

«ТАСДИҚЛАЙМАН»  
Қоралпогистон Республикаси  
Халқ таълими вазири  
А.Наримбетов  
2022 йил.



**Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг  
2022 йил 25 августдаги “Қоралпогистон Республикаси  
ва Хоразм вилоятида жойлашган умумий ўрта таълим  
муассасаларида соғлом овқатлантириш тизимини янада  
такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги 472-  
сонли қарори бажарилиши бўйича энг яхши таклифни  
танлаш ҳужжати**

Нукус шахри 2022 йил.

## **МАЗМУНИ**

I бўлим	ЭНГ ЯХШИ ТАКЛИФНИ ТАНЛАШ ИШТИРОКЧИЛАРИ УЧУН ЙЎРИҚНОМА
II бўлим	НАРХ ҚИСМИ
III бўлим	ШАРТНОМА ЛОЙИҲАСИ
IV бўлим	ТАНЛАШ ХУЖЖАТИНИНГ ТЕХНИК ҚИСМИ

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 25 августдаги “Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилоятида жойлашган умумий ўрта таълим муассасаларида соғлом овқатлантириш тизимини янада такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги 472-сонли қарори ижросини таъминлаш мақсадида Вазирлар Кенгашининг қарори қабул қилиниб (30.08.2022й. 453-13-0-Q/22-сон), мазкур қарор билан тегишли вазирлик ва идораларга топшириқлар белгилаб берилди.

2022/2023 ўкув йилида Қорақалпоғистон Республикасидаги Халқ таълим вазирлиги тассаруфидаги **716** та таълим муассасаларида **143 577 нафар** бошлангич синф ўкувчилари кейтеринг ташкилотлари томонидан бепул озиқ-овқат билан таъминланиши белгиланган.

Қорақалпоғистон Республикасида **716** та умумтаълим мактаблари худудлар кесимида **64** та лот га ажиратилди.

Умумтаълим мактабларининг бошлангич синф ўкувчиларини бепул кейтеринг усулида овқатлантириш мақсадида, кейтеринг ташкилотини танлаб олиш бўйича Ўзбекистон Республикаси “Давлат харидлари тўғрисида”ги Конуни талабларига мувофиқ харид қилиш тартиб-таомиллари асосида танлов ўtkазиш учун оммавий ахборот воситалари орқали куйидагича эълонлар берилди.

Умумтаълим мактабларининг бошлангич синф ўкувчиларига бепул кейтеринг усулида овқатлантириш хизматини кўрсатувчи тадбиркорлик субъектларини рўйхатини шакллантириш учун эълон!

Хурматли тадбиркорлар!

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 25 августдаги 472-сон қарорига асос 2022-2023 ўкув йилидан бошлаб Қорақалпоғистон Республикасида жойлашган умумий ўрта таълим мактабларида бошлангич синф (1-4-синф) ўкувчиларини кейтеринг усулида бепул овқат билан таъминлаш белгиланган. Кейтеринг ташкилотларини танлаб олиш Ўзбекистон Республикаси Халқ таълими вазирлиги томонидан тасдиқланган техник талабларга кўра Ўзбекистон Республикасининг “Давлат харидлари тўғрисида”ги Конунига ҳамда Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 25 августдаги 472-сон қарори билан тасдиқланган Низом талабларига риоя этган ҳолда очиқлик, шаффофлик ва рақобат тамойиллари асосида Қорақалпоғистон Республикаси Вазирлар Кенгashi томонидан ўтказиладиган танлов (тендер) бўйича амалга оширилади.

Шу муносабат билан, танловда (тендер) иштирок этишингиз учун <http://etender.uzex.uz> сайтига кириб, давлат харидлари электрон тизимининг маҳсус платформаси орқали рўйхатдан ўтишингизни сўраймиз.

Батафсил маълумот учун телефон: (+99861) 222-24-6259-модда.

2022-2023 ўкув йилида Қарақалпоғистон Республикаси жойлашган умумий ўрта таълим муассасаларида бошланғич синф ўкувчиларини бир маҳал овқатлантириш ўртача нархи

T/p	Худуд номи	Санитария-гигиена меъёрлари асосида бир нафар ўкувчини бир маҳал озиқ-овқат билан таъминлашнинг ўртача нархи (сўмда)	Кейтеринг хизматларини кўрсатганлик ушун кўшимча ҳақ миқдори
1	<b>Қарақалпоғистон Республикаси</b>	<b>4700</b>	<b>20 фоизгача</b>

Кўрсатилган хизматлар ҳисоб-китоби шартнома ойлик суммасининг 15 фоизи миқдорида олдиндан, 85 фоизи ҳақиқатда кўрсатилган хизматлар суммасидан келиб чиқиб, тақдим қилинган ҳисоб-фактураларга асосан амалга оширилади.

Танлаш иштирокчилари томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза тақдим этиши шарт.

Қоралпогистон Республикасидаги умумий ўрта таълим муассасаларида  
кейтеринг усулида соғлом овқатлантириш тизимини ташкил этиш бўйича  
талабгор ташкилотларни

**БАҲОЛАШ МЕЗОНИ**

T/p	Техник топшириқ тури	Баҳолаш мезони (балл)	Кўйилган балл	Изоҳ
1	Кейтеринг усулида хизмат кўрсатиш учун бино иншоот ва замонавий технологик ускуналар мавжудлиги	Умумий <b>10 балл</b>		
	а) агарда бино иншоот ва замонавий технологик ускуналар тадбиркорни номида ёки балансида бўлса	10 балл		
	б) агарда бино иншоот ва замонавий технологик ускуналар тадбиркор томонидан ижарага олинган бўлса	5 балл		
	с) агарда бино иншоот ва замонавий технологик ускуналар тадбиркорда умуман бўлмаса	0 балл		
2	Махсус тайёр овқат ва озиқ-овқат хом ашёларни ташувчи жиҳозланган автотранспорт (рефрейжиратор) воситаларини мавжудлиги (техник паспортлари нусхаси)	Умумий <b>5 балл</b>		
	а) агарда автотранспорт (рефрейжиратор) воситалари тадбиркорни номида ёки балансида бўлса	5 балл		
	б) агарда автотранспорт (рефрейжиратор) воситалари тадбиркор томонидан ижарага олинган бўлса	3 балл		
	с) агарда автотранспорт (рефрейжиратор) воситалари тадбиркорда умуман бўлмаса	0 балл		
3	Тадбиркорнинг мева ва сабзавотларни сақлаш омборининг мавжудлиги (кадастр хужжатининг тасдиқланган нусхаси ёки ижара шартномасининг амал қилиш муддати камида бир йил бўлган)	Умумий <b>10 балл</b>		
	а) агарда мева ва сабзавотларни сақлаш омбор тадбиркорни номида ёки балансида бўлса	10 балл		
	б) агарда мева ва сабзавотларни сақлаш омбор тадбиркор томонидан ижарага олинган бўлса	5 балл		
	с) агарда мева ва сабзавотларни сақлаш омбор тадбиркорда умуман бўлмаса	0 балл		
4	Совутгич камераларининг мавжудлиги (техник паспортнинг нусхаси ёки ижара шартномасининг амал қилиш муддати камида бир йил бўлган)	Умумий <b>5 балл</b>		
	а) агарда Совутгич камералари ўзини номида ёки балансида бўлса	5 балл		
	б) агарда Совутгич камералари тадбиркор томонидан ижарага олинган бўлса	3 балл		
	с) агарда Совутгич камераларитадбиркорда умуман бўлмаса	0 балл		
5	Инсофзиз ижроилар Ягона реестрида қайд этилмаганлик тўғрисида маълумотнома (тасдиқловчи хужжат)	<b>5 балл</b>		

