

«ТАСДЛИҚЛАЙМАН»
Ўзбекистон Республикаси
Президент таълим муассасалари
агентлиги Хоразм вилоят ҳудудий
булими бошлиғи
Танлаш харид комиссияси раиси



С. Абдуллаев

2022 йил « » »

Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари
агентлиги ҳузуридаги Шовот туман ихтисослаштирилган
мактаб-интернатида соғлом овқатлантиришни аутсорсинг
усулида ташкил этиш хизматини харид қилиш учун энг яхши
таклифларни

ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИ

МУНДАРИЖА

- I. ИШТИРОКЧИЛАР УЧУН ҚЎЛЛАНМА
- II. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ХУЖЖАТЛАРИГА
ИЛОВАЛАР

1. Энг яхши таклифларни танлаш (Танлаш) предмети

Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг хизмати (матн давомида Хизмат деб юритилади).

Давлат буюртмачиси – Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-интернати.

Шартномани бажаришнинг энг яхши шартларига кўра ғолибларни танлаш, иштирокчиларининг таклифларини баҳолаш бўйича эълон қилинган мезонлар асосида Танлаш харид комиссияси (матн давомида Комиссия деб юритилади) томонидан аниқланади. Комиссия таркиби Буюртмачи томонидан шакллантирилади.

Танлашнинг чекланган қиймати:– 211443960 (икки юз ўн бир миллион тўрт юз қирқ уч минг тўққиз юз олтмиш) сўм ҚҚС билан бирга;

Тўлов валютаси – Ўзбекистон Республикасининг миллий валютаси - сўмда.

Молиялаштириш манбаи – бюджет маблағлари ҳисобидан.

2. Танлаш доирасида тақдим этиладиган хар қандай ҳужжатларнинг (маълумотларнинг) махфийлиги

2.1. Танлаш иштирокчиларининг таклифларини кўриб чиқиш ва баҳолаш тўғрисидаги маълумотлар, танлаш ўтказиш вақтида ҳам, у тугагандан сўнг ҳам, баҳолаш тартиботига расмий равишда алоқадор бўлмаган шахсларга хабар қилинмайди, қонун ҳужжатларида назарда тутилган ҳолатлар бундан мустасно. Махфий маълумотларни ошқор қилганлик учун Комиссияси аъзолари, ишчи гуруҳлар ва/ёки мутахассислар гуруҳи жавобгар бўлади (Ўзбекистон Республикаси “Давлат харидлари тўғрисида”ги Қонунининг 15-моддаси).

3. Танлаш бўйича харид қилиш ҳужжатлари юзасидан тушунтириш бериш

3.1. Танлаш бўйича харид қилиш ҳужжатлари (матн давоми Танлаш ҳужжатлари) юзасидан сўров юбориш учун иштирокчилар давлат буюртмачисига ёзма равишда қуйидаги манзилга мурожаат юбориши мумкин:

Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-интернати

Манзил: Шовот туман К. Отаниёзов кўчаси 65- уй

Тел: 97-453-28-27

e-mail : muzaffardoschanov@ gmail.com

Масъуллар: М. Дўсчанов

3.2. Танлаш ҳужжатлари юзасидан тушунтиришлар бериш бўйича сўров, танлаш иштирокчиси томонидан танлаш таклифларини бериш муддати тугашидан камида икки кун олдин ёзма равишда юборилиши мумкин. Давлат буюртмачиси кўрсатилган сўров олинган кундан бошлаб икки иш куни ичида тушунтириш жавобини юбориши шарт.

4. Танлаш иштирокчиларининг таклифларини тайёрлаш ва тақдим этиш

4.1. Танлаш иштирокчиси ўзининг танлаш таклифларини тайёрлаш ва тақдим этиш билан боғлиқ барча харажатларни ўз зиммасига олади. Буюртмачи ва Комиссия танлаш натижаларидан қатъий назар мазкур харажатлар учун жавобгар бўлмайди.

4.2. Танлаш иштирокчиларининг таклифлари, унга боғлиқ ҳужжатлар ҳамда иштирокчи ва буюртмачи ўртасидаги барча ёзишмалар ўзбек ёки рус тилларида бўлиши лозим.

4.3. Танлаш иштирокчилари ўз таклифларини электрон шаклда Давлат буюртмачиси томонидан давлат харидлари тизимида (матн давомида - Тизим) жойлаштирилган эълон муддати тугагунга қадар тақдим этишлари мумкин.

4.4. Танлаш иштирокчиси фақат битта таклиф беришга ҳақли.

4.5. Танлашда иштирок этиш учун иштирокчилар танлашнинг чегараланган қийматидан 1% миқдорида закатат ўтказилиши лозим.

5. Танлаш таклифига кирадиган ҳужжатлар

5.1. Танлаш таклифи қуйидагилардан иборат бўлади:

- малакавий саралаш ҳужжатлари (тизим орқали электрон шаклда такдим этилади);
- техник таклиф (тизим орқали электрон шаклда такдим этилади);
- нарх таклифи (тизим орқали электрон шаклда такдим этилади).

6. Малакавий саралаш ҳужжатлари

6.1. Малакавий саралаш учун қўйиладиган талаблар:

-танлаш иштирокчисининг умумий маълумоти ва тажрибаси ҳақида маълумотнома (маълумотнома шакли 1-сонли иловада келтирилган);

-танлаш иштирокчиси қайта ташкил этиш, тугатилиш ёки банкротлик босқичида, буюртмачи билан суд жараёни ёки арбитраж ҳолатида, инсофсиз ижрочиларнинг ягона реестрида мавжуд эмаслиги ҳақида, шунингдек илгари тузилган шартномалар бўйича зарур даражада бажарилмаган мажбуриятларнинг йўқлиги тўғрисида кафолат хати (кафолат хати шакли 2-сонли иловада келтирилган);

-танлаш иштирокчисининг солиқлар ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги мавжуд эмаслиги тўғрисида солиқ органидан олинган маълумотнома;

-иштирокчининг ҳисобида ваколатли орган (хизмат кўрсатувчи банк) томонидан тасдиқланган аутсорсинг хизматлари бўйича камида уч ойлик шартнома суммасига тенг айланма маблағларининг мавжудлиги тўғрисидаги маълумотнома.

-тўғри овқатланишни ташкил этиш юзасидан таомлар тайёрлаш технологияси бўйича камида 2 йиллик иш тажрибасига эга бўлган малакали мутахассислар (муҳандис-технолог, диетолог, гастроэнтеролог, аллерголог, терапевт врач, ошпазлар) малака разрядлари кўрсатилган ҳолдаги маълумотнома;

-иштирокчи томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза.

7. Техник таклиф

7.1. Иштирокчи техник таклиф жадвалининг асл нусхасини, ушбу йўриқномага илова қилинган 3-сонли шаклга мувофиқ расмийлаштириб, тизим орқали электрон шаклда такдим этиш лозим.

7.2. Таомнома тайёрлашда иштирокчилар Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этиши лозим.

7.3. II-бўлим техник топшириқда келтирилган нормативлар ва техник топшириқларга мос келиши лозим. Белгиланган талабларга нисбатан устун таклифлар билан хизматларни етказиб бериш бўйича таклифларга йўл қўйилади. Бунда устун таклифларни мувофиқлиги ва таклифларни қабул қилиш бўйича қарорлар Комиссия томонидан қабул қилинади.

7.4. II-бўлим, теник топшириқда келтирилган нормалар ва техник топшириқларга мос келмаган таклифлар дисквалификация қилинади, техник хусусияти юқори бўлган хизматлар бундан мустасно.

7.5. Танлаш иштирокчиси таклиф этилаётган хизмат бўйича болаларни соғлом овқатлантиришни ташкил этиш юзасидан қўшимча маълумотларни такдим этиши мумкин.

8. Нарх таклифи

8.1. Иштирокчи нарх таклифини тизим орқали электрон шаклда такдим этиши лозим.

8.2. Иштирокчи томонидан етказилинадиган озиқ-овқат маҳсулотлари маҳаллий ҳокимият органлари томонидан ҳар ойда тасдиқланган ўртача бозор нархларидан юқори бўлмаган ҳолда, бир овқатланувчига тегишли контингент учун овқатланишнинг тасдиқланган нормасидан келиб чиқиб шакллантирилади (4-сонли шакл).

8.3. Аутсорсер томонидан таклиф этилаётган устама микдорига кўра нарх таклифи шакллантирилиши лозим.

8.4. Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш Ҳокимият томонидан тасдиқланган ўртача нарх (тан нархи)дан паст нархда таклиф бериш мумкин эмас.

8.5. Аутсорсинг хизматларига ҳақ тўлаш микдори – Иштирокчи (аутсорсер) барча харажатларини (солиқлар, ходимларнинг иш ҳақи, транспорт хизматлари ҳамда асбоб-ускуналарни таъмирлаш ва улардан фойдаланиш ва бошқаларни) ўз ичига оладиган 30 фоизгача устама ҳақини (нархни) белгилаш ҳуқуқига эга.

9. Танлаш таклифининг амал қилиш муддати

9.1. Танлаш иштирокчисининг таклифлари, танлаш таклифларини қабул қилиш тугайдиган кун сифатида белгиланган санадан бошлаб камида бир ой мобайнида кучда қўлиши лозим.

9.2. Айрим ҳолларда комиссия танлаш иштирокчисини таклифини амал қилиш муддатини узайтириш тўғрисида илтимос қилиши мумкин. Бундай илтимос ва унга жавоб хат кўринишида расмийлаштиради.

10. Танлаш таклифларини баҳолаш тартиби

10.1. Танлаш ўтказиш тўғрисида эълон муддати тугагандан сўнг танлаш таклифларини баҳолаш учун Комиссия танлаш иштирокчилари томонидан тақдим этилган таклифларни ўрганади ва баҳолайди.

