



ТАСДИҚЛАЙМАН

“Навоийазот” АЖ

бошқарув раиси

 О.Ш. Темиров

“ 02 ” 04 2022 йил

**“Navoiyazot” АЖ умумовқатланиш мажмуаси ошхонасида
жамият ишчи-ходимларига хизмат кўрсатиш бўйича**

ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

Навоий ш. 2022 й.

1. Техник топшириқда фойдаланиладиган терминлар, сифатловчи сўзлар.

“Ошхона” – Истеъмолчиларни нонушталар, тушликлар ва кечки овқатлар билан таъминловчи корхонадир. Ошхоналарда асосан Профилактик даволовчи таомлари (ЛПП) турли хил комплекс тушликлар, нонушталар ва кечки овқатлар ташкил этилади. Уларда ўз-ўзига хизмат кўрсатиш усуллари қўлланилади.

“Буюртмачи” – “Navoiyazot” акциядорлик жамияти.

“Бажарувчи” – Жамият ишчи-ходимларига оддий ва мураккаб усулда тайёрланадиган юқори сифатли кулинария ва қандолатчилик маҳсулотларининг кенг ассортименти ҳамда ичимликларни тақдим этади. “Бажарувчи” нинг таомномасига мажбурий тартибда порцияли ва фирма овқатлари киритилади. Хизмат кўрсатиш, овқатлар пишириш ва хизмат кўрсатиш билан уйғунлаштирилган ҳолда юқори малакали ошпазлар ва официантлар томонидан амалга оширилади.

“Меню” – Ишчи-ходимларга сотиладиган таомлар, пазандачилик ва пиширик маҳсулотлари, сут маҳсулотлари, қайноқ ва салқин ичимликларнинг рўйхати.

Профилактик даволовчи таомлари (ЛПП) – бу инсон аъзолари ва тизимларини зарарли ва ноқулай меҳнат омиллари таъсиридан ҳимоя қилишга қаратилган махсус таомлар.

Озиқ-овқат (маҳсулотлар)нинг биологик қиймати - тирик организмга биологик таъсир кўрсатадиган, организмнинг биологик фаол моддаларга бўлган эҳтиёжи қондириладиган озиқ-овқат (маҳсулотлар) хусусиятларининг мажмуи;

Озиқ-овқат (маҳсулотлар)нинг озуқавий қиймати - озиқ-овқат (маҳсулотлар) хусусиятларининг мажмуи, улар мавжудлигида инсоннинг зарур моддалар ва энергияга бўлган физиологик эҳтиёжларини қондирилиши.

Профилактик даволовчи таомлар рационлари – профилактик даволовчи таомлари учун кўзда тутилган маҳсулот ва таомлар рўйхати.

“Калориялилик” – Истеъмол қилинган маҳсулотлардан инсонлар организм учун керакли миқдордаги қувватни (энергия) олиши.

“Овқатларни тайёрлаш технологияси” – Таомларни тайёрлаш жараёнининг узлуксизлик таомили.

“Микроблардан тозалаш ва уларни зарарсизлантириш” – Мажмуавий тадбир асосида объектнинг ташқи ва ички ҳудудини, ўрнатилган ускуна ва жиҳозларни, касаллик қўзғатувчи омилларни ҳамда юқумли-юқумсиз касалликларга қарши мунтазам дезинфекция ишларини олиб борилиши.

“Қонун ҳужжатлари, қоида ва меъёрлар” – Ўзбекистон Республикасининг амалдаги қонунлари, фаолиятга тегишли бўлган ҳукумат қарорлари, Низом ва хавфсизлик талаблари асосида тасдиқланган ҳужжатлар (*ГОСТ, СН и П, СанПиН, қоидалар, меъёр, Ўз.Рес стандартлари*)

2. Буюртмачи ҳақида маълумотлар.

Буюртмачининг юридик номланиши: “Navoiyazot” АЖ

Буюртмачининг жойлашган жойи: Навоий ш. Навоий кўчаси 5-уй

3. Хизмат кўрсатиш жойи таърифи.