6	Кейтеринг усулида овқатланишни ташкил этиш бўйича шартноманинг камида уч ойлик суммасига тенг айланма маблағлари мавжудлиги	<b>10 балл</b>		
7	Соликлар ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги мавжуд эмаслиги (ДСИ маълумоти) камида бир ой олдин тегишли ташкилотлардан солик қарздорлиги, тўловлар, бошқа мажбурий тўловларо ва молиявий санцияларнинг мавжуд эмаслиги тўғрисида маълумот	<b>10 балл</b>		
8	Санитария қонунчилигига риоя этилиши бўйича лабаратория, микробиология экспресс (тезкор) тест назорати хизмати билан тузилган шартнома нусхаси	<b>5 балл</b>		
9	Умумий овқатланиш соҳасида тажрибага эга бўлишлiği	<b>5 балл</b>		
10	Тўғри овқатланишниташикел этиш юзасидан таомларни тайёрлаш технологияси бўйича тажрибасига эга бўлган малакали мутахассисларни мавжудлиги (мухандис-технолог, аллерголог, диетолог, гастроэнтеролог, теропевт врач)	<b>10 балл</b>		
11	Инженер-технология ёки тенология хизмати кўрсатувчи ташкилот билан тузилган шартнома(Инженер-технolog диплом, тиббий кўрикдан ўтганлиги, ташкилотда ишлаш тўғрисида маълумот)	<b>5 балл</b>		
12	Ошпазлар ҳақида маълумот (диплом, разряд, сертификат, тиббий кўрикдан ўтганлиги ва ташкилотда ишлаётганлиги тўғрисида буйруқдан кўчирма)	<b>10 балл</b>		
12	а) агарда ошпазлар ҳақида талабда кўрсатилилганларнинг барчаси бўлса	10 балл		
	б) агарда ошпазлар ҳақида талабда кўрсатилганларнинг маълум қисми бўлса	5 балл		
	с) агарда ошпазлар ҳақида умуман маълумот бўлмаса	0		
13	Тайёр овқатларни етказиб бериш учун, сертификатланган маҳсус термо идишларнинг мавжудлиги	<b>5 балл</b>		
14	Коррупцияга йўл қўймаслиги ҳақида ариза берганлиги	<b>5 балл</b>		
	Жами:	<b>100 балл</b>		

ШАРТНОМА ЛОЙИҲАСИ  
КЕЙТЕРИНГ ШАРТНОМАСИ №\_\_\_\_\_

Нукус шаҳри

“\_\_\_\_\_” 2022 йил

Мазкур шартнома Ўзбекистон Республикасининг “Давлат харидлари тўғрисида”ги Конуни ҳамда Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 25 августдаги “Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилоятидаги умумий ўрта таълим муассасаларида соғлом овқатлантириш тизимини кейтеринг усулида ташкил этиш тартиби тўғрисида”ги 472-сон қарорига мувофиқ Қорақалпоғистон Республикаси умумий ўрта таълим муассасаларидаги 1-4-синфлар ўқувчиларини кейтеринг усулида соғлом овқатлантириш тизимини ташкил этиш мақсадида тузилади.

Мазкур Низом асосида Қорақалпоғистон Республикаси Халқ таълими вазирлиги бир томондан ва \_\_\_\_\_  
номидан (кейинги ўринларда – “Кейтеринг ташкилоти”)  
\_\_\_\_\_ асосида фаолият юритувчи директор  
\_\_\_\_\_ иккинчи томондан ушбу Шартномани куйидагилар тўғрисида туздилар.

### I. Шартнома предмети

1.1. Мазкур шартнома Ўзбекистон Республикасининг “Давлат харидлари тўғрисида”ги Конуни ҳамда Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил 25 августдаги “Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилоятидаги умумий ўрта таълим муассасаларида соғлом овқатлантириш тизимини кейтеринг усулида ташкил этиш тартиби тўғрисида”ги 472-сон қарорига мувофиқ Қорақалпоғистон Республикасидаги умумий ўрта таълим муассасаларининг 1-4-синф ўқувчиларини кейтеринг усулида соғлом овқатлантириш тизимини ташкил этиш учун тузилади.

1.2. Шартномага кўра ҳар куни умумталим мактабларининг 1-4-синфлар ўқувчиларини Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати ҳамда Ўзбекистон Республикаси Халқ таълими вазирлиги томонидан ишлаб чиқилган ҳамда тасдиқланган наъмунавий мавсумий таомномалар, таом тайёрлаш бўйича технологик карталар асосида масофавий усулда соғлом овқатлантиришни таъминлайди.

### II. Томонларнинг ҳукуқлари ва мажбуриятлари

#### 2.1 Кейтеринг ташкилоти ҳукуқлари:

- етказиб берилган тайёр озиқ-овқат маҳсулотлари учун бўнак мазкур шартнома ва амалдаги қонун ҳужжатларида белгиланган тартибда ва ҳажмда узил-кесил ҳисоб қилинишини “Буюртмачи”дан талаб қилиш;

- умумтаълим мактабларида етказиб берилган тайёр озиқ-овқат маҳсулотларини ўз вақтида қабул қилиб олишни;

- шартнома шартларига тўлиқ риоя этишни;

Етказиб берувчининг шартномада кўрсатилмаган бошқа хукуқлари

## 2.2. Кейтеринг ташкилоти мажбуриятлари:

- тайёр таомларни Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати ҳамда Халқ таълими вазирлиги томонидан тасдиқланган таомнома асосида овқатлантиришни ташкил этиш;

- тайёрланган ва қадоқланган таомларни, бир марта ишлатиладиган кутиларда (таомномадаги тез бузиладиган маҳсулотлар совиткич мосламаси ўрнатилган маҳсус автотранспорт воситаларида, совуқ кунлари бундан мустасно) мактабларга етказиш;

