotlari (LPP) “Bajaruvchi” ning taklifiga asosan ko‘rib chiqiladi;
- Profilaktik davolovchi taomlar ratsioni bo‘yicha kunlik (xaftalik) menyu tibbiyot punkti tuzadi va korxona kasaba uyushma qo‘mitasi bilan kelishilgan holda ta‘minlanadi.
- Oshxonalarda taomlarni tayyorlash va ish jarayoni doimiy nazorat ostida bo‘lib, laboratoriya tahlillari va sanitar bakteriologik tekshiruvlar natijasi bo‘yicha xulosalarini “Buyurtmachi” ga xaftalik taqdim etib borish;
- Oshxonada qo‘llanishga ruxsat etilgan o‘lchash vositalariga ega bo‘lishi va ularni soz holatda saqlashi, o‘z vaqtida va belgilangan tartibda metrologik tekshirishdan o‘tkazish;
- Barcha o‘lchash vositalari, tortish va o‘lchash asboblari, ko‘rinib turadigan ishonch tamg‘asiga yoki texnik jihatdan tartibga solish organlarining amal qilish muddati o‘tmagan tekshirish guvohnomasi soz holatda, toza, to‘g‘ri o‘rnatilgan bo‘lishi, belgilangan maqsadda qo‘llanilishi hamda o‘lchashlarning yagonaligini va ishonchliligini ta‘minlashi va tegishli pasportga ega bo‘lishi kerak.
- Nosoz va qo‘llanishga ruxsat etilmagan o‘lchash vositalaridan foydalanish taqiqlanadi.
- “DKZ” AJ bilan profilaktik davolash mahsulotlari hisob-kitoblari har oyning 10 sanasigacha oldingi oy uchun “Buyurtmachi” va “Bajaruvchi” bilan qiyoslov dalolatnomasi asosida amalga oshiriladi. Kelishuvga asosan qisqaroq muddatda ham to‘lov amalga oshirilishi mumkin, biroq bu muddat 10 kundan kam bo‘lishi mumkin emas.

6. Texnik tavsif.

- Oziq-ovqat mahsulotlari, sabzavot, meva va boshqa zaruriy jihozlarni saqlash uchun oshxona binosining o‘zida sanitar talablarga javob beradigan omborxonaning mavjudligi;
- Mijozlarga xizmat ko‘rsatishda qo‘llaniladigan idish-anjomlar korxona turiga muvofiq bo‘lishi kerak. Sanitariya-epidemiya tartibiga rioya etish maqsadida har bir xo‘randa o‘rni hisobiga kamida uchtdan idish-anjomlar to‘plami to‘g‘ri kelishi;

- “Buyurtmachi” ning hududi strategik ahamiyatga ega bo‘lganligini inobatga olib, “Bajaruvchi” tomonidan hududda ichki tartib qoidalariga qat’iy amal qilishi;
- “Bajaruvchi” tomon o‘z hisobidan foydalanadigan yuk va boshqa zaruriy texnikalarini (oziq-ovqat mahsulotlari va oshxona uchun boshqa zaruriy materiallarni olib kelish va olib ketish) oshxonaga kelib ketishi uchun “Buyurtmachi” jamiyatning kirib-chiqish darvozasida ichki tartib qoidalarga amal qilgan holda qulay sharoit yaratib beradi.

7. “Bajaruvchi”ga qo‘yiladigan talablar.

- “Bajaruvchi” tegishli malaka sertifikatga ega bo‘lishi;
- Ko‘p yillik sohaviy mehnat tajribasiga ega bo‘lishi;
- Xizmat ko‘rsatadigan xodimlarning miqdori yetarlicha bo‘lishi;
- Oshxonada ishlashga belgilangan tartibda dastlabki va davriy tibbiy ko‘rikdan o‘tgan hamda tibbiy jihatdan sog‘lom bo‘lgan shaxslar qo‘yiladi. Tasdiqlangan tibbiy ko‘rik natijalarini “Buyurtmachi” ga bildirish yoki taqdim qilish;
- Oshxonaning xizmat ko‘rsatish faoliyati doimiy ravishda Sanitariya epidemiologiya stansiyasi nazoratida bo‘lib, tegishli namunalardan muntazam ravishda laboratoriya tekshiruvlarini olib borish;
- Tayyorlanadigan taomlarni sifatli tayyorlanishini nazorat qilish, sifatsiz mahsulot tayyorlanganda, iste‘molchi tomonidan mahsulot iste‘mol qilinganda ovqatdan zaharlanish holatlari gumon qilingan taqdirda “Buyurtmachi” tomonidan 3-4 soat davomida xabar olinishi bilan mahsulot sifatini ko‘rib chiqiladi.

