

«ТАСДИКЛАЙМАН»  
Санитария-гигиена Касб кассаликлари  
Илмий Тадқиқот Институти даволаш буйича  
Директор уринбосари  
М.А.Хамракулова



» \_\_\_\_\_ феврал 2022йил

**Клиникада даволанаётган беморларга пархез овкат тайёрлаб  
бериш хизмати буйича учун техник топширик**

Тошкент - 2022

## 1 БОБ. УМУМИЙ МАЪЛУМОТЛАР

### 1.1 булим. Номланиши

*Клиникада даволанаётган беморларни сифатли ва арзон парhez овкат тайёрлаб бериш хизматини ташкил этиш*

1.2 булим. Клиникада даволанаётган беморларни сифатли ва арзон парhez овкат тайёрлаб бериш хизматини ташкил этиш курсатиш учун асослар ва мақсад:

*Узбекистон Республикаси Президентининг «Узбекистон Республикаси согликни сақдаш тизимини тубдан такомиллаштириш буйича комплекс чора-тадбирлар тугрисида» 2018 йил 7 декабрдаги ПФ-5590-сон Фармони, «Одамнинг иммунитет танқислиги вируси келтириб чиқарадиган касаллик шарқал иш ига қдрши курашиш ва шифохона ички инфекцияларини профилактика қрлиш буйича кушимча чора-тадбирлар тугрисида» 2018 йил 22 июндаги ПД-3800-сон қар о рига мувофиқ, шунингдек, согликни сақдаш соҳасида аутсорсинг тизимини кенг жорий этиш марс ад ид а Вазирлар Маҳкамасининг 2020 йил 10 январдаги №16- сонли «Узбекистон Республикаси Согликни сақдаш вазирлиги тизимидаги давлат тиббиёт муассасаларида аутсорсинг хизматларини курсатиш тугрисида» қарор.*

*Согликни сақдаш соҳасида курсатилаётган хизматларнинг сифатини хушчаро стандартлар даражасига қутариш мақсадида, тиббий ва нотиббий хизмат турларини давлат-хусусий шериклик шартлари асосида, шу жумладан аутсорсерга утказиш о р қал и Узбекистон Республикаси Согликни сақдаш вазирлиги тузилмасидаги ташкилотларда хусусий сектор вакиллари сонини ошириш.*

### 1.3 булим. Хизмат буйича бажариладиган ишлар тартиби :

*Аутсорсинг буйича овқатланишнинг ташкил этиш хизмати Узбекистон Республикаси Согликни сақдаш вазирлиги томонидан белгиланган бир беморга бир кунлик овқатланишнинг нормасидан келиб чиққан х;олда Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Кенгаши, Ташкент шаҳр ва вилоятлар ҳокимликлари томонидан белгиланадиган озик- овкат маҳсулотларининг энг юрори қийматларидан ошмайдиган аутсорсернинг харажатларини қо плат марсадида 20 фоизгача устами х;арни х;исобга олган ҳолда белгиланади.*

1.4 булим. Клиникада даволанаётган беморларни сифатли ва арзон парhez овкат тайёрлаб бериш хизматини ташкил этиш курсатиш учун асословчи хужжатлар:

*- Вазирлар Маҳкамасининг 2020 йил 10 январдаги №16- сонли «Узбекистон Республикаси Согликни сақдаш вазирлиги тизимидаги давлат тиббиёт муассасаларида аутсорсинг хизматларини курсатиш тугрисида» Қ.арор;*

*- Соглиқни сақдаш вазирлигининг 1993 йил 19 мартдаги №122 сонли «Даволаш профилактика муассасаларида парhez овратланишнинг ташкил этиш тугрисидаги буйруги;*

## 2 БОБ. ТЕХНИК ТАЛАБЛАР

2.1 булим. Курсатиладиган хизмат сифатига қуйиладиган талаблар.

*- озир овқат маҳсулотлари санитар гигиена талаблагига жавоб бериши, сифат сертификатига эга булиши керак;*



бажарилмаслиги учун Тамонлар Ўзбекистан Республикасининг Фуқаролик кодекси талабларида,  
«Хужалик юритувчи субъектлар фаолиятининг шартномави-ҳуқуқий базаси туғрисида»  
Ўзбекистан Республикаси Хонунининг Ўзбекистан Республикасининг бошқа норматив-  
ҳуқуқий ҳужжатларида назарда тутилган жавобгар буладилар

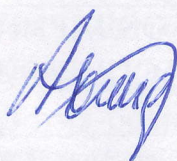
Буюртмачига ҳар чоракда бир мартаба курсатилётган хизматларнинг сифати, ижарага  
берилган бино ва иншоотларнинг ҳолатини мониторинг утказишига (аутсорсернинг молиявий  
фаолиятига аралашмаган ҳолда) шартлар яратилиши.

### 5 БОБ. ХАВФСИЗЛИК БУЙИЧА ТАЛАБЛАР

Аутсорсинг хизмати курсатишида техника, ёнги, мех.нат мукофазаси ҳамда санитария  
кондалари, нормалари ва гигиена нормативларига қўйилган талаблар:

Ишлаб чиқди:

Иқтисодчи:

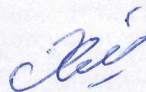


Ахмедов Л.С.

(имзо, фамилия, инициаллар)

Келишилган:

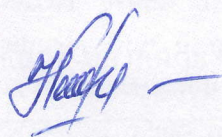
Даволаш ишлари буйича  
Директор уринбосари



Хамракулова М.А.

(имзо, фамилия, инициаллар)

пархез хамшираси



Нурмухамедова Г.

(имзо, фамилия, инициаллар)

**МЕНЮ составлено по СанПин РУз №0348-17 безопасного питания**

**МЕНЮ на 1-й день**

№	Наименование блюд	ВЫХОД
<b>ЗАВТРАК</b>		
1	Молочная манная каша со сливочным маслом	250 гр.
2	Масло сливочное	10 гр.
3	Сыр колбасный	20 гр.
4	Чай с сахаром	200 гр.
5	Хлеб пшеничный 1 сорт	100 гр.
<b>ОБЕД</b>		
1	Суп рисовый на к/б	50/350 гр.
2	Котлеты из курений фарш с гарниром гречка	60/200 гр
3	Компот из фруктов	150 гр.
4	Салат из свежий овощей	50 гр
5	Хлеб пшеничный 1 сорт	100 гр.
<b>ПОЛДНИК</b>		
1	Яйцо отварной	45 гр.
2	Сок Яблочный	150 гр.
<b>УЖИН</b>		
1	Макароны с мясом	50/350 гр.
2	Хлеб пшеничный 1 сорт	50 гр.
3	Чай	200 гр.
<b>Итого:</b>		

**ЗАВТРАК**

4620 сум

**ОБЕД, ПОЛДНИК, УЖИН**

14230 сум