Худуднинг географик жойлашуви: Навоий шаҳар, Навоий кўчаси 5-уй, “Navoiyazot” АЖ нинг ички худуди, 7-сонли ошхона

Хизмат кўрсатиш объектининг манзили ва тавсифи

	Объектнинг жойлашган жойи	Тавсифи	Ўриндиқлар сони
1	Навоий шаҳар, Навоий кўчаси 5-уй, “Navoiyazot” АЖ нинг ички худуди, 7-сонли ошхона	“Navoiyazot” АЖ нинг ички худуди, 7-сонли ошхона, бино икки қаватли	150 нафар
2	Навоий шаҳар, Навоий кўчаси 5-уй, “Navoiyazot” АЖ нинг ички худуди, 4-сонли Миллий таомлар ошхонаси	“Navoiyazot” АЖ нинг ички худуди, 7-сонли ошхона, бино бир қаватдан иборат,	80 нафар

4. Кўрсатиладиган хизматлар ҳажми.

“Navoiyazot” АЖ нинг 1200 нафар ишчи-ходимлари учун профилактик даволаш таомлари (ЛПП) тайёрлаб бериш ҳамда профилактик даволаш таомлари (ЛПП) дан бошқа қўшимча равишда бевосита сотиш учун таомлар тайёрлаш.

Санитария-эпидемиологик қоидалар ва мейёрлар (СанПиН РУз N0184-05) асосида корхонада **профилактик даволаш таомлари №2 рациони** кўзда тутилган ва қуйидаги озиқ-овқат маҳсулотлар тўплами тавсия этилади:

т/р	Озиқ-овқат номи	Тавсия этиладиган мейёр, гр (брутто)
1.	Буғдой нони	100,0
2.	Жавдар нони	100,0
3.	Буғдой уни*	15,0
4.	Макаронлар*	40,0
5.	Ёрмалар (Крупы)*	40,0
6.	Дукакли (фасоль, мош, соя, нухат и бошқалар)*	15,0
7.	Шакар	30,0
8.	Гўшт (мол, кам ёғли қуй, паранда)	150,0
9.	Балиқ*	20,0
10.	Жигар*	25,0
11.	Тухум*	0,5 шт.
12.	Кефир, сут	200,0
13.	Пишлоқ*	25,0
14.	Хайвон ёғи	10,0
15.	Ўсимлик ёғи*	12,0
16.	Картошка*	150,0
17.	Сабзавотлар*	150,0
18.	Томат-пюре	2,0
19.	Туз	5,0

20.	Зираворлар эҳтиёжга қараб	
21	Чой	0,5
22.	Янги узилган мевалар ёки соклар, шарбатлар	100,0

Изоҳ:

* - Қуйида кўрсатилган маҳсулотлар тўплами, бир ҳафта давомида ўртача кунлик сифатида.

Профилактик даволаш таомлари №2 рационининг мақсади - кимёвий

бирикмаларнинг метаболик фаоллашувини олдини олишга, жигарда ёғ алмашинувини рағбатлантиришга ва липотроп моддаларга бой (пишлоқ, сут маҳсулотлари, жигар, тухум) озиқ-овқатларни киритиш орқали унинг антитоксик функциясини оширишга қаратилган тананинг ҳимоя хусусиятларини таъминлаш, оксидланиш, метилланиш ва дезаминацияланиш орқали организмдаги саноат заҳарларининг сўрилишини камайтирадиган маҳсулотларни киритиш (гўшт, балик, сабзавот, соя, ловия).

Профилактик даволовчи таомлари рационининг меню-улушлари (меню-раскладка) саноат корхоналари фаолият юритаётган ошхоналар ишчилари томонидан, тиббий санитария қисми (тиббиёт бўлимлари) ходимлари назорати остида, профилактик даволовчи таомларнинг озиқ-овқат маҳсулотлари тўпламлари асосида, шу жумладан маҳсулот алмашинуви жадваллари ҳисобга олинган ҳолда, тузилади. (1-илова).

Шунингдек Ўзбекистон Республикаси Меҳнат Кодексининг 217 моддаси асосида меҳнат шароити ноқулай ишларда банд бўлган ходимлар белгиланган нормалар бўйича сут (шунга тенг бошқа озиқ-овқат маҳсулотлари) билан таъминланиши кўзда тутилган.