10.2. Танлаш иштирокчиларининг таклифларини кўриб чиқиш ва баҳолаш муддати тижорат таклифлари қабул қилиш сўнги куни тугагандан бошлаб ўн кундан ошмаслиги керак.

10.3. Иштирокчилар томонидан тақдим этилган электрон таклифда барча ҳужжатларнинг мавжудлиги ва тўғри расмийлаштирилганлиги текширилади. Талаб этилган ҳужжатлар тақдим этилмаган тақдирда, Комиссия ушбу таклифни рад этиш ҳуқуқига эга.

10.4. Комиссия танлаш ғолибини аниқлаш учун рад этилмаган таклифларни танлаш ҳужжатларида белгиланган мезонларга кўра баҳолайди.

10.5. Агар танлаш иштирокчиси томонидан тақдим этилган ҳужжатларда сохта маълумотлар аниқланса, Комиссия ушбу иштирокчини танлашдан четлаштиради.

10.6. Танлаш таклифларини баҳолаш ва танлаш ғолибини аниқлаш танлаш ҳужжатларида белгиланган мезонларга асосан амалга оширилади (5-илова).

10.7. Иштирокчининг тақдим этган таклифи танлаш ҳужжатлари белгиланган талабларига жавоб бермаса, Комиссия таклифни рад этади.

10.8. Тижорат таклифларини баҳолаш жараёнида Комиссия танлаш иштирокчиларидан уларнинг таклифларига нисбатан тушунтиришлар сўраши мумкин. Ушбу жараён белгиланган тартибда расмий ёзма равишда танлаш ташкилотчиси орқали амалга оширилади. Тушунтириш жараёнида таклифнинг моҳиятига, шунингдек нархнинг ўзгаришига йўл қўйилмайди.

10.9. Танлаш ҳужжатлари ва таклифларида кўрсатилган мезонларга асосланиб шартномани бажариш учун энг яхши шартларни таклиф қилган (энг кўп балл олган) танлаш иштирокчиси ғолиб ҳисобланади.

10.10. Таклифларни кўриб чиқиш ва баҳолаш натижалари таклифларни кўриб чиқиш ва баҳолаш баённомасида қайд этилади.

10.11. Таклифларни кўриб чиқиш ва баҳолаш баённомаси Комиссиянинг барча аъзолари томонидан электрон шаклда имзоланади.

10.12. Таклифларни кўриб чиқиш ва баҳолаш баённомаси эълон қилинганидан сўнг, танловнинг ҳар қандай иштирокчиси буюртмачига танлаш натижаларига ойдинлик қиритиш тўғрисида сўров юбориш ҳуқуқига эга. Буюртмачи бундай сўровни олган кундан бошлаб уч кун иш куни мобайнида иштирокчига тегишли тушунтиришларни тақдим этиши шарт.

11. Иштирокчиларни малакавий саралашдан ўтказиш тартиби

11.1. Танлашда иштирок этиш учун малакавий саралаш ўтказилганда танлашнинг куйидаги иштирокчилари четлаштирилади:

белгиланган муддатда малакавий саралаш учун барча талаб этилган ҳужжатларни тақдим қилмаган;

шартнома тузишга ваколатли бўлмаган;

солиқлар ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги бўлган;

қайта ташкил қилиш ёки банкротлик босқичида бўлган;

туғатиш босқичида бўлган;

давлат буюртмачиси билан суд ёки ҳакамлик муҳокамаси ҳолатида бўлган;

инсофсиз ижрочиларнинг Ягона реестрида бўлган;

давлат буюртмачиси билан аввал тузилган шартномалар бўйича зиммасига олинган мажбуриятларни тегишлича бажармаган;

умумий овқатланиш хизматида камида икки йиллик тажрибага эга бўлмаган;

туғри овқатланишни ташкил этиш юзасидан таомлар тайёрлаш технологияси бўйича камида 2 йиллик иш тажрибасига эга бўлган малакали мутахассислари (муҳандис-технолог, диетолог, гастроэнтеролог, аллерголог, терапевт врач, ошпазлар) бўлмаган;

аутсорсинг хизматлари бўйича камида уч ойлик шартнома (танлаш таклифи тақдим этилган лот ёки лотлар) суммасига тенг айланма маблағлари мавжуд бўлмаган;

муассислари битта юридик ва жисмоний шахслар бўлган иштирокчилар.

11.2. Инсофсиз ижрочиларнинг Ягона реестрида бўлган танлаш иштирокчилари туғрисидаги маълумотларни олиш учун давлат буюртмачиси махсус ахборот порталига мурожаат қилади.

11.3. Малакавий саралашдаш ўтказиш ёки ўтказишдан рад этиш туғрисидаги қарор Комиссия аъзолари томонидан қабул қилинади.

12. Шартномани имзолаш

12.1. Танлаш ҳужжатининг III-бўлимида келтирилган шаклга мувофиқ танлаш иштирокчиси билан 10 (ўн) кун мобайнида танлашнинг ғолиб бўлган иштирокчиси давлат буюртмачиси билан тегишли шартномани имзолаши лозим.

12.2. Танлаш ғолиби танлаш шартлари асосида шартнома тузишдан бош тортган ҳолларда шартнома тузиш ҳуқуқи захира ижросига ўтади. Бунда захира ижросиси танлаш ғолиби таклиф қилган нархда шартнома тузиши мумкин ёки шартнома тузишдан бош тортиши мумкин.

12.3. Миқдорий, сифат ва техник параметрлари бўйича шартномани бажармаган танлаш ғолиби қонун ҳужжатлари ва/ёки шартномада назарда тутилган тартибда жавобгар бўлади.

13. Танлашни ўтказилмаган деб эълон қилиш

13.1. Танлаш куйидаги ҳолатларда Комиссия томонидан танлаш ўтказилмаган деб эълон қилиниши мумкин:

танлашда битта иштирокчи иштирок этган ёки биронта иштирокчи иштирок этмаган бўлса;

таклифларни кўриб чиқиш натижалари бўйича Комиссия барча таклифларни рад этган бўлса;

факатгина битта таклиф танлаш ҳужжатлари талабларига мувофиқ келса танлаш ўтказилмаган деб топилади.

Танлаш талабларига доир бирор ўзгартириш киритиш зарурати пайдо бўлганда Комиссия асосларни келтирган ҳолда тегишли қарорни қабул қилади.

II. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИГА ИЛОВАЛАР

(Иштирокчининг фирма бланкасида)

1- илов

Танлаш иштирокчиси ҳақидаги умумий маълумотлар

[Танлаш иштирокчиси кўйида келтирилган йўриқномаларга мувофиқ ушбу шаклни тўлдириши лозим. Таклиф қилинган форматда ҳеч қанақа ўзгариш ва алмаштирувга йўл қўйилмайди.]

Сана: [танлаш таклифи берилган сана (йил, кун, ой) ёзилсин]

№ _____

1. Танлаш иштирокчиси номи [Иштирокчининг расмий номи ёзилсин]
2. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган манзил: [рўйхатга олинган ҳақиқий мамлакат номи ёзилсин]
3. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган гувоҳнома маълумотлари: [рўйхатга олинганлиги тўғрисидаги гувоҳномада кўрсатилган сана, қайд рақами, танлаш иштирокчисининг рўйхатга олиш органи номи ёзилсин]
4. Танлаш иштирокчисининг ваколатли вакили тўғрисидаги маълумотлар Исми: [ваколатли вакилнинг исми ёзилсин] Манзили: [ваколатли вакилнинг манзили ёзилсин] Телефон/факс: [ваколатли вакилнинг телефон/факс рақами ёзилсин] Электрон почта манзили: [ваколатли вакилнинг электрон почта манзили ёзилсин]
5. Банк реквизитлари:
6. Таъсис ҳужжатларида кўрсатилган устав капитали (устав фонди, устав жамғармаси ёки бошқа) нинг миқдори _____
7. Танлаш иштирокчисининг таъсисчилари тўғрисидаги маълумотлар: - [таъсисчиларнинг тўлиқ исми ёзилсин] - ...
8. Фаолиятнинг асосий йўналишлари: [асосий фаолият йўналиши кўрсатилсин]
9. Ҳужжатлар асл нусхаларининг илова қилинаётган нусхалари: [илова қилинаётган нусхаларнинг номи] ☐ юқорида қайд қилинган иштирокчининг рўйхатга олиш гувоҳномаси ва бошқа ҳужжатлар.

Талаб қилинаётган ёки шунга ўхшаш хизматларни бажариш тажрибаси ҳақида
маълумот

№	Бажарилган Иш / Кўрсатилган хизмат номи*	Харидор номи, унинг манзили ва алоқа маълумотлари*	Вақти (муддатлари)*	Эслатма*

*Изоҳ: етказиб бериш тажрибаси илгари тузилган шартнома нусхасини тақдим этиш
билан тасдиқланади.



(ваколатли шахс имзоси)

(ваколатли шахснинг Ф.И.О. ва лавозими)

Сана: «

20 й.

(Иштирокчининг фирма бланкасида)

Танлаш харид комиссияси раисига

КАФОЛАТ ХАТИ

Танлаш хужжатларини ўрганиб чиқиб, ушбу кафолат хати билан биз _____ (танлаш иштирокчисининг тўлиқ номи) куйидагиларни:

- қайта ташкил этиш, тугатиш ёки банкротлик босқичида эмаслигимизни;
- Давлат буюртмачиси (Давлат буюртмачиси тўлиқ номи) билан суд ёки ҳакамлик ҳолатида эмаслигимизни;
- Давлат буюртмачиси (Давлат буюртмачиси тўлиқ номи) билан илгари тузилган шартномалар бўйича лозим даражада бажарилмаган мажбуриятларнинг мавжуд эмаслигини;
- инсофсиз ижрочиларнинг ягона реестрида мавжуд эмаслигимизни тасдиқлаймиз.