- етказиб берилган қадоқланган тайёр таомларни мактаб ошхоналарида санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мувофиқ ўқувчиларга тарқатишни ташкил этиш;

- етказиб берилган мактаб ошхонасида истеъмол қилинган қадоқланган тайёр таомларнинг чиқиндиларини ўз вақтида утилизация қилиш чораларини кўриш;

- узоқ ва олис ҳудудлардаги мактабларга (тасдиқланган рўйхат асосида) қадоқланган тайёр таомларни ўз вақтида, сифати бузилмаган ҳолда етказиб бериш мақсадида ўша ерда жойлашган мактабларнинг бирида тайёр маҳсулотларни сақлашни ташкил этиш (*узоқ ва олис ҳудудлардаги мактабларга етказиб берилган қадоқланган тайёр таомлар уларнинг сифатига таъсир қилмаган ҳолда техник воситалар орқали (музлаткич, ваакум мосламалари, овқат учун мосланган контейнерлар) сақланишини таъминлайди*);

- ўқувчиларни овқатлантириш Соғлиқни сақлаш вазирлигининг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларида белгиланган озиқ-овқат маҳсулотлари асосида амалга ошириш;

- ҳар бир мактабда тузилган маҳсус комиссия томонидан хизматлар кўрсатиш жараёнида озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатсизлиги ёки бошқа камчиликлар аниқланган тақдирда шу вақтнинг ўзида бартараф этиш;

- ўқувчиларининг уйинқароқлигини инобатга олиб, уларни ҳар хил касалликлардан сақлаш мақсадида фақат иссиқ ёки хона ҳароратида бўлган ичимликлар билан таъминлаш;

- ходимлари зымасига мактаб ҳудудида одоб-ахлоқ қоидалари шунингдек, мактабнинг ички тартиб қоидаларига риоя қилиши;
- мазкур шартномани бекор қилиш ҳақида буюртмачини бир ой олдин ёзма равишда огоҳлантириш.

Кейтеринг ташкилоти мазкур шартнома шартларига амал қилмасдан умумтаълим мактабларига кўрсатилган вақтда тайёр ва қадоқланган озиқ-овқат маҳсулотларини бир ой ичida 3 (уч) маротаба етказиб бермаган тақдирда шартнома бир томонлама бекор қилинади.

### **2.3. Буюртмачи мажбуриятлари:**

- шартномага кўра ҳар куни етказиб берилаётган қадоқланган тайёр таомларни (маҳсулотлар) мазкур шартномага мувофиқ, умумтаълим мактабларида тузилган комиссия таркиби иштирокида қабул қилишни таъминлаш;
- бажарилган ишларнинг туман (шаҳар) халқ таълим бўлиmlари томонидан умумлаштирилган йиғма далолатномаси ва расмийлаштирилган ҳисоб-фактура асосида кўрсатилган хизматлар учун амалдаги нархлар бўйича ойида бир маротаба етказиб берилган озиқ-овқат маҳсулотлари учун ҳақ тўлаш.

Хўжаликнинг шартномада кўрсатилмаган бошқа мажбуриятлари.

### **2.4. Бўюртмачи ҳуқуқлари:**

- ташкилотидан мазкур шартномага мувофиқ, тегишли сифат ва ассортиментдаги тайёр таомлар (маҳсулотлар) етказиб берилишини талаб қилиш;
- Кейтеринг усулида овқатлантиришни амалга ошириш учун қўйилган талаблар бажарилишини ўрганиш;
- туман (шаҳар) халқ таълими бўлиmlари томонидан соғлом овқатланишини ташкил этиш юзасидан доимий мониторинг олиб бориш жумладан, ўқувчилар ва уларнинг ота-оналари ўртасида сўровномалар ўтказиш;
- кейтеринг фаолиятига аралашмаган ҳолда бажарилаётган ишларнинг юритилиши ва маҳсулотлар сифатини исталган вақтда текшириш.
- маҳаллий Санитария-эпидемиологик асойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати билан биргаликда ташкилот томонидан кўрсатилаётган хизматлар сифати устидан доимий назоратни амалга ошириш ҳамда ўрганиш натижаларига кўра кейтеринг ташкилотини “инсофли ижрочи” ёки “инсофсиз ижрочи” руйхатига киритиш.

Хўжаликнинг шартномада кўрсатилмаган бошқа ҳуқуқлари

### **III. Шартноманинг нархи ва ўзаро ҳисоб-китоблар тартиби**

3.1 Мазкур шартнома бўйича кейтеринг томонидан бажариладиган ишлар қиймати барча солиқлар, йиғимлар, ажратмалар ва пудратчининг бошқа харажатларини ўз ичига олган ҳолда ККС билан жорий нархларда

(

сўмни ташкил этади шахсий ва  
хисобварағидан тўланади.)

3.2. Кейтеринг ташкилотига шартнома имзоланган кундан бошлаб 10 (ўн) кун муддат ичида олдиндан 15 фоиз миқдоридаги бўнак тўловлари ўтказилади.

3.3. Кейтеринг ташкилоти Буюртмачи билан ўзаро ҳисоб-китоб қилиш учун амалда кўрсатилган хизматлар ҳисоб-фактуралар (бажарилган ишлар далолатномалари) хамда бошқа асословчи хужжатларни туман (шаҳар) халқ таълими бўлимiga тақдим этади ва халқ таълими бўлимлари ҳисоб-фактураларни «kundalik.com» платформасида шаклланган маълумотлар билан солиштириб, уларни умумлаштирган ҳолда Буюртмачига тақдим этади. Тақдим этилган маълумотлар асосида Буюртмачи ҳақиқатда кўрсатилган хизматлар суммасидан келиб чиқиб, кейинги ойнинг 10-санасига қадар 85 фоиз миқдоридаги маблағлар тўлаб берилади.

3.4. Овқатланадиган бир киши учун кўрсатиладиган хизматларнинг амалдаги нархи кейтеринг етказиб берувчидан харид қилган ва тегишли меъёрлар бўйича тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотларининг амалдаги нархи (*Ўзбекистон Республикаси Молия ва Халқ таълими вазирликлари томонидан 2022 йил 30 август куни тасдиқланган нархдан баланд бўлмаслиги керак*) овқатланувчиларнинг сонига кўпайтириш йўли билан Буюртмачи томонидан белгиланади.

3.5. Овқатланувчиларнинг амалдаги сони ҳақидаги маълумотлар ва овқатланадиган бир кишига кўрсатиладиган хизматларнинг амалдаги нархи асосида Буюртмачи кундалик таомномага (озиқ-овқат маҳсулотларининг тақсимотига) мувофиқ кейтеринг билан биргаликда ҳар ойда тўланиши лозим бўлган сўммани кўрсатган ҳолда бажарилган ишларнинг йиғма далолатномасини тузади ва ҳисоб-фактурани расмийлаштиради хамда улар кейтеринг раҳбари ва мактаб директори томонидан имзоланади.