Умумовқатланиш ошхонасида кунлик таомлар тайёрлашнинг энг кам миқдордаги турлари:

Т/р	Таомларнинг номланиши	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Таомларнинг энг кам тури	
			тури	Давомийлиги, соат
1	Яхна таом ва газак (закуска)	75-150	3	2 соат
2	Биринчи таом	250	2	2 соат
3	Иккинчи-иссиқ таом	250-300	3	2 соат
4	Сабзавотли қайла	150	2	2 соат
5	Ширинлик, ичимлик	200	2	2 соат
6	Пазандачилик таомлари	50-100	2	2 соат
7	Пархез таомлар	50-250	2	2 соат
8	Сут, катик	200	1	2 соат
9	Буғдой унидан тайёрланган нон	30	1	2 соат

“Буюртмачи” нинг ходимлари талабларини тўлиқ қондириш мақсадида таомларни сифатига алоҳида эътибор бериш ва мустақил тарзда тайёрланадиган таом, пазандачилик маҳсулотлари ва қайноқ ва салқин ичимликлар таркибига қуйидагиларни киритиш зарур:

- **Яхна таомлар:** сабзавотлик салатлар кўшимча тартибда (кетчуп, майонез, кунгабоқар мойи ва ҳар хил таъм берувчи) кўшимчаларни қўшиш – *3 хил турдан кам бўлмаган ҳолда*

- **Биринчи таом (суюқ овқат):** борщ, лапша, сабзавотлик, дуккаклик махсулотлардан тайёрланадиган суюқ таомлар – 250 граммдан кам бўлмаган, *2 хил турдан кам бўлмаган ҳолда*

- **Иккинчи таом (қайлалик):** Ҳар кунлик таомларда табиий гўшт (мол, қўй, эчки, товук гўшти) қўшилган ҳолда тайёрлаш, қиймали, парҳезлик ҳамда миллий таомларни тайёрлаш 80-250 грамм, *3 хил турдан кам бўлмаган ҳолда*

- **Қайноқ ва салқин ичимликлар:** Чой, хўл ва куруқ мевали шарбатлар, кофе.

- **Сутлик махсулотлар:** Пастеризация қилинган сут 2,5% лик, қатик.

- **Нон:** Буғдой унидан тайёрланган буханка ёки лепёшка.

Таомнома менюси мавсумга (бахор, ёз, куз, қиш) мос ҳолда тайёрланиб, менюнинг такрорланиши 2-3 ҳафтада алмаштирилиб борилади.

Қуйидаги ҳолларда махсус таомлар тайёрланади:

Умумхалқ байрамларида (Навруз, Мустақиллик)

Касб байрамларида (Кимёгарлар куни)

5. Хизмат кўрсатиш даврийлиги таърифи.

- Хизмат кўрсатиш даври:

Т/р	Умумовқатланиш мажмуаси объекти номи	Ошхона рақами	Хизмат кўрсатиш муддати	Иш тартиби				
				Нонушта вақти	Тушлик	Кечки вақт	Иш куни	
1	Корхона худудидаги ошхона	7-сонли ошхона 1 қават	1 йил * (Ишчи ходимлар сўровномалари ва даврий овқат сифати назорати натижасига қараб яна 1 йилга узайтирилиши мумкин)	06:00-09:00	11:00-13:30	14:30-16:00	Ҳафта давомида тўлиқ фаолият юритади	
2		7-сонли ошхона 2 қават				11:00-13:30		Душанба-жума
3		4-сонли Миллий таомлар ошхонаси				11:00-13:30		Душанба-жума

- Тасдиқланган иш соатларига мажбурий тартибда риоя қилиниши керак.

- Эҳтиёж туғилгандаикки тараф келишувига асосан белгиланган иш тартибига ўзгартириш киритиш мумкин.

6. Кўрсатиладиган хизматларнинг сифати тавсифи.

- Кўрсатиладиган хизматларни амалдаги Давлат стандартлари талаблари асосида амалга ошириш;

- Ошхонага таомлар тайёрлаш учун келтириладиган махсулотлар Ўзбекистон Республикаси қонун талаблари ва стандартларига мос келиши;

- Таомлар уларни сотиш санитария қоидаларида белгиланган муддатларга қатъий риоя этган ҳолда амалга ошириладиган миқдорларда тайёрланиши керак. Олдинги кундан қолган гўштли, балиқли қиймалардан, пиширилган макарон, қайла, ёрма маҳсулотларидан фойдаланиш қатъиян тақиқланади.