Ф.И.О. [корхона раҳбари ёки ишончномага мувофиқ вакилнинг фамилияси, исми ва отасининг исми кўрсатилсин].

_____ [таклифини имзолаган масъул шахснинг лавозими кўрсатилсин].

_____ [фамилияси юқорида қайд қилинган масъул шахснинг имзоси].

м.ў.

20__ йил «__» _____ даги ____-сонли ишончнома бўйича _____ {Иштирокчининг тўлиқ исми кўрсатилсин} номидан ва топшириғи бўйича танлаш таклифини имзолашга барча ваколатларга эга бўлган шахс (ишончнома асосида имзоланган тақдирда кўрсатилади).

(Иштирокчисининг фирма бланкасида)

№ ва сана

_____ сонли лот бўйича мактабларда соғлом овқатланишни аутсорсинг
усулида ташкил этиш хизматининг техник таклифи жадвали

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом
овқатланишни ташкил этиш бўйича таклиф этилаётган 10 кунлик намунавий
таомнома

	Таомнома	Маҳсулотлар номи	Таом вазни	Маҳсулот- лар (гр)	Оксил	Ёғ	Углевод- лар	Ккал
Нонушта	{Таом номлари ёзилсин}	{Таом тайёрланган маҳсулотлар номлари кўрсатилсин}	{Умумий таом вазни кўрсати лсин}	{Таом тайёрлашда ишлатилган маҳсулотлар оғирлиги кўрсатилсин}	{Таом тайёрлаш да ишлатилг ан ҳар бир маҳсулот даги таркиби кўрсатилс ин}	{Таом тайёрлаш да ишлатилг ан ҳар бир маҳсулот даги таркиби кўрсатилс ин}	{Таом тайёрлаш да ишлатилг ан ҳар бир маҳсулот даги таркиби кўрсатилс ин}	{Таом- нинг энергет ик қуввати кўрсати лсин }
Иккинчи нонушта								
Тушлик								
Иккинчи тушлик								
Кечки овқат								
	Бир боланинг бир кунлик рациона, жами* (Нормада белгиланган кўрсаткичларга мувофиқ бўлиши лозим)							

Изоҳ: Иштирокчилар юқорида кўрсатилган шаклда 10 кунлик намунавий таомнома
ишлаб чиқишлари лозим.

*Иштирокчилар томонидан тайёрланган Таомнома Танлаш ҳужжатининг II-
Бўлимида кўрсатилган талаблар ҳамда Буюртмачи мактаблари учун махсус ишлаб чиқилган

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини таъкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этган ҳолда ишлаб чиқилиши лозим.

Шу билан бирга, Иштирокчилар мактаб ўқувчилари учун тайёрланадиган таомларнинг сифати ва белгиланган нормаларга мувофиқлиги юзасидан қўшимча маълумотлар беришлари мумкин.

Ф.И.О. [корхона раҳбари ёки ишончномага мувофиқ вакилнинг фамилияси, исми ва отасининг исми кўрсатилсин].

« _____ » [таклифни имзолаган масъул шахснинг лавозими кўрсатилсин].

« _____ » [фамилияси юқорида қайд қилинган масъул шахснинг имзоси].

м.ў.

20__ йил «__» _____ даги _____-сонли ишончнома бўйича

_____ {Иштирокчининг тўлиқ исми кўрсатилсин} номидан ва топшириғи бўйича танлаш таклифини имзолашга барча ваколатларга эга бўлган шахс (Ишончнома асосида имзоланган тақдирда кўрсатилади).



IV. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИГА ИЛОВАЛАР

1- илова

(Иштирокчининг фирма бланкасида)

Танлаш иштирокчиси ҳақидаги умумий маълумотлар

[Танлаш иштирокчиси қуйида келтирилган йўриқномаларга мувофиқ ушбу шаклни тўлдириши лозим. Таклиф қилинган форматда ҳеч қанақа ўзгартилиш ва алмаштирувга йўл қўйилмайди.]

Сана: [танлаш таклифи берилган сана (йил, кун, ой) ёзилсин]
№ _____

1. Танлаш иштирокчиси номи [Иштирокчининг расмий номи ёзилсин]
2. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган манзил: [рўйхатга олинган ҳақиқий мамлакат номи ёзилсин]
3. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган гувоҳнома маълумотлари: [рўйхатга олинганлиги тўғрисидаги гувоҳномада кўрсатилган сана, қайд рақами, танлаш иштирокчисининг рўйхатга олиш органи номи ёзилсин]
4. Танлаш иштирокчисининг ваколатли вакили тўғрисидаги маълумотлар Исми: [ваколатли вакилнинг исми ёзилсин] Манзили: [ваколатли вакилнинг манзили ёзилсин] Телефон/факс: [ваколатли вакилнинг телефон/факс рақами ёзилсин] Электрон почта манзили: [ваколатли вакилнинг электрон почта манзили ёзилсин]
5. Банк реквизитлари:
6. Таъсис ҳужжатларида кўрсатилган устав капитали (устав фонди, устав жамғармаси ёки бошқа) нинг миқдори _____
7. Танлаш иштирокчисининг таъсисчилари тўғрисидаги маълумотлар: - [таъсисчиларнинг тўлиқ исми ёзилсин] - ...
8. Фаолиятнинг асосий йўналишлари: [асосий фаолият йўналиши кўрсатилсин]
9. Ҳужжатлар асл нусхаларининг илова қилинаётган нусхалари: [илова қилинаётган нусхаларнинг номи] ☐ юқорида қайд қилинган иштирокчининг рўйхатга олиш гувоҳномаси ва бошқа ҳужжатлар.



Танлаш иштирокчиларининг таклифларини баҳолаш тартиби ва мезонлари

Танлаш иштирокчиларнинг малакасини баҳолаш Харид комиссияси томонидан амалга оширилади. Таклифнинг малакавий қисми учун умумий бериладиган балл 20 баллни ташкил этади. Иштирокчи томонидан талаб этилган маълумотлар тақдим қилинмаган бўлса, Комиссия уни танлашда иштирок этишга йўд қўймаслик ҳуқуқига эга.

1. Дастлабки малакавий баҳолаш мезонлари

№	Мезон	Изоҳ	Баҳолаш
1	Танлаш иштирокчисининг умумий маълумоти ва тажрибаси ҳақида маълумотнома	Ҳа / Йўк (<i>иштирокчининг маълумотномаси асосида баҳоланади</i>)	Тажриба 2 йил ва ундан ортиқ – 5 балл Тажриба 2 йилдан кам (ёки маълумот тақдим этилмаган) – 0 балл
2	Танлаш иштирокчиси қайта ташкил этиш, тугатилиш ёки банкротлик босқичида, буюртмачи билан суд жараёни ёки арбитраж ҳолатида, инсофсиз ижрочиларнинг ягона реестрида мавжуд эмаслиги ҳақида, шунингдек, илгари тузилган шартномалар бўйича зарур даражада бажарилмаган мажбуриятларнинг йўқлиги тўғрисида қафолат хати тақдим этилганлиги	Ҳа / Йўк (<i>иштирокчининг қафолат хати асосида баҳоланади</i>)	Ҳа – 5 балл Йўк (маълумот тақдим этилмаган) – 0 балл
3	Танлаш иштирокчисининг солиқлар ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги мавжуд эмаслиги тўғрисида солиқ органидан олинган маълумотнома	Ҳа / Қарздорлик мавжуд (<i>иштирокчининг қафолат хати асосида баҳоланади</i>)	Ҳа – 5 балл Қарздорлик мавжуд (ёки маълумотнома тақдим этилмаган) – 0 балл
4	Иштирокчи томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза тақдим этилганлиги	Ҳа / Йўк	Ҳа – 5 балл Йўк (маълумотнома тақдим этилмаган) – 0 балл

2. Таклифнинг техник қисмини баҳолаш

Таклифларнинг техник қисмини баҳолаш Танлаш ҳужжатларига асосан, Комиссия томонидан (зарур ҳолларда мутахассис жалб қилган ҳолда) амалга оширилади. Таклифнинг техник қисмида иштирокчи томонидан тақдим этилган намуна баҳоланади. Техник таклиф учун бериладиган умумий балл 60 баллни ташкил этади. Техник баҳолашдан ўтмаган (баллар натижаларига кўра 40 балл ва ундан кам балл тўплаган) Танлаш иштирокчиларининг таклифлари кейинги кўриб чиқишдан рад этилади.

Техник баҳолаш мезонлари

№	Мезон	Изоҳ
1	Техник топширик талабларига мувофиқ такдим этилган 10 кунлик таомномага кўра энг юқори балл билан баҳоланади	Максимал бериладиган балл – 60 балл Техник таклиф (10 кунлик таомнома) такдим этилмаса - 0 балл
	Озука моддалар ва энергия миқдори:	
	Оқсиллар (121,753 гр.)	Мувофиқ – 10 балл/ Мувофиқ эмас – 0 балл
	Ёғлар (116,684 гр.)	Мувофиқ – 10 балл/ Мувофиқ эмас – 0 балл
	Углеводлар (419,193 гр.)	Мувофиқ – 10 балл/ Мувофиқ эмас – 0 балл
	Килокалория (3487,395 ккал)	Мувофиқ – 10 балл/ Мувофиқ эмас – 0 балл
	Тавсия этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотларидан фойдаланганлик	Фойдаланилмаган – 20 балл 1 дан 3 тагача хилдаги маҳсулотлардан фойдаланилган – 10 балл 3 дан кўп хилдаги маҳсулотлардан фойдаланилган – 0 балл

3. Таклифнинг нарх қисмини баҳолаш

Харид комиссияси томонидан таклифларнинг нарх қисми иштирокчиларнинг электрон тижорат таклифлари асосида тизим томонидан автоматик тарзда амалга оширилади. Таклифнинг нарх қисми учун максимал бериладиган балл 20 баллни ташкил этади. Энг паст нарх/қиймат энг юқори балл билан баҳоланади. (максимал балл индикаторнинг минимал кўрсаткичга берилади)

4. Таклифларни комплекс баҳолаш

Таклифларни комплекс баҳолаш харид комиссияси томонидан олинган қуйидаги маълумотлар натижаларига асосланган ҳолда амалга оширилади.