3.6. Мазкур Шартноманинг 1-иловасида кўрсатилган Шартнома прогноз суммасини ҳисоблаш учун озиқ-овқат маҳсулотларининг нархлари ўзгарганда

ёки бошқа асосли ҳолатларда Томонлардан бирининг ташаббуси билан бир ойда бир марта қайта кўриб чиқилиши мумкин.

#### **IV. Томонларнинг мажбуриятлари**

4.1. Кейтеринг Буюртмачи шахсий таркибининг овқатланишини ташкил этиши бўйича Шартнома мажбуриятларини ўз вақтида бажармаганда Буюртмачига муддати ўтказиб юборилган ҳар бир кун учун мажбурият бажарилмаган қисмининг 0,4 фоизи миқдорида пеня тўлайди. Бунда пенянинг умумий суммаси кўрсатилмаган хизматлар ойлик қийматининг 50 фоизидан ошмаслиги керак.

4.2. Пеня (жарима) тўлаш Томонларни зиммасидаги мажбуриятларини бажаришдан ёки бузилишларни бартараф этишдан озод қилмайди.

4.3. Мазкур Шартнома шартларининг бажарилмагани ёки тегишли даражада бажарилмагани учун Томонлар Ўзбекистон Республикасининг Фуқаролик кодексида, «Хўжалик юритувчи субъектлар фаолиятининг шартномавий-хукукий базаси тўғрисида»ги Ўзбекистон Республикаси Қонуни ҳамда Ўзбекистон Республикасининг бошқа норматив-хукукий ҳужжатларида назарда тутилган жавобгарликка тортиладилар.

4.4. Томонларнинг мазкур Шартномада назарда тутилмаган жавобгарлик чоралари Ўзбекистон Республикаси ҳудудида амалда бўлган фуқаролик қонунчилиги нормаларига мувофиқ қўлланилади ва муаммоли ҳолатлар юзага келганда *Нукус туманлараро иқтисодий судида кўриб чиқиласди*.

#### **V. Низоларни ҳал этиш тартиби**

5.1. Мазкур Шартномани бажаришда юзага келиши мумкин бўлган низолар ва келишмовчиликлар судга қадар талабнома қўллаш орқали ҳал этилади.

5.2. Низолар ва келишмовчиликларни Томонлар ўртасида музокара ўтказиш йўли билан ҳал этиш мумкин бўлмайдиган ҳолатларда Ўзбекистон Республикаси қонунчилигида назарда тутилган келишмовчиликларни суддан олдин бартараф этиш тартиб-таомили амалга оширилгандан сўнг улар Ўзбекистон Республикаси қонунчилигида белгиланган тартибда кўриб чиқиш учун судга берилади.

#### **VI. КОРРУПСИЯГА ҚАРШИ КУРАШИШ ШАРТЛАРИ**

6.1. Тарафлар шартнома бўйича ўз мажбуриятларини бажараётганда Ўзбекистон Республикасининг коррупсияга қарши курашиш тўғрисидаги қонун ҳужжатларининг талабларига зид келадиган ҳар қандай ҳаракатларни амалга оширмайдилар, шу жумладан, пора беришни таклиф қилмайди, ваъда

бермайди, товламачилик қилмайди, пора сифатида пул тўламайди, бевосита ёки билвосита пора олишга розилик бермайди, ўз хизмат мажбуриятларидан фойдаланган ҳолда пора берган шахснинг манфаатларини кўзлаб муайян ҳаракатларни содир этиши ёки содир этмаслиги шартлиги ёки мумкинлиги учун моддий қимматликларни ёки мулкий наф олмайди. Тарафлар ушбу ҳаракатларга йўл қўймаслик бўйича чоралар кўрилишига кафолат беради.

6.2. Агар шартнома бўйича бир тараф ушбу шартнома ёки Ўзбекистон Республикаси қонунчилигига зид келадиган хатти-ҳаракатларга шу жумладан, коррупсияга оид хукукбузарлик содир этишга мажбурлашдан иборат бўлган фактларга дуч келса, бу ҳақда куйидаги алоқа каналларидан бири орқали хабардор қилиш керак: “1008” ишонч телефони, телеграм-канали (“@антисорбот”), Адлия вазирлигининг расмий веб-сайтида жойлаштирилган шакл ёки электрон почта.

## **VII. Форс-мажор ҳолатлар**

Томонлар мажбуриятларнинг қисман ёки тўлиқ бажарилмаганлиги учун, агар бундай ҳолат енгиб бўлмас куч, яъни табиий оғатлар, табиий ва техноген тусдаги фавқулодда ҳолатлар оқибати ҳисобланса, жавобгарлиқдан озод қилинади. Бунда мазкур Шартнома бўйича мажбуриятларни бажариш муддати мутаносиб равишда ушбу ҳодисалар рўй берган муддатга орқага сурилади.

## **VIII. Яқунловчи қоидалар**

8.1. Мазкур шартнома томонларнинг келишувига кўра ёки бошқа томон шартнома шартларини жиддий равишда бузган тақдирда, томонлардан бирининг талаби бўйича суд тартибида бекор қилиниши мумкин.

8.2 Ушбу Шартномага ҳар қандай ўзгартириш ва қўшимчалар фақат улар ёзма шаклда расмийлаштирилиб, Томонларнинг ваколатли вакиллари томонидан имзолангандан сўнг ҳақиқий ҳисобланади. Мазкур Шартномага барча иловалар унинг ажралмас қисмини ташкил этади.

8.3. Томонларнинг ҳеч бири мазкур Шартнома бўйича ўз ҳуқук ва мажбуриятларини бошқа Томоннинг ёзма шаклдаги розилигисиз бирор-бир учинчи томонга бериб юбориши мумкин эмас.

8.4. Ушбу Шартнома икки нусхада тузилган. Иккала нусха айнан бир хил бўлиб, бир хил юридик кучга эга. Томонларнинг ҳар бирида мазкур Шартноманинг бир нусхаси бўлади.

## **IX. Мазкур Шартноманинг амал қилиш муддати.**

9.1. Ушбу Шартнома икки томонлама имзоланган пайтдан бошлаб қучга киради ва  
2022 йил “      ” “                ” амал қиласди.