- Сузилаётган барча таомлар зарур ҳароратда бўлиши, ёғ, қаймоқ қайла, гарнир ва шўрва кабиларни сузишда ўлчовли анжомлардан фойдаланилиши керак.

- Таомлар, пазандачилик маҳсулотлари, қайноқ ва салқин ичимликларнинг нархлари бозор ҳамда ишлаб чиқариш корхоналари баҳосидан опмаган ҳолда ходимларга етказиб бериш;

- Хизмат кўрсатувчи ўз маблағлари ҳисобидан маҳсулотларни харид қилади ва овқат тайёрлайди. “Навоийазот” ишчи-ходимлари ЛПП ҳамда ўз ойлик маоши ҳисобидан электрон тизим орқали ҳисобга олиб борилади ва қуйида кўрсатилган шарт асосида тўлов амалга оширилади

- “Буюртмачи” жамият ҳудудидаги ошхонанининг балансидаги барча бино иншоотлари “Бажарувчи” га ижарага беради ва бунда бинонинг ижара суммасини ҳисоблашда Вилоят ҳокимининг 2022 йил 04 февралдаги 24-5-0-Q-22-сонли қарори асосида амалга ошириш **(2-илова)**;

- “Буюртмачи” “Бажарувчи”га жамият ҳудудидаги ошхонани жиҳозларини (идиш товоқлар, стол стуллар, компьютер ускуналари, ошхона буюмлари, печлар, гўшт майдалагичла, маҳсулотни қорувчи жиҳозлар ва бошқалар) фаолият бошлаган кундан бошлаб фойдаланишга беғараз берилиши мумкин ва “Бажарувчи” уларнинг яроқлиги ва созлигини таъминлайди. Кейинчалик ошхонада “Бажарувчи” ўз маблағи ҳисобидан замонавий, энерготехамкор ошхона жиҳоз ва ускуналарни харид қилиб фойдаланади.;

- “Буюртмачи” жамият ҳудудидаги ошхонани “Бажарувчи”га мавжуд ошхона анжомларидан фойдаланади ва уларни техник соз ҳолатда бўлишлигини таъминлайди;

- “Бажарувчи” фойдаланилган электроэнергия, ичимлик суви, оқова сувлари ва бошқа энергоресурсларнинг сарфи учун туловлар ўлчов асбоблари кўрсаткичларига асосан ҳисоб китоб килиб боради;

- “Бажарувчи” томонидан жамият ҳудудидаги ошхонада меҳнат қилиб келаётган ишчи ходимларни камида 70 фоизини иш билан таъминлаш вазифасини амалга ошириш;

- Корхона ходимлари учун профилактик даволаш маҳсулотлари (ЛПП) суммасини белгиланган меъёр асосида энергетик қувватини инобатга олиб, ҚҚС кўшилган ҳолда 20 000 сўм миқдорида мажмуавий меню асосида, тайёрлаб бериш яъни ушбу менюда биринчи таом, иккинчи таом, салат, сут маҳсулоти, яхна ёки қайноқ ичимлик ҳамда нон бўлиши шарт **(3-илова)**. Шунингдек профилактик даволаш маҳсулотлари (ЛПП) “Бажарувчи” нинг таклифига асосан кўриб чиқилади;

- Профилактик даволовчи таомлар рациона бўйича кунлик (хафталик) меню-улушлари (меню-раскладка) тузилади ва корхона касаба уюшма кумитаси билан келишилган ҳолда Санитария Эпидемиология Маркази томонидан тасдиқланиб, биологик ва озукавий қиймати юзасидан хулоса олинади;

- Профилактик даволаш таомлари (ЛПП)дан бошқа қўшимча равишда таомлар тайёрлаш жараёнида менюда биринчи таом, иккинчи таом, салат, сут ва сут махсулоти, яхна ёки қайноқ ичимлик ҳамда нон бўлиши шарт **(4-илова)**. Қўшимча таомнинг суммаси ҚҚС қўшилган ҳолда ўртача 20 000 сўм миқдорда белгиланади;

- Ошхоналарда таомларни тайёрлаш ва иш жараёни доимий назорат остида бўлиб, лаборатория таҳлиллари ва санитар бактериологик текширувлар натижаси бўйича хулосаларини “Буюртмачи” га тақдим этиб бориш;