Jamiyat ishchi-xodimlari tomonidan “Buyurtmachi” rahbariyatiga quyidagicha shikoyatlar bo‘lgan vaqtda tuzilgan shartnoma asosida “Bajaruvchi” ga quyidagi hollarda tegishli vakolatli organlar ishtirokida jarima qo‘llash va yetkazilgan moddiy va ma‘naviy zararni undirish bo‘yicha chora ko‘rishi mumkin:

- Tovarlar, mahsulotlarni noto‘g‘ri o‘lchash, noto‘g‘ri tortish yoki xizmatlar ko‘rsatganda;
- Sifatsiz tovarlarni, kulinariya buyumlarini va atayin nostandart mahsulotlarni sotish, shuningdek xaridorga sotilgan sifatsiz tovarni, mahsulotni almashtirib berishni yoki pullarni qaytarishda o‘rnatilgan tartibda amalga oshirmaganda;
- Yaroqlilik muddati o‘tgan tovarlarni sotganda;
- Ovqatni iste‘mol qilish uchun zarur shart-sharoitlar mavjud bo‘lmaganda;
- Tovarlarida, mahsulotlarda narxnomalar bo‘lmaganda yoki atayin noto‘g‘ri rasmiylashtirilgan narxnomalar qo‘yilganda;
- Ruksat berilmagan anjom qo‘llanilganda.

“Buyurtmachi” tomonidan tasdiqlangan grafik asosida tegishli komissiya tarkibida har oyda ikki marotaba oshxonani nazorat qilib boriladi.

- **Reviziya komissiyasi tomonidan oshxonada quyidagilar nazorat qilinadi:**
 - Haftada 2 kun menyuning tuzilish tarkibi;
 - Oshxona kirish qismining ko‘zga ko‘rinadigan joyiga tayyorlangan taomlar tarkibi, oshxonada sotiladigan mahsulotlar narxi va shikoyat va takliflar daftarini joylashtirish;
 - Oshxonada ishlaydigan xodimlarning tashqi ko‘rinishi gigiyena talablariga javob berishi;
 - Ishchi-xizmatchilarni maxsus kiyim boshlar bilan ta‘minlanishi;
 - Oshxonada sotiladigan mahsulotlarning narxini joriy davrdagi o‘rtacha bozor narxlar bilan solishtirish;
 - Xizmat ko‘rsatuvchi xodimlar sonini o‘rganish;

- Xodimlarni tibbiy ko'rikdan o'tish muddatlarini ko'rib chiqish;
- Xona va jihozlarni tozaligini ko'rib chiqish;
- Omborxonadagi mahsulotlarni sifatini ko'rib chiqish;
- Mahsulotlarni saqlanish sharoitlarini kuzatish.
- Tekshirish natijalari bo'yicha 3 kishidan kam bo'lmagan holda dalolatnoma rasmiylashtirib, "Bajaruvchi" ga kamchiliklarni bartaraf etish bo'yicha ma'lumot sifatida taqdim etish. Kamchiliklar bartaraf etilmagan taqdirda "Buyurtmachi" "Bajaruvchi" ni tuzilgan shartnoma shartlari bo'yicha jarimaga tortish, shuningdek muddatdan oldin shatnomanani bekor qilish;
- "Buyurtmachi" tomonidan taom tayyorlash to'g'risidagi takliflarni oshxonaning bosh oshpazi va texnologiy tomonidan taqdim qilingan hisobotlarga asosan oyida 2 marotaba ijrosini nazorat qilish;

8. Xizmat ko'rsatuvchi tomon oshxonada faoliyat yuritish bo'yicha O'zbekiston Respublikasidagi amaldagi qonunlarga hamda davlat standartlariga to'liq amal qiladi.

8.1. Mahsulotni sifatiga qo'yiladigan talablar.

- Oziq-ovqat mahsulotlarini keltirish xavfsizlik va sifat nazoratida bo'lish;
- Oziq-ovqat mahsulotlari sifatida (go'sht, baliq, tuxum, sut mahsulotlari) shubhali holat yuzaga kelganda yoki muntazam ravishda haftasiga bir marotaba nazorat laboratoriya tahlili o'tkazish.

8.2. Oshxonada bevosita xizmat ko'rsatish texnologiyasi.

- Ish joylarini ovqatlar tayyorlashdan oldin ishga tayyorlash;
- Pazandachilik mahsulotlarini va taomlarni tayyorlashda xom-ashyo va oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish;
- Porsiyalik taomlarni tayyorlash texnologiyasida moslik (standart) talablariga javob berish;
- Tayyorlangan taomlarni oshxonaning o'zida tarqatish;
- Oshxona jihozlari, idishlarini tozaligiga doimiy rioya qilish;
- Oshxona va omborxona binolari ichki va tashqi hududini doimiy toza saqlash;
- Mahsulotlarni saqlash uchun omborxonalarga sovitish kameralarini o'rnatish;
- Oshxona binolari vodoprovod, kanalizatsiya, markaziy isitish, issiq suv ta'minoti hamda havoni kiritish va tortish tizimi bilan jihozlangan bo'lishi;
- Keyingi kun taomlari uchun taomnoma menyusini tuzish;
- Oshxonada faoliyat yuritish uchun texnika xavfsizligi, yong'in xavfsizligi talablariga qat'iy amal qilish;
- Oshxona va omborxona jihozlari va sovitish uskunalari oyida 2 marotaba kompleks tozalash ishlarini olib borish;
- Maishiy texnika jihozlarini muntazam ishlashi va saqlanishini ta'minlash;
- Boshqa ko'zda tutilmagan ishlar.