- 1). Техник-малакавий қисмини баҳолаш;
- 2). Нарх қисмини баҳолаш

№	Мезон	Барча тоифалар бўйича умумий баҳолаш
		100 балл
1.	Техник-малакавий қисмини баҳолаш	80 балл
1.1	Малакавий қисм	20 балл
1.2	Техник қисм	60 балл
2.	Нархни баҳолаш	20 балл
2.1	Нарх қисми	20 балл



Нарх жадвали

№	Хизмат тури	Ҳокимият томонидан тасдиқланган ўртача нарх (тан нархи)	Устама миқдори максимал	Жами сумма
1	Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш харажати 5 маҳал	30665	30%	39865
2	Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш харажати 2 маҳал (45%)			

*Изоҳ: *- Аутсорсер томонидан таклиф этилаётган устама миқдорига кўра нарх таклифи шакллантирилиши лозим.*

Эслатма: Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш Ҳокимият томонидан тасдиқланган ўртача нарх (тан нархи)дан паст нархда таклиф бериш мумкин эмас!!!



20__ йил «__» ____даги ____-сон Шартномага
4-ИЛОВА

МАКТАБ ЎҚУВЧИЛАРИ УЧУН ТАОМНОМА ШАКЛИ

«ТАСДИҚЛАЙМАН»

аутсорсер

(Ф.И.О.)

М.Ў.

(имзо)

«КЕЛИШИЛДИ»

Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-
интернат директори

М. Дусанов

(Ф.И.О.)

М.Ў.

(имзо)

ТАОМНОМА

(20__ йил

(сана)

(ой)

5-11-синфлар

Ўқувчилар сони 312 нафар

	Таомнома	Таом вазни	Махсу- лотлар номи	Махсу- лотлар (гр)	Махсу- лотлар нархи**	Оксил	Ёғ	Углевод- лар	Ккал
*Ношушта	Таом номлари ёзилсин	Умумий таом вазни кўрсатил- син	Таом тайёрланган маҳсулотлар номлари кўрсатилсин	Таом тайёр- лаида ишла- тилган маҳсу- лотлар огирлиги	Таом тайёр- лаида ишла- тилган маҳсу- лотлар нархи кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатилга н ҳар бир маҳсулотд аги таркиби кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатил- ган ҳар бир маҳсулот- даги таркиби кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатил- ган ҳар бир маҳсулот- даги таркиби кўрсатил- син	Таом-нинг энергетик қуввати кўрсатил- син
Иккинчи ношушта									
Тушлик									
*Иккинчи тушлик									
*Кечки овқат									
	Бир кунлик, жами								

Бир нафар ўқувчи учун сарфланган маблағ миқдори устама хаки билан бирга (сўмда) _____

* Ётоқхона мавжуд таълим муассасаларида 5маҳал таомланадиган таълим муассасаларига нисбатан
таъбиқ этилади.

** Маҳаллий ҳокимият томонидан тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотлари нархидан келиб чиқиб
белгиланади

Аутсорсер ходими

(имзо)

(Ф.И.О.)

Мактаб ходими

(имзо)

(Ф.И.О.)

20__ йил «__» ____даги ____-сон Шартномага

(Иштирокчининг фирма бланкасида)

Танлаш иштирокчиси ҳақидаги умумий маълумотлар

[Танлаш иштирокчиси қуйида келтирилган йўриқномаларга мувофиқ ушбу шаклни тўлдириши лозим. Таклиф қилинган форматда ҳеч қанақа ўзгартиши ва алмаштирувга йўл қўйилмайди.]

Сана: [танлаш таклифи берилган сана (йил, кун, ой) ёзилсин]
№ _____

1. Танлаш иштирокчиси номи [Иштирокчининг расмий номи ёзилсин]
2. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган манзил: [рўйхатга олинган ҳақиқий мамлакат номи ёзилсин]
3. Танлаш иштирокчиси рўйхатга олинган гувоҳнома маълумотлари: [рўйхатга олинганлиги тўғрисидаги гувоҳномада кўрсатилган сана, қайд рақами, танлаш иштирокчисининг рўйхатга олиш органи номи ёзилсин]
4. Танлаш иштирокчисининг ваколатли вакили тўғрисидаги маълумотлар Исми: [ваколатли вакилнинг исми ёзилсин] Манзили: [ваколатли вакилнинг манзили ёзилсин] Телефон/факс: [ваколатли вакилнинг телефон/факс рақами ёзилсин] Электрон почта манзили: [ваколатли вакилнинг электрон почта манзили ёзилсин]
5. Банк реквизитлари:
6. Таъсис ҳужжатларида кўрсатилган устав капитали (устав фонди, устав жамғармаси ёки бошқа) нинг миқдори _____
7. Танлаш иштирокчисининг таъсисчилари тўғрисидаги маълумотлар: - [таъсисчиларнинг тўлиқ исми ёзилсин] - ...
8. Фаолиятнинг асосий йўналишлари: [асосий фаолият йўналиши кўрсатилсин]
9. Ҳужжатлар асл нусхаларининг илова қилинаётган нусхалари: [илова қилинаётган нусхаларнинг номи] ☐ юқорида қайд қилинган иштирокчининг рўйхатга олиш гувоҳномаси ва бошқа ҳужжатлар.



IV. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИГА ИЛОВАЛАР



20__ йил «__» ____ даги ____ -сон Шартномага
4-ИЛОВА

МАКТАБ ЎҚУВЧИЛАРИ УЧУН ТАОМНОМА ШАКЛИ

«ТАСДИҚЛАЙМАН»
аутсорсер

(Ф.И.О.)

М.Ў.

(имзо)

«КЕЛИШИЛДИ»

Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-
интернат директори

М. Дусчанов

(Ф.И.О.)

М.Ў.

(имзо)

ТАОМНОМА

(20__ йил ____ (сана) ____ (ой) учун)

5-11-синфлар

Ўқувчилар сони 312 нафар

	Таомнома	Таом вазни	Махсу- лотлар номи	Махсу- лотлар (гр)	Махсу- лотлар нархи**	Оксил	Ёғ	Углевод- лар	Ккал
*Нонушга	Таом номлари ёзилсин	Умумий таом вазни кўрсатил- син	Таом тайёрланган маҳсулотлар номлари кўрсатилсин	Таом тайёр- лаида ишлатилган маҳсу- лотлар нархи кўрсатил- син	Таом тайёр- лаида ишлатил- ган маҳсу- лотлар нархи кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатилган ҳар бир маҳсулотда аги таркиби кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатил- ган ҳар бир маҳсулот- даги таркиби кўрсатил- син	Таом тайёрлаш да ишлатил- ган ҳар бир маҳсулот- даги таркиби кўрсатил- син	Таом-нинг энергетик қуввати кўрсатил- син
Иккинчи нонушга									
Тушлик									
*Иккинчи тушлик									
*Кечки овқат									
	Бир кунлик, жами								

Бир нафар ўқувчи учун сарфланган маблағ миқдори устама ҳақи билан бирга (сўмда) _____

* Ётоқхона мавжуд таълим муассасаларида 5.маҳал таомланадиган таълим муассасаларига нисбатан татбиқ этилади.

** Маҳаллий ҳокимият томонидан тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотлари нархидан келиб чиқиб белгиланади

Аутсорсер ходими

(имзо)

(Ф.И.О.)

Мактаб ходими

(имзо)

(Ф.И.О.)

20__ йил «__» ____ даги ____-сон Шартномага
5-ИЛОВА

**Сифати тез бузилувчи озиқ-овқат маҳсулотларини қайд этиш
ДАФТАРИ**

T/p	Таъминотчи юридик шахснинг номи	Юкхати рақами, маҳсулот олиб келинган вақт ва сана	Сифати тез бузилувчи маҳсулотлар номи	Сифати тез бузилувчи маҳсулотлар миқдори	Сифати хақида маълумо т	Ишлатиш муддатининг охирги санаси ва вақти	Имзо
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
...							

**Талаб қилинаётган ёки шунга ўхшаш хизматларни бажариш тажрибаси ҳақида
маълумот**

№	Бажарилган Иш / Кўрсатилган хизмат номи*	Харидор номи, унинг манзили ва алоқа маълумотлари*	Вақти (муддатлари)*	Эслатма*

*Изоҳ: етказиб бериш тажрибаси илгари тузилган шартнома нусхасини тақдим этиши билан тасдиқланади.

(ваколатли шахс имзоси)

(ваколатли шахснинг Ф.И.О. ва лавозими)

М.Ў.

Сана: « ____ » _____ 20__ й.