- Ошхонада қўлланишга рухсат этилган ўлчаш воситаларига эга бўлиши ва уларни соз ҳолатда сақлаши, ўз вақтида ва белгиланган тартибда метрологик текширишдан ўтказиш;

- Барча ўлчаш воситалари, тортиш ва ўлчаш асбоблари, кўришиб турадиган ишонч тамғасига ёки "Ўзстандарт" агентлиги органларининг амал қилиш муддати ўтмаган текшириш гувоҳномаси соз ҳолатда, тоза, тўғри ўрнатилган бўлиши, белгиланган мақсадда қўлланилиши ҳамда ўлчашларнинг ягоналигини ва ишончлилигини таъминлаши ва тегишли паспортга эга бўлиши керак.

- Носоз ва қўлланишга рухсат этилмаган ўлчаш воситаларидан фойдаланиш тақиқланади.

- Хизмат кўрсатиш жараёнида тайёр маҳсулотлар ва харид қилинган товарлар истеъмолчининг хоҳишига кўра тегишли идишда ва ўрамда олиб чиқиб кетилиши мумкин.

- “Навоийазот” АЖ ишчилари билан ҳисоб-китоблар махсус электрон тизимда рўйхатга олинади, ва хар ойнинг 10 санасигача олдинги ой учун “Буюртмачи” ва “Бажарувчи” билан қиёслов далолатномаси асосида амалга оширилади. Келишувга асосан қисқароқ муддатда ҳам тўлов амалга оширилиши мумкин.

- Кўриқлаш хизмати, ёнғин хавфсизлиги хизматлари ҳамда бошқа пудратчиларга нақд пул ёки пластик карта орқали ҳисоб-китоб қилинади. Бепул ёки “Навоийазот” АЖ ишчи-ходимлари ҳисобидан бошқаларга овқат бериш тақиқланади.

7. Техник тавсиф.

- Озиқ-овқат махсулотлари, сабзавот, мева ва бошқа зарурий жихозларни сақлаш учун ошхона биносининг ўзида санитар талабларга жавоб берадиган омборхонанинг мавжудлиги;

- Мижозларга хизмат кўрсатишда қўлланиладиган идиш-анжомлар корхона турига мувофиқ бўлиши керак. Санитария-эпидемия тартибига риоя этиш мақсадида ҳар бир хўранда ўрни ҳисобига камида учтадан идиш-анжомлар тўплами тўғри келиши;

- “Буюртмачи” нинг худуди стратегик аҳамиятга эга бўлганлигини инобатга олиб, “Бажарувчи” томонидан худудда ички тартиб қоидаларига қатъий амал қилиши;

- “Бажарувчи” томон ўз ҳисобидан фойдаланадиган юк ва бошқа зарурий техникаларини (озик-овқат маҳсулотлари ва ошхона учун бошқа зарурий материалларни олиб келиш ва олиб кетиш) ошхонага келиб кетиши учун “Буюртмачи” жамиятнинг кириб-чиқиш дарвозасида ички тартиб қоидаларга амал қилган ҳолда қулай шароит яратиб беради.

8. “Бажарувчи”га қўйиладиган талаблар.

- “Бажарувчи” тегишли малака сертификатга эга бўлиши;
- Кўп йиллик соҳавий меҳнат тажрибасига эга бўлиши;
- Хизмат кўрсатадиган ходимларнинг миқдори мазкур техник топшириқнинг 5-6 бандлари талабларига мос келиши;
- Ошхонада ишлашга белгиланган тартибда дастлабки ва даврий тиббий кўрикдан ўтган ҳамда тиббий жиҳатдан соғлом бўлган шахслар қўйилади. Тасдиқланган тиббий кўрик натижаларини “Буюртмачи” га билдириш ёки тақдим қилиш;
- Ошхонанинг хизмат кўрсатиш фаолияти доимий равишда Санитария эпидемиология станцияси назоратида бўлиб, тегишли намуналардан мунтазам равишда лаборатория текширувларини олиб бориш;
- Тайёрланадиган таомларни сифатли тайёрланишини назорат қилиш, сифатсиз маҳсулот тайёрланганда, истеъмолчи томонидан маҳсулот истеъмол қилинганда овқатдан захарланиш ҳолатлари гумон қилинган тақдирда “Буюртмачи” томонидан 3-4 соат давомида хабар олинishi билан маҳсулот сифатини кўриб чиқилади.