9.2 Кейтеринг ташкилоти шартнома шартларини белгиланган муддат ва меъёрлар, санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормаларига риоя этган ҳолда бажарган тақдирда **Харид комиссияси томонидан берилган хуносага мувофиқ, шартнома 2022-2023-ўкув йили тугагунга қадар узайтирилиши мумкин.**

## **IX. Томонларнинг манзили ва банк реквизитлари**

Хүкүкшүнос: С.Атамуратов

(Им30)

Кеитеринг шартлари асосида хизматларни кўрсатиш бўйича намунавий шартномага  
1-ИЛОВА

ШАРТНОМАНИНГ ПРОГНОЗ СУММАСИ

T/p	Ойлар	Ойда- ги кун- лар сони	Ўлчов бирлиги	Хизмат бирли- ги учун нарх (сўм)	Хизмат бирлик- лари сони	Жами сумма ҚҚС сиз (сўм)	ҚҚС — %	Жами сумма ҚҚС билиан
	Жами:							

«Кейтеринг»

«Буюртмачи»

М.ў

М.ў



O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
XALQ TA'LIMI  
WAZIRIYATI

REPUBLIC OF UZBEKISTAN  
2a, Narvy Street, Tashkent, 100011  
tel.: (+998) 71-241-01-86; (+998) 55-503-74-00  
e-mail: www.uzeshbz.uz; e-mail: usd@exatuz.uz

2a, Narvsky Street, Tashkent, 100011  
Uz., (+998) 71 241-01-86, (+998) 55 503-74-00  
e-b-site: [www.uzedu.uz](http://www.uzedu.uz), e-mail: [uzedu@exet.uz](mailto:uzedu@exet.uz)

31 » abyver 2022-y.  
05-05/4-857 -son

Коракалпогистон Республикаси  
Вазирлар Кеңгашы

Характеристики

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Мажхамасининг 2022 йил 25 авгуустдаги “Қоралполоғистон Республикаси ва Ҳоразм вилоятида жойлашган умумий ўрга таълим мусассасаларида соглом овқатлантириш тизимини янада тақомиллаштириши чора-тадуирлари түркисидаги 472-сонли Карори билан белгиланган Низомнинг 5-боб 24-бандида Санитария-гигиена мөйёрларидан Нелиб чиқиб, битта ўқувчанин бир маҳал озиқ-овқат билан тамкилашнинг ўртача нархи Ҳалқ таълимий вазирлиги томонидан Молия вазирлигин билан кепишган ходда ҳар ўкув йили учун тасдиқланичи белгиланган.

Ушбу қарорда белтилантан вазифалар ихкорини таъминлаш  
максадида, Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик  
осойицлагиқ ва жамоат саломатлики хизмати томонидан тасдиқланган  
Санитария-гигиена мөърбаридан келиб чириб тузилган таъминотининг  
битта ўкувчини бир маҳал озиқ-овқат билан таъминлашнинг ўтчача  
бозор нахидидан келиб чириб **4 700** сум этибл белтилапчоғи

Южордагиларни инобатга олган хонда, битта ўкувчиди бир маҳал озиқ-оржат билан таъминлаш учун белгиланган маблагдан келиб чиқуб ишшарни ташкил килинишинизни мальум... кулемиз. (Жадеват шоша кильниади)

(Эсламга: Ушбу тасдиқланган жадвал Ўзбекистон Республикаси  
Молия баъзарлиги билан келишилган)

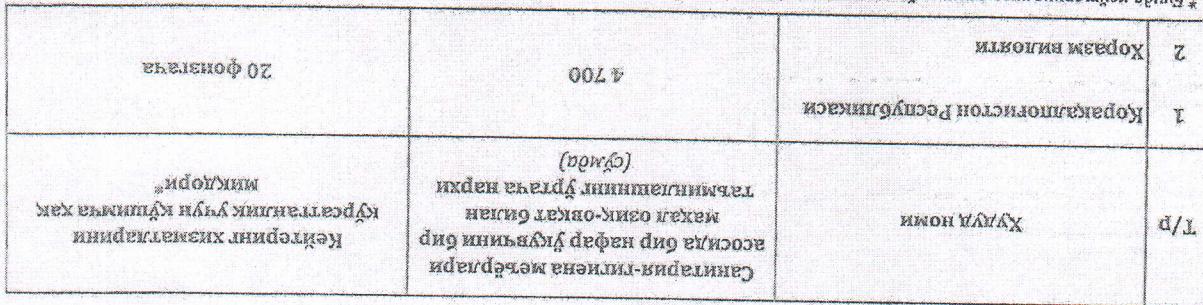
Илова Банак

ВАЗИЛ ЙУРИНБОСАНЫ

И. Пушкин

20

CHICAGO INSTITUTE OF TECHNOLOGY  
LIBRARY SERVICES



“Тасниклайм”  
Ўзбекистон Республикаси

Халқ таълими вазири  
ўринбосари



И.Джуроев  
август  
2022 йил 26

Мазкур техник топшитирк ўзбекистон Республикаси Вазирлар Мажкамасининг жойлашган умумий ўрга таълим мусасасаларида соглом овқатлантириш тизимини янада тақомилаштириши чора-тадбирлари тўрисида”ги 472-сон карори асосида умумий ўрга таълим мусасасаларида соглом овқатлантириш тизимини белтиланган санитария қондапари, нормалари ва гигиена нормативларига мувофик хода кейтеринг усулида ўқувчиларнинг соглом овқатлантиришини ташкил этиши мақсадида кўйиладиган талаб ва тартибларни белтилади.

Буортмачи - Коракалпонистон Республикаси Вазирлар Кенгаши, Хоразм вилояти хокимиги хисобланади;

**Ижрочи** – худудларда масофавий усулда умумий овқатниш хизматларини кўрсатиш орқали овқатланниш шартнома асосида, стказиб бериш хизматларини кейтерганинг ташкилоти сифатида хизмат кўрсатувчи талабгор.

Халқ таълими тизимидағи умумий ўрга таълим мусасасаларида соглом овқатлантириши кейтеринг усулида ташкил этиши бўйича

**ТЕХНИК ТОПШИТИРИК**

Ижрочи	Талаб
	1. Кейтеринг усулида хизмат кўрсатиш учун бино иншоти ва замонавий технологик ускуннан мавжудлити (каластр ва техник паспорлар нусхалари);
	2. Мажесу тайёр овқат ва озиқ-овқат хом ашёларини ташучи жиходланган автотранспорт (рефрижератор) воситаларини мавжудлити (техник паспорларни нусхаси);
	3. Тадбирорнинг мева ва сабаботларни саклаш омборининг мавжудлити; (каластр хужжатининг тасдиқланган нусхаси ёки ижара шартномасининг амал килиши муддати камила бир йил бўлган);
Ижрочи (кейтеринг ташкилоти сифатида хизмат кўрсатувчи талабгор томонидан тасдим этиладиган хужжатлар)	4. Совутич камераларини мавжудлити (техник паспортнинг нусхаси ёки ижара шартномасининг амал килиши муддати камила бир йил бўлган);
	5. Бино иншотидар ижара асосида фойдаланилан тасдирада ижара шартномаси нусхаси;
	6. Бино-иншотлар корхонага тегинали бўлганда кадастр хужжали нусхаси;
	7. Инсоғиз изкорочилар Ягона реестрида кайд этилмаганлик тўғрисида мавжудотнома (тасликовчи хужжат);
	8. Кейтеринг усулида овқатланнишни ташкил этиши бўйича шартноманинг камила уч ойлик суммасига тенг айланма маблаклари мавжудлити;
	9. Соликлар ва бошқа мажбурий тўловлардан карздорлиги мавжуд эмаслиги; (ДСИ маълумоти)