ЎЗБЕКИСТОН RESPUBLIKACI CАНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

ПРЕЗИДЕНТ ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИ АГЕНТЛИГИ ТИЗИМИДАГИ
МАКТАБЛАРДА ТАРБИЯЛАНАЁТГАН БОЛАЛАРНИНГ ХАВФСИЗ ВА СИФАТЛИ
ОВҚАТЛАНИШНИНГ ТАШКИЛ ЭТИЛИШИГА ҚЎЙЛАДИГАН САНИТАРИЯ-
ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИ (0024-22-сон СанҚвН)НИ ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА

[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 1 августда хисобга
олинди, хисоб рақами 100]

Ўзбекистон Республикаси «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги
тўғрисида»ги Қонуни ва Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020 йил 25 июлдаги
ПФ-6035-сон «Коронавирус пандемиясини юмшатиш, аҳолининг санитария-эпидемиологик
осойишталиги ва саломатлигини сақлаш тизимини тубдан такомиллаштириш чора-
тадбирлари тўғрисида»ги Фармонига мувофиқ, Ўзбекистон Республикаси Санитария-
эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати қарор қилади:

1. Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда
тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига
қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚвН) иловача мувофиқ
тасдиқлансин.

2. Мазкур қарор Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари
агентлиги билан келишилган.

3. Мазкур қарор расмий эълон қилинган кундан эътиборан қучга қиради.

Бошлиқ Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 18 июнь,
11-сон

Келишилди:

Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари агентлиги директори Х.
УМАРОВА

2022 йил 16 июнь

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги
хизмати 2022 йил 18 июлдаги 11-сон қарорига

ИЛОВА

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган
болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган
санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚвН)

Мазкур санитария қондалари, нормалари ва гигиена нормативлари (бундан буён
матнда санитария қондалари деб юритилади) Президент таълим муассасалари агентлиги
тизимидаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларда (бундан буён матнда
Президент мактаблари деб юритилади) тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва соғлом
овқатланишини ташкил этиш, юқумли ва юқумли бўлмаган касалликлар профилактикаси
ҳамда овқатдан захарланишларнинг олдини олишига қаратилган санитария-гигиена
талабларини белгилайди.

1-боб. Умумий қондалар

1. Президент мактабларида рационал таомнома шакллантирилишида кунлик
рашонда ўқувчиларнинг асосий озик-овқат моддаларига эҳтиёжи ва ёшига мос энергия

қуввати билан тўлиқ таъминланиши, соғлиғи, шунингдек овқатланишининг иқлим ва миллий
хусусиятлари ҳисобга олинади.

2. Баъзи маҳсулотлар бўлмаганда уларни бошқа маҳсулот билан алмаштириш
мумкин. Фақат алмаштирилувчи маҳсулот таркибидagi асосий озик-овқат моддалари ҳамда
оксил ва ёғнинг микдори уларнинг ўрнини босувчи маҳсулот таркибидagi оксил ва ёғнинг
микдorigа тенг бўлиши лозим. Бунда маҳсулотларни алмаштириш мазкур санитария
қондаларининг 3-иловасига мувофиқ амалга оширилади.

3. Таомни тўғри тайёрлаш ва тайёр таомнинг ҳажми нормага мувофиқ чиқиши учун
мазкур санитария қондаларининг 4-иловасида келтирилган озик-овқат маҳсулотларига
даслабси ва термик ишлов берилгандан кейин йўқотиладиган вазнининг микдори инобатга
олинади. Болаларга берилмаётган таомлардаги маҳсулотларнинг ҳажми ва кимёвий таркиби
мазкур санитария қондаларининг 5 ва 6-иловаларида келтирилган.

4. Ўқувчиларнинг овқатланиш рақсионини шакллантиришда маҳсулотлар кун
давомида тўғри тақсимланиши зарур. Оксиген бой маҳсулотлар ёғ билан берилса, бола
ошқозонига узок вақт сакланиб туради ва кўпроқ микдорда ҳазм қилдирувчи меъда
ширасини талаб қилади, шунинг учун таркибида гўшт, балик, сугли бўтқалар ва бошқа сугли
таомлар, тухум каби маҳсулотлари бор таомларни нонушта ва тушликка бериш тавсия
қилинади. Кечки овқат учун болаларга гўшт, балик ва ўсимликлардан тайёрланган енгил
ҳазм бўладиган таомлар берилиши лозим.

5. Қўйидаги маҳсулотлар қайта музлатилмайди:
иссиқлик ишловдан ўтган сабзавотлар;
фойдаланиш муддати бундан буён сақлашга имкон бермайдиган маҳсулотлар.

6. Таом тайёрлаш вақтида фойдаланилмай қолган тухум, томат пастаси, қандолат
маҳсулотлари, сариёғ, ўсимлик ёғи, шакар, ёрма, макaron, мева ва тозаланмаган сабзавотлар
омборхонага қайтарилади.

7. Ўқувчилар овқатланишини тўғри ташкил этишда овқатланиш хонасида гигиеник
тоза ва қулай шарт-шароитларни яратиш, шу жумладан таомларни бериш кетма-кетлигига
риоя қилиниши керак.

8. Болалар овқат рақсионига ишлатиладиган қўкатлар тоза оқар сувда, ботичи ечилиб
яхшилаб ювилиши ва 3 фонзиги сирка кислотаси ёки 10 фонзиги ош тузи эритмасига 10 дақиқа
давомида солиб қўйилиши, сунгра оқар сувда қайта ювиб қўритилиши лозим.

9. Ёз кунлари болаларнинг суякликка бўлган эҳтиёжи ортинини ҳисобга олган
ҳолда, ичиш учун янги қайнатилган сув, наъматак дамламаси ёки хўл мевалардан
тайёрланган унча ширин бўлмаган шарбатлар берилиши мумкин. Қўш-бахор мавсумида
қўритилган мевалар (олма, наъматак, туршак)дан тайёрланган компотлар тавсия этилади.

10. Ёз мавсумида баликдан тайёрланган таомларни таомномага киритиш мумкин
эмас.

11. Президент мактабларида таълим олаётган ўқувчиларнинг кунлик овқатланишида
таъсия этилган озик-овқат маҳсулотларининг таркиби мазкур санитария қондаларининг 2-
иловасида белгиланган.

2-боб. Озик-овқат маҳсулотларини ошхонага етказиб бериш, сақлаш ва тайёрлашга
қўйиладиган гигиена талаблар

12. Технологик жихозлар, анжомлар, идишлар санитария-эпидемиология
талабларига мос бўлган пўлат ва дорационинийдан тайёрланган бўлиши, шунингдек хом ва
пиширилган маҳсулотлар учун алоҳида белгиланиши лозим.

13. Ошхонадаги идишлар чиннидан (ликобча, коса, пиёла), қошиқ, санчки ва
пичоқлар эса зангламайдиغان пўлатдан тайёрланиши керак.

Ёрилган, чети учган, эмали кўчган, ўз шаклини ўзгартирган, аломини, пластмассадан
тайёрланган идишлардан фойдаланиш мумкин эмас.

14. Озик-овқат маҳсулотларига ишлов бериш столларининг қопламаси яхлит,
зангламайдиغان пўлат ёки гигиеник материал билан қопланади.

15. Хом ва пиштан маҳсулотлар учун стол, пичок ва тахтакачлар алоҳида бўлади. Тахтакачларнинг юзаси текис, ёрилмаган бўлиб, каттик даракт навларидан ишланади. Пластмасса, ётқоқ кириндиги плиталар ва пресланган фанерлардан ишланган тахтакачлардан фойдаланилмайди.

Ўштин майдалаш учун каттик даракт навлардан тайёрланган ётоқчи мослама ишлатилади. У металл тагликка ўрнатилиб, ташкариси икки маротаба мой бўёқ билан бўялади. Ишлатилгандан сўнг ётоқчи мослама пичок билан тозаланиб, устига туз секилади, ён атрофлари иссиқ сув билан ювилади ҳамда устки қисми нотекис бўлиб қолганда эса бир қатлам олиб ташланади.

16. Ишлатиш турита қараб стол, тахтакач ва пичокларга (хом ва пиштан маҳсулотлар учун алоҳида-алоҳида) ўчиб кетмайдиган, ишлов беришга чидамли бўёқ билан белги (ХТ — хом тўшт, ПП — пиштан тўшт, ХБ — хом баглик, ПБ — пиштан баглик, ХС-хом саёзавот, ПС — пиштан саёзавот, Г-гастроном маҳсулотлар — пишлок, сармёт, термик ишловсиз беришдан маҳсулотлар, Н-нон ва Х — ҳамир учун) қўйилади.

17. Таомларни пишириш ва сажаш учун зангламайдиган пўлатдан ишлаб чиқилган идишлардан фойдаланилади. Алмонин ва дораломинийдан тайёрланган идишлардан ҳам таомларни пишириш ва қиска мудатда сажаш учун фойдаланилади. Компот маҳсулотлари зангламайдиган пўлатдан қилинган идишда тайёрланади. Сутни қайнатиш учун зангламайдиган пўлатдан ёки алмониндан тайёрланган идишлар қаратилиши лозим.

18. Ўқувчилар сонига идишлар тўплами тўғри келиши ҳамда овқатланиш вақтида ҳар бир бола учун алоҳида идиш тўплами ишлатилиши лозим.

Овқатланиш вақтида фойдаланилган идишларни дарҳол ювган ҳолда бошқа болаларга таом беришга йўл қўйилмайди. Бунда, захираларги идишлар тўпламидан фойдаланилиши керак.

19. Барча ҳолимлар ювиш ва зарарсизлантириш воситаларини ишлатиш қоидалари билан таништирилади, бунда ишлатилган воситанинг хусусиятлари инобатга олинishi лозим.

20. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари шамоллатилган ва қуруқ хоналарда маҳсуе ёриқ ёпиштирилган идишларда сакланиши лозим. Тайёрланган эритмалар қорайтирилган шилла идишларда, оззи маҳкамланган ҳолатда нам ва ёрутқикдан химояланган тартибда беш кундан ошмаган мудатда сакланади. Зарарсизлантириш воситаларини озик-овқат бўлимида саклаш мумкин эмас.

21. Саёзавотлар, мевалар, тўшт ва бошқа маҳсулотларни ювиш учун қамиди иккита зангламайдиган пўлат, алмонин ёки дораломиний металлдан ишлаб чиқилган ванналардан, ошхона идишларини ювиш учун ҳам худди шундай иккита ваннадан фойдаланилади. Ванналарга иссиқ ва совуқ сув уланган бўлиши керак. Иссиқ сувнинг ҳарорати 65°C дан паст бўлмалиги ва сифати давлат стандарти талабларига мос келиши лозим.

22. Ваннанинг оқая сув тизимига уланishi жойида 20 см ли ставкани сифонлар ўрнатиллади, у кичик озик-овқат зарарларини йитиш ва ўз-ўзини тозалаш имкониятини таъминлайди.

23. Таом пиширилган қозонлар овқат тарқатиб бўлингандан сўнг овқат қолдиқларидан тозаланади ва ҳарорати 40°C дан паст бўлмаган иссиқ сувда идиш ювиш воситалари солиб ювилади. Сўнгра қуритилиб, юқори қисми пастта қилиб агардан холатда панжаралар устига қўйилади ва ювишган тоза ошхона идишлари полдан 0,5 метр баландликда панжаралар (стеллаж)да сакланади.

24. Ишлов беришда ишлатилган тахта ва майда тахтадан тайёрланган ошхона анжомлари (қуракча, арашлтириш ва бошқалар) биринчи ваннада ювиш воситаси қўйилган иссиқ сувда (50°C) ювилади. Кейин ҳарорати 65°C дан паст бўлмаган иссиқ сувли иккинчи ваннада чайиб олинади ва қуритилади.

25. Металлдан ишланган анжомлар ювилгандан сўнг, газ печида қиздирилиб қуритилади. Тўшт қиймаларни ишлатилгандан кейин қисмларга ажратилиб ювилади, қайнаб турган сувда чайилади ва ахшилаб қуритилади.

26. Истеъмол идишлари овқат қолдиқларидан механик усулда тозалангандан сўнг, ювиш воситаси солинган ҳарорати 45°C дан паст бўлмаган сувда (биринчи ваннада) ювилади, сўнгра ҳарорати 65°C даражадан паст бўлмаган иссиқ сувда (иккинчи ваннада) чайилади ва маҳсуе панжаралар (стеллаж)да қуритилади. Идишларни зарарсизлантирилиши (воситада ивтиб қўйиш) эпидемиологик кўрсаткичлар асосида амалга оширилади.

Идишлар маҳсуе қуритишда вертиккал ҳолатда сакланади.

27. Чой идишлари қайноқ сувда зарарсизлантириш воситалари ёрдамида биринчи ваннада, сўнгра окиб турган қайноқ сувда иккинчи ваннада чайиб қуритилади.

28. Идиш-товокларни ювишда кир ювиш қуқуни, кир ювишда ишлатилган новакли синтетик материалдан фойдаланилмайди. Ювиш учун қўлурувчи воситалар, металл ва пластмасса чўққалардан фойдаланиши мумкин. Идиш-товокларни ювиш учун металлдан тайёрланган чўққалар, столларни артш учун эса мато ўн беш дақиқа қайнатилган ёки 0,5 физинг хлорин эритмада ўттиз дақиқа бўқтирилади, кейин тоза сувда чайилиб қуритилади ва маҳсуе идишларда сакланади. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари маҳсуе жойларда сакланади. Ювиш бўлимида идиш-товок ва жихозларни ювиш йўриқномаси илб қўйилади.

29. Ошхона жихозлари механик тозалашдан сўнг ювиш воситалари ёрдамида (биринчи ваннада) ювилади, окиб турган иссиқ сув билан (иккинчи ваннада) чайилади. Тоза ошхона жихозлари вертиккал ҳолда металл қасетада сакланади.

30. Ошхонадаги овқат қолдиқлари йинтирилиб, копкокин ёки педаль ёрдамида очилган металл челақларга солинади. Ҳар кун кунинг охирида челақ ва бошқаларнинг учдан икки қисми тўлиши билан улар тозаланиб, идиш ювиш хонасининг алоҳида жойида шланг ёрдамида 2 физинг қалъиди сода эритмасида ювилади. Сўнгра иссиқ сувда чайилади ва қуритилади.

31. Озик-овқат бўлимида хоналарнинг девори, пол, радиатор, дераза тоқчалари ҳар кунини чанг ва дорлардан ювувчи воситалар ёрдамида тозаланади. Хафта охирида барча хона, жихоз, асбоб-ускуна ва анжомлар дезинфекция қилинади ва зарарсизлантирилади.

32. Ҳар чоракка ёки зарурий туғилганда озик-овқатлар бўлимидаги нашла, суварак ва кемирувчиларга қарши профилактик дезинсекция ҳамда дератизация тадбирлари ўтказилади.

33. Озик-овқат маҳсулотларини маҳсуе транспортларда ташиб келтириш уларнинг бутлиги сакланган ҳолда ҳамда зарарланмайдиган шартларда амалга оширилади.

34. Тез бузилувчи озик-овқат маҳсулотларини транспортларда ташиб келтириш маринроқланган, усти беркитилган (копкокин) идишларда амалга оширилади. Ўйлинит иссиқ фаслида сифати тез бузиладиган озик-овқат маҳсулотларини совуттич ўрнатилган, +2 — 6°C ҳароратни туғиб турганда мўлжалланган транспорт воситаларида ташиб келтирилади.

Президент мактабига сифати тез бузиладиган маҳсулотларни етказиб беришда, юк хатида унинг юборилганига икки соатдан ўтиб кетганини аниқланса, бундай маҳсулотлар қабул қилиниши мумкин эмас.

35. Озик-овқат маҳсулотлари ва хом ашёларини етказиб берувчи шахсининг маҳсулотларини юклан ва тушириш учун маҳсуе қиймада бўлиши (халат, бўлжон), шунингдек тибиб қурилган утган бўлиши ҳамда шахсий гитиеа талабларига амаи қилиши керак.

36. Озик-овқат ташиладиган транспорт тоза ҳолатда бўлиши лозим. Ундан одамлар ёки бошқа юкларни ташишда фойдаланилмайди.

37. Озик-овқат маҳсулотлари ташиладиган транспорт воситалари ҳар кунини хайловчи томонидан тозаланиши, шунингдек дезинфекция тадбирлари ўн кунда бир маротаба амалга оширилиши лозим.

38. Озик-овқат маҳсулоти ташиладиган идишларга маҳсуе белгилар қўйилиши лозим ва улардан бошқа мақсадларда фойдаланишга йўл қўйилмайди.

Полмер ва бошқа қоплар, металл ва ётоқ ашиқ, билон ва қолболар ишлатилгандан кейин, икки физинг қалъиди сода эритмаси билан ювилади (1 литр сувда 20 грамм

зарарсизлангивчи военталар эритилади), кайнатилган сувда бугланади, куритилади ва ифлосланмайдиган жойларда сакланади. Хом ашёларни таниш учун ошхона жиҳозларидан фойдаланиш мумкин эмас.

39. Президент мактабларининг ошхоналарига тасвия этиладиган озиқ-овкат маҳсулотларининг рўйхати мазкур санитария қондаларининг 11-иловасида келтириб ўтилган.

Президент мактабларида ветеринария хизмати томонидан ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказилганлиги тўғрисидаги тегишли таъма (ёрлик) босилган гушт маҳсулотларидан фойдаланилади.

Президент мактабларида сут, тухум ва ўсимлик озиқ-овкат маҳсулотлари ветеринария хизмати томонидан берилган ветеринария-санитария экспертизаси ҳуҷасаси асосида қабул қилинади.

40. Келтирилган озиқ-овкат маҳсулотлари сифатининг мазкур санитария қондаларининг 12 ва 13-иловасига мувофиқлиги текширилиши ва текшириш ҳуҷасаси маҳсус журналига (бракераж дафтари) мазкур санитария қондаларининг 7-иловасига мувофиқ қайд этилади.

Сифати бузилган, муддати ўтган озиқ-овкат маҳсулотларини қабул қилиш мумкин эмас.

41. Тез бузиладиган озиқ-овкат маҳсулотлари санитария қондаларига амал қилинган ҳолда, мазкур санитария қондаларининг 9-иловасига мувофиқ совуттич камералари ва совуттичларда +2 °C дан + 6 °C гача ҳароратларда сакланади. Совуттич камералари ва совуттичларда ҳароратни назорат қилиш учун термометрлар ўрнатилади.

Совуттич камераси битта бўлган тақдирда, гушт, балик ва сут маҳсулотлари саклаш жойлари маҳсус ясалган полкалар билан ажратилади ва улар ювилиши учун қулай бўлиши керак.

Музлатилган товук ва музлатилган балик маҳсус идишларида белгиланган стеллажларда сакланади.

42. Сут қайнатилгунга қадар келтирилган идишда сакланади.

43. Сариеғ ишлаб чиқарувчи қорхонанинг ўрамини ёки бўлинган ҳолда пергамент қозига ўраб, контейнер ва пластмасса идишларда сакланади. Йирик пишлоқлар тоза стеллажларда (пишлоқлар тахланаетанда картон ёки фанер билан ажратилади), кичик ҳажмдаги пишлоқлар тоқчаларда ёки истеъмол идишларида сакланади.

44. Сметана ва творог (қошиқ ёки куракчаларсиз) қопқоқли идишларда сакланади.