9. Kafolatli majburiyatlar.

- "Buyurtmachi" bilan shartnoma shartlarini kelishib olish;
- "Buyurtmachi" bilan me'yoriy texnik talablarni kelishib olish;
- "Buyurtmachi" bilan narxlar hisob-kitobi shakllarini kelishib olish;
- "Buyurtmachi" tomonidan ko'rsatiladigan xizmatlar uchun zaruriy hujjatlarni taqdim etish;
- "Bajaruvchi" ning xizmat ko'rsatish sohasida 3 yildan kam bo'lmagan tajribaga ega bo'lishi;

- “Bajaruvchi” bir vaqtning o‘zida 100 kishidan kam bo‘lmagan miqdordagi mijozlarga xizmat ko‘rsatish tajribasiga ega bo‘lishi;
- Umumiy ovqatlanish majmualarida (tananali tadbirlarda, kofe-breyk tadbirlari, korporativ ovqatlanishlarda) tajribaga ega bo‘lishi zarur.

10. Ko‘rsatiladigan xizmat natijalari bo‘yicha ta’rif.

- Ko‘rsatiladigan xizmatlarni rasmiylashtirish hujjatlari (Bajarilgan ish bo‘yicha dalolatnoma, hisob-faktura, ko‘rsatilgan xizmatlarning harajatlar kengaytmasi qabul-qilish topshirish dalolatnomasi, oshxona harajatlari bo‘yicha tasdiqlangan harajatlar tarkibi).
- Ko‘rsatiladigan xizmatlar mazkur texnik topshiriqning tegishli bandlari bo‘yicha amalga oshiriladi.

11. Ma’lumotlar talablari bo‘yicha ta’rifi.

- Ko‘zda tutilmagan.

12. Ekologiya va atrof muhit talablari va shartlari

- “Bajaruvchi” xizmat ko‘rsatish davomida ekologiya va atrof muhitni muxofaza qilish bo‘yicha amaldagi qonun hujjatlari talablariga rioya qilgan holda faoliyat yuritadi.

13. Ishlab chiqarish xavfsizligi, mehnat xavfsizligi va yong‘in xavfsizligi tadbir talablari.

- “Bajaruvchi” xizmat ko‘rsatish davomida tuzilgan shartnoma bo‘yicha mehnat qonunchiligi, sanoat va yong‘in xavfsizligi hamda atrof muhitni himoya qilishda amaldagi qonunlarga qat’iy rioya qilinadi.
- “Bajaruvchi” ob’ektda mehnat xavfsizligi bo‘yicha ish rejasini tuzib, “Buyurtmachi” bilan kelishishi zarur.
- “Bajaruvchi” xodimlarning texnika xavfsizligi, yong‘in xavfsizligi va mehnatni muhofaza qilish bo‘yicha bilimlarini sinovdan o‘tkazish hamda ular bo‘yicha o‘qishlarni tashkil qilishni muvofiq amalga oshirilishi lozim.
- “Bajaruvchi” o‘zining xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarini texnika xavfsizligi, yong‘in xavfsizligi talablari asosida o‘quv kurslaridan o‘tkazib, yo‘riqnomalarga amal qilgan holda ish yuritishni ta’minlaydi.
- Oshxonadagi elektr jixozlari, gaz plitalari, isitish uskunolari bilan ishlashda texnika va yong‘in xavfsizligi talablariga rioya qilishlari shart.

Kelishildi :

Boshqaruv raisining birinchi o‘rinbosari v.v.b

 T. Zaripov

Boshqaruv raisining moliya va iqtisod masalalari o‘rinbosari

 R. To‘raqulov

MM va SX bo‘limi boshlig‘i

M. Hasanov

OBvaIXK bo‘limi boshlig‘i

 T. Azizov

YUridik bulim boshlig‘i

 A. Umarov

LPP taomlarining eng kam belgilangan me'yorlari

T/r	Profilaktik davolash (LPP) taomlarning nomlanishi	Taomlarning chiqish og'irligi, gr
1	Yaxna taom (salat)	75-150
2	Birinchi taom	250
3	Ikkinchi-issiq taom	250-300
4	Qaynoq va salqin ichimliklar (choy, kofe. ho'l va quruq mevali sharbatlar).	200
5	Pazandachilik taomlari	50-100
6	Sut yoki qatiq	200
7	Bug'doy unidan tayyorlangan non	150