Ташкент - 2022

<p>10. Танловда (пендерда) иштепрок этиш учун камида бир ой одан тегини ташкыноттардан солик карздорлық, түлөлар, бошка мәжбурдай түлөлар ва молдай санкүліларнинг мавжуд эмасынди түркисіда маълумот.</p> <p>11. Санитария конуциология риоң этилиши бўйича лаборатория, микробиология экспресс(тезкор) тест назорати хизмати билан тузинган шартнома нускаси;</p> <p>12. Умумий оқатланиши соҳасида камида 3 йилик тәжрибага эга бўйишлни;</p> <p>13. Гурни оқатланиши ташкил этиш юзасидан таомнани таъриғдан технологияси бўйича камида 3 йилик или тажрибасига эга бўйган маънагали мутакассисларни мавжудлиги (муҳандис-технолоѓ, инженер, дистелог, гастроонтеролог, терапевт врач, онцазлар);</p> <p>14. Инженер-технология ёки техннология измати курсатувчи ташкилот боссан тузилган шартнома; (диплом, тибий курисдан ўтганини, ташкилотда ишлани тўргисдан маълумот);</p> <p>15. Ошазалар хакида маълумот; (диплом, разряд, сертификат, тибий кўргитдан ўтганини ва ташкилотда ишлаетгандиги тўрисинда бўйруқдан кўчирма);</p> <p>16. Гайёр оқатларни етказиб берини учин, сертификатланган маъсус термо идешшарни мавжуднинг;</p> <p>17. Коррупция яйл кўймаслини тўргисида ариза.</p>	<p><b>Ижроига кўйиладиган талаабар</b></p> <p><b>Хизмат кўрсатиш тартиби</b></p> <p><b>Тайдиркорлик субъектларига кейтеринг хизматларини кўрсатиш учун куйиладиган талаабар</b></p>	<p>Мактабларда сөздом оқатлантарни хизматини кўрсатиш ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиология осойшиталик ва жаънат саноматларни хизмати хамда Ҳарак талимни вазирлиги томонидан ишлаб чиқилган ва тасдиқланган намунавий мавзумий таомномалар, таом тайёрлаш бўйича технологик карталар асосида ташкил килиш.</p> <p>Коракалпогистон Республикаси ва Хоразм вилояти мактабларida бир маъз, согдом оқатлантарни белгиланган САНПИН мөърбэр асосида етказиб берини оркани аманга ошири.</p>
<p><b>Озиқ-овқат бўйиган талаб</b></p>	<p><b>Хизматларни устидан назорат</b></p>	<p>Кейтеринг ташкилоти ошазаларни томонидан таом тайёрлаш технологик кондайлари, риоң килинчи, ва онцазларни ўтнитилган тартиба маъзака ошириши назоратга олиш.</p>
<p><b>Озиқ-овқат и нарзарининг шаклланиши</b></p>	<p><b>Хизматни бажариш</b></p>	<p>Озиқ-овқат маҳсулотларининг ойник ўртача бозор нархлари Коракалпогистон Республикаси Вазирлар кенеси ва Хоразм вилояти хокимлигининг ойник тасликларнан баённомалар билан белтиланади.</p>
		<p>2022-2023 ўқув йили. вакти</p>

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
XALQ TA'LIMI  
VAZIRLIGI

100011, Toshkent, Navoiy ko'chasi, 2a-uy  
Tel.: (+998) 71 241-01-86; (+998) 55 503-74-00  
web-site: www.uzedu.uz, e-mail: uzedu@exat.uz



MINISTRY OF PUBLIC  
EDUCATION OF THE  
REPUBLIC OF UZBEKISTAN

2a, Navoiy Street, Tashkent, 100011  
Tel.: (+998) 71 241-01-86; (+998) 55 503-74-00  
web-site: www.uzedu.uz, e-mail: uzedu@exat.uz

«29 » 09 2022-y.  
05-05-4-947 -son

Қорақалпоғистон Республикаси  
Вазирлар Кеншгаши ва Хоразм  
вилояти ҳокимлигига

Қорақалпоғистон Республикаси  
Халқ таълими вазирлиги ва  
Хоразм вилояти халқ таълими  
бошқармасига

Ўзбекстон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2022 йил  
25 августдаги “Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилоятида  
жойлашган ўрта таълим муасассаларида соғлом овқатланиш тизимини  
янада такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги 472-сонли қарори  
ижросини таъминлаш мақсадида, айрим тадбиркорлик субъектлари  
томонидан, Ўзбекистон Республикаси санитария-эпидемиологик  
осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати томонидан келишилган ва  
Халқ таълими вазирлиги томонидан тасдиқланган таомномага ўзгартириш  
киритиш бўйича таклиф ва мурожаатлари ўрганиб чиқилди.

Ушбу таклифларни инобатга олган ҳолда, Республика санитария-  
эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати билан  
келишган ҳолда, ушбу таомномага ўзгартириш киритилди. Иловага  
мувофиқ тақдим этилмоқда.

Илова: варақ.

Вазир ўринбосари

И.Джураев

"Келишилган"  
 Ўзбекистон Республикаси  
 Санитария-эпидемиологик  
 осойишталик ва жамоат  
 саломатлиги  
 хизмати бошлиги  
**Б. Юсупалиев**  
 2022 йил 29 сентябрь

"Тасдиқлайман"  
 Ўзбекистон Республикаси  
 Халқ таълими вазири  
 ўринbosари  
**И. Джураев**  
 2022 йил 29 сентябрь

**Қорақалпоғистон Республикаси ва Хоразм вилояти умумтаълим  
 мактабларидағи 7-11 ёшли ўкувчилар учун нонуштага мұлжалланған  
 5 күнлик**

### **ТАОМНОМА**

#### **1-кун**

Ширин булочка - 50 гр.;  
 Кумоқ хамирли печенье - 60 гр;  
 Ичимлик - 200 мл.;  
 Мева -100 гр.

#### **2-кун**

Ёнғоқли кекс - 75 гр;\*,  
 Овсянка - 60 гр.;  
 Ичимлик - 200 мл.;  
 Мева - 100 гр.