45. Тухумлар совуттичлар ёки алоҳида тоқчаларда пластик идишларга жойлаштирилган ҳолда ўн тўрт кундан ортиқ бўлмаган муддатда сакланади, киш мавсумида эса улар куруқ салқин омборхоналарда маҳсус тагликлардаги қутиларда ёки касеталарда, алоҳида тоқчаларда ёки расталарда +10°С дан ортиқ бўлмаган ҳароратда сакланади. Тухумлар ишлатилишидан олдин тозалаб ювилади. Тухумларга ишлов бериш маҳсус ванналар ва (ёки) идишларда амалга оширилади.

46. Тухумлар тешик контейнерлардан фойдаланилган ҳолда қуйидаги тартибда тўлиқ эритмага ботирилади:

1-2 фоззли илик сода эритмасига солинади;

зарарсизлангивчи воситалар эритмасида зарарсизлангиврилади;

какида беш дақиқа давомидида оқар сувда чайилади ва белгиланган тоза идишларга терилади.

47. Ёрмалар, ун ва макарон маҳсулотлари куруқ хоналарда, қопларда ёки озиқ-овкат маҳсулотлари учун маҳсус таглик ёки панжаралар устида пойдан 15 см баландликда, девор ва озиқ-овкат маҳсулотлари ораси 20 см дан кам бўлмаган масофада бўлиши лозим.

48. Нон стеллаж ва шкафларда пастки қавати пойдан 35 см дан кам бўлмаган ҳолда сакланади. Шкафларнинг эшикларига ҳаво ўтиши учун тешиклар бўлиши керак. Нон саклаш жойлари тозаланганда нон увосқлари маҳсус чўтқалар билан сугурилиб, тоқчалар 1 фоззли сирка билан намлиланган матода артилади.

49. Картонка ва илдизли сабзавотлар куруқ, қоронғу хоналарда сакланади. Қарам омборхона расталарида, қўқат ва мевалар эса саклаш идишларида салқин жойларда ҳарорати +12 °C дан юқори бўлмаган ҳолатда сакланади.

50. Нохуш хиди бўлган озиқ-овкат маҳсулотлари ўзига хид тортувчи озиқ-овкат маҳсулотларидан (сариеғ, шакар, туз, тухум, чой ва пишлоқ) алоҳида сакланади.

51. Қолбада келтирилган сут ишлатилишдан олдин 2-3 дақиқа қайнатилади. Қайнатилгандан кейин сут совутилади ва қопқоқли идишларда сакланади.

52. Озиқ-овкат маҳсулотларининг озуқавий қийматини саклаш ва улардан захарланишнинг олдини олиш учун таом тайёрлаш технологиясига амал қилиниши керак.

Доналаб бериладиган таомлар (қотлет, пишлоқ, булочка ва бошқалар) тайёрланаётганда иссиқлик ишлови берилмасдан олдин оғирлиги тарозига ўлчанади. Пишириқлар, омлет, рулет таомнома тақсимотида кўрсатилган оғирлиги бўйича кесилади.

Сууктаомлар микдорига қараб, гарнир эса оғирлигига қараб тарқатилади.

53. Таом пиширилишида қайнатиш, пишириш, тоблаб пишириш, жазлаш, димлаб пишириш, бугда пишириш, енгил қовуриш (аммо ҳафтада бир ёки икки мартаба) каби технологик жараёнларга амал қилинади.

54. Озиқ-овкат маҳсулотларига пазандачилик ишловини беришда таомнинг технологик ҳаритасида ёритилган тайёрланиш технологиясига тўлиқ амал қилиниши лозим.

55. Таомларни тайёрлаш жараёнида ошпазлар маҳсулотларга бевосита қўлларини теккизмасликлари учун турли хил ошхона анжомларидан фойдаланиши (кисқич, катта санчки), шунингдек бир марталик қўлқоплар билан ишлов беришлари лозим.

56. Ёрмаларда бегона аралашмалар бўлмаслиги керак. Ёрмалар ишлатилишидан олдин қўздан кечирилади ва оқиб турган сувда ювилади.

57. Иссиқ таомларнинг (суук таомлар, соуслар, кайноқ ичимликлар, иккинчи таомлар ва гарнирлар) ҳарорати тарқатилиш пайтида 60 — 65°С, салатлар ва ичимликларнинг ҳарорати эса камида +15 °C бўлиши лозим.

58. Тайёр таомларнинг плитада сакланиш вақти (тарқатилгунга қадар) икки соатни ташкил этади. Таомлар қайта исёнтилган ҳолда тарқатилмайди.

59. Сабзавотларга ишлов беришда қуйидаги талабларга амал қилинади:

сабзавотлар сараланади, ювилади (олдиндан сувга солиб қўймаган ҳолда), тозаланади, тозаланган сабзавотлар кам микдорда сўзгич ва сеткаларда оқиб турган сувда беш дақиқа қайта ювилади;

оқ бошли қарамларнинг ташқи япроқлари тозаланади;

картошка, илдизли сабзавотлар ва бошқа сабзавотлар қорайиб қолмаслиги учун совуқ сувда қўти билан икки соат давомидида саклашга руҳсат берилади.

60. Витаминлар манбаи бўлган япроқли сабзавотлар ва қўқатларга ишлатилишидан олдин қуйидаги ишловлар берилади:

сувда тозалаб ювилади;

3 фоззли сирка ёки 10 фоззли ош тузи эритмасида ўн дақиқа ушлаб турилади;

оқиб турган сувда чайилади;

куритилади;

биринчи таом пишишидан беш дақиқа аввал қозонга солинади.

61. Салатларни тайёрлаш ва аралаштириш уларни тарқатишдан аввал бажарилади. Салатлар 2°С — 6°С даражада 2 соатдан ошмаган муддатда сакланиши мумкин. Салат ёғи уни тарқатишдан олдин қўшилади.

62. Салатларни тайёрланишида ўсимлик ёғлардан фойдаланилиши лозим.

63. Салатлар сметана ва майонезлар солинмаган ҳолда тайёрланади.

64. Тайёрланган салатлар +2 °C дан +6 °C гача ҳароратда 30 дақиқадан ошмаган муддатда сакланиши лозим.

65. Мевалар сабзавотларга ишлов бериш пехларида тозалаб ювилади.

66. Кефир 1 литрли идиш ва ишвалардан тўғридан-тўғри пиёлаларга солинган ҳолда туруқларни ўзида тақсимланади.

67. Болалар организмда микронутриентлар (витамин ва минерал моддалар) етишмовчилигини олдини олиш мақсадида, болаларнинг овқатланишида витамин ва минералларга бой бўлган нон, витаминли ичимликлар, табиий қуритилган мева ва сабзавотлардан тайёрланган ичимликлар ишлатилади.

68. Нонушта иссиқ таомдан (бўтка, пишириллар, творог ва тухумли таомлар), бутерброд, какао ва сутли чойдан иборат бўлади.

Иккинчи нонушта сифатида мева, кефир ёки витаминлар билан бойитилган ичимликлар бериледи.

Тушлик салат (салат ёки сабзавотлар ва бошқалар), биринчи таом (суяк овқат), иккинчи таом (гарнир, гўшт, балик ёки товуқ гўштидан тайёрланган таом) ва ичимликлардан (шарбат, кисел, кайнатишган, филтраниган ёки калокланган сув) иборат бўлади.

Иккинчи тушликда сут, кефир, чой, кремсиз булочка, кандолат махсулотлари, творогли, ёрмали пиширик ва бошқа таомлар бериледи.

Кечки овқат таомномага киритилганда, у баликси, гўшти, сабзавотли ва творогли таомлар, салатлар ва иссиқ ичимликлардан иборат бўлади.

Кечки овқат таомномага киритилганда, у баликси, гўшти, сабзавотли ва творогли таомлар, салатлар ва иссиқ ичимликлардан иборат бўлади.

Иккинчи кечки овқатта кефир ва мевалар берилиши лозим.

Хом ва пинган махсулотларга ишлов бериш алоҳида, махсус белгиланган стол ва тахтакачларда амалга оширилади.

69. Озиқ-овқат махсулотларига пазандалик ишловини беришда қуйидаги таом тайёрлаш технологиясига амал қилинади:

шўрва ва булчуқлар мол, қўй, парранда ва балик гўштидан тайёрланади;

гўшт, парранда, қўён, балик қиймасидан тайёрланган таомнинг икки томони қиздирилган ёнда 5 дақиқа давомда 150 — 160°C да қовурилиб, шундан сўнг 250 — 280°C хароратда 5 — 7 дақиқа давомда печ ёки қовуриш шкафига тайёр ҳолатга келтирилади;

кайнатишган гўшт (парранда, курка, қўён, суяк, суяк балик гўшти)дан тайёрланган иккинчи таомлар, шунингдек биринчи таомларга қўшиб бериладиган майдаланган гўштни 5 — 7 дақиқа буёнда кайнатиб иккинчи термик ишлов бериледи ҳамда 75 °C хароратда буёлон таркатилгунга қадар қўйи билан 1 соат сакланади;

куймук 2,5 — 3 см қатламда тайёрланиб, 180 — 200 °C хароратда 8 — 10 дақиқа давомда қовуриш шкафига тайёр ҳолатга келтирилади. Тухум сув қайнаганидан сўнг 10 дақиқа кайнатилади;

гарнир учун макaron ва гуруч махсулотлари микдори 6 баробар кўп бўлган микдорида сувда ювилиб қайнатилади (қайнатишган гарнир қайта ювилмайди);

творогли тобламалар қовуриш шкафига 220 — 280 °C хароратда 20 — 30 дақиқа давомда тайёрланади, тайёр таомнинг қалинлиги 3-4 см дан ортқ бўлмаслиги лозим.