Жамият ишчи-ходимлари томонидан “Буюртмачи” раҳбариятига қуйидагича шикоятлар бўлган вақтда тузилган шартнома асосида “Бажарувчи” га қўйидаги ҳолларда тегишли ваколатли органлар иштирокида жарима қўллаш ва етказилган моддий ва маънавий зарарни ундириш бўйича чора кўриши мумкин:

- Товарлар, маҳсулотларни нотўғри ўлчаш, нотўғри тортиш ёки хизматлар кўрсатганда;
- Сифатсиз товарларни, кулинария буюмларини ва атайин ностандарт маҳсулотларни сотиш, шунингдек харидорга сотилган сифатсиз товарни, маҳсулотни алмаштириб беришни ёки пулларни қайтаришда ўрнатилган тартибда амалга оширмаганда;
 - Яроқлилик муддати ўтган товарларни сотганда;
 - Овқатни истеъмол қилиш учун зарур шарт-шароитлар мавжуд бўлмаганда;
 - Товарларда, маҳсулотларда нархномалар бўлмаганда ёки атайин нотўғри расмийлаштирилган нархномалар қўйилганда;
 - Рухсат берилмаган анжом қўлланилганда.

“Буюртмачи” томонидан тасдиқланган график асосида тегишли комиссия таркибида ҳар ойда икки мартаба ошхонани назорат қилиб борилади.

- **Ревизия комиссияси томонидан ошхонада қўйидагилар назорат қилинади:**

- Ҳафтада 2 кун менюнинг тузилиш таркиби;
- Ошхона кириш қисмининг кўзга кўринадиган жойига тайёрланган таомлар таркиби, ошхонада сотиладиган махсулотлар нархи ва шикоят ва таклифлар дафтариини жойлаштириш;
- Ошхонада ишлайдиган ходимларнинг ташқи кўриниши гигиена талабларига жавоб бериши;
- Ишчи-хизматчиларни махсус кийим бошлар билан таъминланиши;
- Харидорларнинг ҳақиқа хиёнат қилмаслик ҳолатларини кўриш;
- Ошхонада сотиладиган махсулотларнинг нархини жорий даврдаги ўртача бозор нархлари билан солиштириш;
- Хизмат кўрсатувчи ходимлар сонини ўрганиш;
- Ходимларни тиббий кўриқдан ўтиш муддатларини кўриб чиқиш;
- Хона ва жихозларни тозалигини кўриб чиқиш;
- Омборхонадаги махсулотларни сифатини кўриб чиқиш;
- Махсулотларни сақланиш шароитларини кузатиш.

- Текшириш натижалари бўйича 3 кишидан кам бўлмаган ҳолда далолатнома расмийлаштириб, “Бажарувчи” га камчиликларни бартараф этиш бўйича маълумот сифатида тақдим этиш. Камчиликлар бартараф этилмаган тақдирда “Буюртмачи” “Бажарувчи” ни тузилган шартнома шартлари бўйича жаримага тортиш, шунингдек муддатдан олдин шатрномани бекор қилиш;

- “Буюртмачи” томонидан таом тайёрлаш тўғрисидаги таклифларни ошхонанинг бош ошпази ва технологи томонидан тақдим қилинган ҳисоботларга асосан ойида 2 маротаба ижросини назорат қилиш;

9. Хизмат кўрсатувчи томон ошхонада фаолият юритиш бўйича Ўзбекистон Республикасидаги амалдаги қонунларга ҳамда давлат стандартларига тўлиқ амал қилади.

9.1. Махсулотни сифатига қўйиладиган талаблар.

- Озиқ-овқат махсулотларини келтириш хавфсизлик ва сифат назоратида бўлиш;
- Озиқ-овқат махсулотлари сифатида (гўшт, балиқ, тухум, сут махсулотлари) шубхали ҳолат юзага келганда ёки мунтазам равишда ҳафтасига бир маротаба назорат лаборатория таҳлили ўтказиш.

9.2. Ошхонада бевосита хизмат кўрсатиш технологияси.