#### **3-кун**

Кунжутли булочка - 75 гр.;  
 Сутли печенье- 60 гр.;  
 Ичимлик - 200 мл;  
 Мева - 100 гр.

#### **4-кун**

Пряник - 60 гр.;  
 Кумоқ хамирли печенье - 60 гр.;  
 Ичимлик - 200 мл;

Мева - 100 гр.

#### **5-кун**

Ёнғоқли кекс - 75 гр.;  
 Шоколад - 25 гр.;  
 Ичимлик - 200 мл.;

Мева - 100 гр.

Эслатма: Мавсумни инобатга олган ҳолда, куннинг иссиқ кунлари ичимлик суви, шарбат, союқ кунлари иссиқ ширин чой берилгиси мүмкін.

**Умумтаълим мактабларидағи 7 - 11 ёшли ўқувчилар учун нонуштасига  
мўлжалланган Ўзбекистон Ошпазлар уюшмаси томонидан ишлаб  
чиқилган технологик хариталари**

**Ширин булочка**

**Технологик харита (пазандалик рецепт)**

Таом қуввати – 372 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 5000 (100 дона 50 гр дан) грами учун рецепт (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёмий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Маҳсулот(ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
Бүғдой уни	3000	3000
Шакар	470	470
Тухум	400	400
Сут	400	400
Хамиртуруш	78	78
Туз	23	23
Сув	1000	1000
<i>Хамир қатламлари орасига суртиши учун:</i>		
Сариёғ	450	450
Шакар	468	468
<i>Қандолат листларини ёзлаши учун:</i>		
Ўсимлик ёғи	19	19
<i>Булочкаларни устига суртиши учун:</i>		
Тухум	100	100

“СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	6.2
Ёғ, г	16.4
Углеводлар, г	50.9
Қуввати, ккал	372
B1, мг	0.11
B2, мг	0.08
C, мг	0.56
Ca, мг	31
Fe, мг	1.3

**Тайёрлаш технологияси:** Тайёрланган ҳамиртуришли қатлама ҳамирга турли хил булочкалар шакли берилиши мүмкин. Конверт шаклидаги булочка. Тайёр ҳамирни ун сепилгандык столга олиб түгри бурчак шаклида қалинлиги 5-8 мм қилиб текис ёйилади. Ёйилгандык ҳамирни пичок ёрдамида вазни 55 гр, ўлчами 8x8 см қилиб квадрат шаклида кесилади. Сүнгра бурчаклари ўрта қисмiga олиб келиниб бармоқлар ёрдамида енгил сиқиб бриктирилади. Шундан сүнг ўсимлик ёғи суртилган қандолат листига оралиқ масофа билан териб чиқилиб тиндиришга қўйилади, устига Тухум суртиб 230-240оС гача ҳароратда ёпиб пиширилади. Қандолат листига теришда булочкалар орсидаги масофа яқин бўлиб қолса, тиндириш ёки пишириш жараёнида бир-бирига ёпишиб ташки кўриниши бузилади.

## Қумоқли ҳамирдан печенье

### Технологик харита (пазандалик рецепт)

Таом қуввати – 279,6 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепт (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёмий таркиби (дармондори ва

микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли бу-дой уни	34	34
Қанд упаси	11	11
Сариеф	23	23
Тухум	1.8	1.8
Ванилин упаси	0,12	0,12
Ачитқи	1,4	1,4
Суритиш учун:		
Тухум	1,8	1,8

Охирги “СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	4,4
Ёғ, г	20,6
Углеводлар, г	36,5
Куввати, ккал	349,5
1, мг	0,063
B2, мг	0,055
C, мг	0
Ca, мг	11,54
Fe, мг	0,601

## Тайёрлаш технологияси

Тайёр ҳамир 5 см қалинликда ёйилади ва юзасига тухум суртилиб, устига совутилган урвоқ сепилади. 20 дақиқадан сўнг диаметри 40 мм лик кулча шаклини берувчи қолип ёрдамида ҳамир кесиб олинади ва қандолат листларига териб, устига меланж суртиллади, 2300С ҳароратда ёпиб пиширилади.

Урвоқ тайёрлаш учун ҳамирнинг 1/10 қисми совутилиб, бир оз ун қўшилади ва майдада кўзли элакдан ўтказилади.

## Ёнғоқли кекс

### Технологик харита (пазандалик рецепт)

Таом қуввати – 316 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 75 грами учун рецепт (махсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёйи таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Махсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	23	23
Шакар	15	15
Сариёғ	13	13
Тухум	12	12
Ёнғоқ мағзи	6	6
Суритиш учун		
Қанд упаси	0.7	0.7

Охириг “СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	75 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Куввати, ккал	316
B1, мг	0.076
B2, мг	0.088
C, мг	0.38
Ca, мг	19.4
Fe, мг	0.824

### Тайёрлаш технологияси:

Юмшатилган сарёғга шакар қўшилиб, 10-15 дақиқа давомида кўпиртирилади сўнг Тухум қўшилиб яна 10-15 дақиқа кўпчитиш давом етирилади Кўпчитилган кўришмага майдаланган йонғоқ мағзи қўшиб унисолиб аралаштирилади Тайёр ҳамирнинг намлиги 22% бўлиши лозим. Тайёрланган ҳамирни қолипчаларга солиб қандолат листига бир текисда ораларидан иссиклик ўтадиган килиб териб чиқилиб, 190-200 С градус ҳароратда тайёр бўлгунга қадар ёпиб пиширилиб мўнг совутиллади ва устиги қанд упаси сепилади.

## Овсянка

### Технологик харита (пазандалик рецепті)

Таом қуввати – 273,38 ккал

Ишлов бериш усули – ёпіб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепті (*махсулотлар миқдори брутто ва неттода*)

*Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёмий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)*

Махсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли бүфдой уни	20	20
Қанд упаси	15	15
Сариёғ	4	4
Тухум	0.25	0.25
Овсянка	40	40
Сут	10	10
Суритиш учун:		
Ўсимлик ёғи	1.0	1.0

Охирги “СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	8,09
Ёғ, г	8.77
Углеводлар, г	40.66
Куввати, ккал	273.38
1, мг	0.063
B2, мг	0.055
C, мг	0
Ca, мг	11,54
Fe, мг	0.601

## Тайёрлаш технологияси

Овсянка майдалагич ёрдамида майдаланади ва сариёғ қанд упаси қўшиб аралашма тайёрланади иссик сувда туз ва овсянка уни билан бүфдой унини озгина миқдорда дамбадам қўшиб бир ҳил массага келгунга қадар аралаштирилади ва 10 дақиқага тиндиришга қўйилади. 5-7 см ўлчамида тайёр формаларга ажратиб 180 С градусида 10-12 дақиқа ёпіб пиширилади.