70. Сабзавотларга пазандалик ишлови беришда уларнинг таркибидagi витаминларни сақлаб қолиш учун қуйидаги қоидаларга амал қилинади:

сабзавотларнинг пўстлоғи бевосита таом тайёрлашдан олдин арчилади ва сабзавотлар қайнаб турган сувга солинади;

иерсиниоз ҳамда псевдотуберкулёз касалликларининг олдини олиш мақсадида сабзавотлар олдиндан ивтиб қўйилмаган ҳолда қозонга солинади;

биринчи таом учун сабзавотлар ювилиб тўғралгач, қайнаб турган қозонга солинади; қўкатлар таом пишишга 5 дақиқа қолганда қозонга солинади.

Мевалар истеъмол қилинишидан олдин яхшилаб ювилиб тарқатилади.

Иерсиниоз касаллигини олдини олиш учун салатлар истеъмолга тайёрланганда ўтган йилги экин сабзавотларидан фойдаланишга факат март ойигача рухсат бериледи. Март ойидан кейинги даврга ўтган йилги ҳосилдан олинган сабзавотлар (карам, пиза, илдиз экинлари ва бошқалар) факат иссиқлик билан ишлов берилгандан сўнг фойдаланилиши мумкин.

Салатларни тайёрлашга мўлжалланган сабзавотлар дастлаб ювилади, сўнгра пўстлоғи билан қайнатилиб совутилади, шундан сўнг пўстлоғи арчилиб, қайнатишган

махсулотларга ишлов бериш столида тўтралади. Таом тайёрлаш учун сабзавотлар олдиндан қайнатишмаган ҳолда ишлатилади.

71. Таом тайёрлаш учун факат йодланган ош тузидан фойдаланилади.

72. Хар куни тайёрланган таомлардан кунлик намуна қуйидаги микдорда олинади: порцияли таомлар тулли хажмда;

биринчи таом, гарнирлар ва учинчи таомлардан 100 гр дан кам бўлмаган ҳолда.

Кунлик намуналар ноҳуш санитария-эпидемиологик вазиятларда (юқумли ва паразитар касалликларнинг пайдо бўлиши ҳамда тарқалиши) микробиологик текширув ўтказиш мақсадида стерил пиша идишларга олинади. Кунлик намуналар қолқокли идишларга (гарнир) ва салатлар алоҳида идишларга) олинади ва 24 соат давомда махсус совутигичларда ёки сут махсулотларини сақлашга мўлжалланган совутигичларнинг намуна сақлаш учун махсус ажратилган қисмида +2 °C дан +6 °C гача бўлган хароратга сакланади.

Жума ва шанба кунлари олинган суткалик намуналар душанба кунига сакланади. Мукаддам олинган суткалик намуналар янги олинган намуналар (нонушта, тушлик, иккинчи тушлик, кечки овқат) билан алмаштирилади.

3-боб. Асосий назорат услублари

73. Президент мактабида хар куни таомнома тақсимооти тузилиши ҳамда хар ўн кунда бир марта бир нафар бола учун сарфланган озиқ-овқат махсулоти таркибидagi оксил, ёғ, углеводларнинг калорияси санитария қоидаларида белгиланган кунлик нормаларга солиштириш орқали тахлил қилиб борилиши лозим.

Таомларнинг энергетик қийматини ҳисоблаш учун озиқ-овқат махсулотларининг қимёвий таркибидан фойдаланилади. Таомларнинг энергетик қиймати ҳисобланаётганда, озиқ-овқат махсулотларига дастлабки ва термик ишлов бериш жараёнида йўқотиладиган нормаси ҳисобга олинади, таомнома таркибидagi етишмаётган махсулотлар кейинги ҳафтадаги таомномага киритади.

74. Хар ойда сарфланган махсулотларнинг ойлик йиғма ҳисоботига киритилган озиқ-овқат махсулотлари таркибидagi озука моддалари (оксил, ёғ ва углеводлар, уларнинг энергетик қиймати) ҳисоблаб чиқилади ва мазкур санитария қоидаларининг 1-илоҳасида белгиланган овқатланиш нормаларига мувофиқлиги тахлил қилинади.

75. Тайёрланган таомларнинг органолептик (хиди, таъми ва мазаси) хусусиятлари ўрганиб чиқилиб, уларнинг мазкур санитария қоидаларининг 10-илоҳасида қўрсатилган талаб даражасида эканлиги тўғрисида ёзув дафтарида қайд қилганидан сўнг тарқатишга рухсат бериледи. Таомлар тақсимоотида қўрсатилган бир нафар болага тўғри келадиган таомнинг ҳажми ва оғирлиги таомномада белгиланган микдорга мувофиқ бўлиши лозим. Таомлар тайёрланишнинг технологик жараёни бузилганда, шунингдек, таомлар сифатсиз тайёрланганда, унинг сабаби юзасидан бракераж дафтарида мазкур санитария қоидаларининг 8-илоҳасида мувофиқ қайд этилиб, аниқланган камчиликлар бартараф этилганидан кейин тарқатишга рухсат бериледи.

76. Таомномадаги оксил, ёғ ва углеводлар ҳақидаги маълумотлар овқат микдоридаги махсулотларнинг қимёвий таркиби билан солиштирилади. Бунда, болалар овқатидagi ҳайвон оқсилларининг улуғи етарли микдорда бўлишига эътибор бериледи. Агарда, озиқ-овқат махсулотларининг микдори гигиеник нормалардан камлиги аниқланса, таомнома таркиби ва тартибига ўзгаришлар киритилади.

77. Тайёрланган таомнинг умумий микдори болалар сонига мос келиши керак.

78. Ошхонада тайёрланган таомнинг соф оғирлигини назорат қилиш мақсадида, махсулотлар оғирлигини йўқотиш нормалари, бўтқаларнинг соф оғирлиги ва намлик нормаси, иссиқлик ишлови берилган гўшт, балик ва сабзавот таомларининг соф оғирлиги 4-илоҳада келтирилган ҳадвалга мувофиқ, дастлабки ва термик ишлов бериледи.

4-боб. Ошхона ҳодимларини тиббий кўрикдан ўтказиш ва уларнинг шахсий гигиенасига қўйиладиган талаблар

Барча корхона ва ташкилотлар раҳбарлари диққатига!

Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш хизматини харид қилиш учун энг яхши таклифларни танлаш ўтказилмоқда.

Мулкчилик шаклидан қатъий назар, умумий овқатланиш соҳасида фаолият юритувчи, танлаш ҳужжатида белгиланган миқдорларда хизмат кўрсатиш имконияти ва тажрибасига эга юридик шахс бўлган барча маҳаллий корхона ва ташкилотлар иштирок этишлари мумкин.

1. Давлат буюртмачиси номи: Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-интернат.

Манзил: Шовот туман К. Отаниёзов кўчаси 65-уй

Тел: 97-453-28-27

Факс:

e-mail : muzaffardoschanov@gmail.com

2. Танлаш предмети: Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-интернатда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг хизмати (матн давомида - Хизмат).

3. Шартнома тузувчи – Шовот туман ихтисослаштирилган мактаб-интернат.

4. Танлашнинг чекланган қиймати – 211443960 сўм ҚҚС билан бирга.

5. Молиялаштириш манбаи: бюджет маблағлари ҳисобидан.

6. Танлашда иштирок этишни истаган номзодлар:

махсус ахборот порталига (xarid.uzex.uz) жойлаштирилган электрон танлаш ҳужжатларини юклаб олишлари ва унда кўрсатилган талаблар билан танишиб чиқишлари;

шартнома тузиш ҳуқуқига эга бўлиши;

танлаш таклифларини белгиланган муддатларда танлаш ҳужжатларига мувофиқ ҳолда тақдим этишлари лозим.

7. Танлаш харид комиссияси томонидан таклифларини техник ва нарх қисмларини баҳолашдан аввал иштирокчилар малакавий саралашдан ўтказилади. Малакавий саралашдан ўтган иштирокчиларнинг таклифлари комиссия томонидан баҳоланади.

8. Танлаш ҳужжатида иштирокчилар учун малакавий талаблар, таклифларни топшириш, шакллар, техник топшириқлар, шартнома лойиҳаси ва бошқа талаблар кўрсатилган.

9. Танлашни ўтказиш жараёнлари ва тартиби ҳақида қўшимча маълумот олиш истагида бўлган иштирокчилар, Давлат буюртмачиси Танлашни эълон қилган санадан бошлаб (ҳафтанинг шанба ва якшанба кунларидан ташқари) ҳар куни соат 10:00дан 17:00га қадар Давлат буюртмачисига қуйидаги манзил бўйича мурожаат қилишлари мумкин:

Манзил: Шовот туман К. Отаниёзов кўчаси 65-уй

Тел: 97-453-28-27

e-mail : muzaffardoschanov@gmail.com

Масъуллар: Музаффар Дўсчанов

10. Танлаш иштирокчилари танлаш хужжатлари қоидалари бўйича ўз сўровларини танлаш таклифи тақдим этиш сўнги муддати тугашига икки кун қолган вақт давомида корхона фирма бланкасида раҳбар томонидан имзоланган ва муҳрланган кўринишда тақдим этиши лозим.

11. Танлаш таклифлари 2022 йил 5 декабр (махсус ахборот порталида кўрсатилган муддат тугагунга қадар) куни соат 15:00 дан кечиктирилмаган ҳолда юқорида кўрсатилган манзил бўйича давлат буюртмачисига тақдим этилиши лозим (байрам, шанба ва якшанба кунларидан ташқари).

12. Танлаш мажлислари ZOOM орқали ўтказилади.