## Кунжутли булочка

### Технологик харита (пазандалик рецепті)

Таом қуввати – 339 кал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 5000 (100 дона 75 гр дан) грами учун рецепти (*маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода*)

*Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёмий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)*

Махсулот(ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
<i>Онара учун:</i>		
Олий сорт ун	720 гр	720 гр
Ҳамиртуриш	30	30
Сув	300	300
<i>Ҳамир учун:</i>		
Олий сорт ун	1280	1280
Шакар	500	500
Сариёғ	670	670
Тухум	301	301
Туз	20	20
<i>Қийма (начинка) учун:</i>		
Шакар	100	100
Сариёғ	100	100
Тухум	80	80
Кунжут	400	400
Асал	100	100
<i>Ёғлаш учун:</i>		
Тухум	120	120
Ўсимлик ёғи	10	10
<i>Пишгандан сўнг суртиши учун:</i>		
Шакар	100	100
Какао қукуни	10	10
Сув	130	130
<i>Қиём учун:</i>		
Шакар	200	200
Сув	140	140
Мева шарбати	100	100

Охирги “СанПиН” га асосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	100 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	7.9
Ёғ, г	9.4
Углеводлар, г	7.9
Қуввати, ккал	339

B1, мг	0.11
B2, мг	0.08
C, мг	0
Ca, мг	31
Fe, мг	1.3

**Тайёрлаш технологияси:** Кунжутли булочка опарали усулда тайёрланган ҳамиртуришли түйинтирилган ҳамирдан тайёрланади. Тайёр ҳамир 0,5 см гача қалинликда ёйилиб, энига 25 см қилиб кесилади. Устига бир текис қилиб кунжутли қийма ёйилиб, рулет шаклида ўралади ва 46 гр дан қилиб бўлакчаларга кесиб чиқилади. Кесилган бўлакчаларни жойидан қўзгатмасдан икки четидан кунжут чиқгунга қадар 1,5 см диаметрли ўқловни юргизиб босилади. Ёғланган қандолат листига булочкаларни териб 40-50 дақиқа тиндирилади. Сўнг тухум суртиб ёпиб пиширилади. Пишиб чиқгач совутилиб, булочкаларни устки қисмiga шакар қиёми шимдирилиб, какао помадкаси суртилади.

## Сутли печенье

### Технологик харита (пазандалик рецепт)

Таом қуввати – 279,6 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепт (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёйи таркиби (дармондори ва

микроэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли бу-дой уни	34	34
Қанд упаси	11	11
Сариёғ	23	23
Тухум	1.8	1.8
Сут	5	5
Ҳамиртуриш	1,4	1,4
Суритиш учун:		
Тухум	1,8	1,8

Охирги “СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	4,4
Ёғ, г	20,6
Углеводлар, г	36,5
Қуввати, ккал	349,5
1, мг	0.063
B2, мг	0.055
C, мг	0

Ca, мг	11,54
Fe, мг	0.601

## Тайёрлаш технологияси

Элакдан ўтказилған ун, сут ва ҳамиртуриш билан корилған ҳамирдан 5 см қалинлиқда ёйилади ва юзасига тухум суртилиб, 20 дақиқадан сүнг диаметри 40 мм лик кулча шаклини берувчи қолип ёрдамида ҳамир кесиб олинади ва қандолат листларига териб, устига меланж суртилади, 2 300 С ҳароратда ёпиб пиширилади.

## Пряник

### Технологик харита (пазандалик рецепті)

Таом құввати – 252.8 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 60 грами учун рецепті (*махсулоттар миқдори брутто ва нетто да*)

Таомнинг озиқавий құйматы, құввати(ккал) ва кимёмий таркиби (дармондори ва микроэлементлари)

Махсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	25	25
Кефир	35	35
Сут	10	10
Шакар	15	15
Сариёғ	6	6
Тухум	0.50	0.50
Ҳамиртуруш	1	1

Охирги “СанПиН” га всосан хисобланған күрсаткичлар номлари	60 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Құввати, ккал	316
B1, мг	0.076
B2, мг	0.088
C, мг	0.38
Ca, мг	19.4
Fe, мг	0.824

## Тайёрлаш технологияси:

Шакарни тухум оқлари билан уриб аралаштирилади Сүнг, аралашмага илитилған қатық ва сариёғ құшиб ва аралаштиришда давом әтилади. Яхшилаб эланған ун құшиб, ҳамир тайёрланади Стол устига ун сепиб, ҳамир зуваласини бармоқ қалинлигіда (1 см – 1,5 см) қилиб ёйилади. Стакан, банканинг оғзи ёки тайёр шаклчалар ёрдамида ёйилған ҳамирдан

бўлажак пряникларни кесиб олинади. Пряникларни зич қилмаган ҳолда териб, 180 С градус хароратгача олдиндан қиздириб олинган печда 30 дақиқа давомида пиширилади.

## Кекс

### Технологик харита (пазандалик рецепти)

Таом қуввати – 316 ккал

Ишлов бериш усули – ёпиб пишириш

Таомнинг 75 грами учун рецепт (маҳсулотлар миқдори брутто ва неттода)

Таомнинг озиқавий қиймати, қуввати(ккал) ва кимёйи таркиби (дармондори ва микрэлементлари)

Маҳсулот (ярим тайёр маҳсулот)	Брутто, г	Нетто, г
1-навли буғдой уни	23	23
Шакар	15	15
Сариф	13	13
Тухум	12	12
Суритиш учун		
Қанд упаси	0.7	0.7

Охирги “СанПиН” га всосан хисобланган кўрсаткичлар номлари	75 гр таом учун озиқавий моддалар миқдори (гр)
Оқсил, г	5.4
Ёғ, г	17.2
Углеводлар, г	35
Қуввати, ккал	316
B1, мг	0.076
B2, мг	0.088
C, мг	0.38
Ca, мг	19.4
Fe, мг	0.824

### Тайёрлаш технологияси:

Юмшатилган сарёғга шакар қўшилиб, 10-15 дақиқа давомида кўпиртирилади сўнг Тухум қўшилиб яна 10-15 дақиқа кўпчиши давом етирилади Кўпчитилган кўришмага унисолиб аралаштирилади Тайёр ҳамирнинг намлиги 22% бўлиши лозим. Тайёрланган ҳамирни қолипчаларга солиб қандолат листига бир текисда ораларидан иссиқлик ўтадиган қилиб териб чиқилиб, 190-200 С градус хароратда тайёр бўлгунга қадар ёпиб пиширилиб сўнг совутилади ва устиги қанд упаси сепилади

\*Изоҳ: Мазкур озиқ-овқат маҳсулотлари рўйхати СанҚвАН № 0017-21 асосида  
Ўзбекистон Республикаси Ошпазлар ююмаси томонидан ишлаб чиқилган.