- Иш жойларини овқатлар тайёрлашдан олдин ишга тайёрлаш;
- Пазандачилик махсулотларини ва таомларни тайёрлашда хом-ашё ва озиқ-овқат махсулотларига ишлов бериш;
- Порциялик таомларни тайёрлаш технологиясида мослик (стандарт) талабларига жавоб бериш;
- Тайёрланган таомларни ошхонанинг ўзида тарқатиш;
- Ошхона жихозлари, идишларини тозалигига доимий риоя қилиш;

- Ошхона ва омборхона бинолари ички ва ташқи ҳудудини доимий тоза сақлаш;
- Маҳсулотларни сақлаш учун омборхоналарга совутиш камераларини ўрнатиш;
- Ошхона бинолари водопровод, канализация, марказий иситиш, иссиқ сув таъминоти ҳамда ҳавони киритиш ва тортиш тизими билан жиҳозланган бўлиши;
- Кейинги кун таомлари учун таомнома менюсини тузиш;
- Ошхонада фаолият юритиш учун техника хавфсизлиги, ёнгин хавфсизлиги талабларига қатъий амал қилиш;
- Ошхона ва омборхона жиҳозлари ва совутиш ускуналарини ойида 2 мартаба комплекс тозалаш ишларини олиб бориш;
- Маиший техника жиҳозларини мунтазам ишлаши ва сақланишини таъминлаш;
- Бошқа кўзда тутилмаган ишлар.

10. Кафолатли мажбуриятлар.

- “Буюртмачи” билан шартнома шартларини келишиб олиш;
- “Буюртмачи” билан меъёрий техник талабларни келишиб олиш;
- “Буюртмачи” билан нархлар ҳисоб-китоби шакллари келишиб олиш;
- “Буюртмачи” томонидан кўрсатиладиган хизматлар учун зарурий ҳужжатларни тақдим этиш;
- “Бажарувчи” нинг хизмат кўрсатиш соҳасида 3 йилдан кам бўлмаган тажрибага эга бўлиши;
- “Бажарувчи” бир вақтнинг ўзида 100 кишидан кам бўлмаган миқдордаги мијозларга хизмат кўрсатиш тажрибасига эга бўлиши;
- Умумий овқатланиш мажмуаларида (тантанали тадбирларда, кофе-брейк тадбирлари, корпоратив овқатланишларда) тажрибага эга бўлиши зарур.
- Амалдаги қонунчиликда белгиланган тартибда “Бажарувчи” томонидан “Буюртмачи” нинг меҳнат қилиб келаётган ишчи ходимларини камида 70 фоизини шартнома асосида иш билан таъминлаш вазифаси юклатилади.

11. Кўрсатиладиган хизмат натижалари бўйича таъриф.

- Кўрсатиладиган хизматларни расмийлаштириш ҳужжатлари (Бажарилган иш бўйича далолатнома, ҳисоб-фактура, кўрсатилган хизматларнинг ҳаражатлар кенгайтмаси қабул-қилиш топшириш далолатномаси, ошхона ҳаражатлари бўйича тасдиқланган ҳаражатлар таркиби).
- Кўрсатиладиган хизматлар мазкур техник топшириқнинг тегишли бандлари бўйича амалга оширилади.

12. Маълумотлар талаблари бўйича таърифи.

- Кўзда тутилмаган.

13. Экология ва атроф муҳит талаблари ва шартлари

- “Бажарувчи” хизмат кўрсатиш давомида экология ва атроф муҳитни муҳофаза қилиш бўйича амалдаги қонун ҳужжатлари талабларига риоя қилган ҳолда фаолият юритади.

14. Ишлаб чиқариш хавфсизлиги, меҳнат хавфсизлиги ва ёнғин хавфсизлиги тадбир талаблари.

- “Бажарувчи” хизмат кўрсатиш давомида тузилган шартнома бўйича меҳнат қонунчилиги, саноат ва ёнғин хавфсизлиги ҳамда атроф муҳитни ҳимоя қилишда амалдаги қонунларга қатъий риоя қилинади.

- “Бажарувчи” объектда меҳнат хавфсизлиги бўйича иш режасини тузиб, “Буюртмачи” билан келишиши зарур.

- “Бажарувчи” ходимларнинг техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги ва меҳнатни муҳофаза қилиш бўйича билимларини синовдан ўтказиш ҳамда улар бўйича ўқишларни ташкил қилишни мувофиқ амалга оширилиши лозим.

- “Бажарувчи” ўзининг хизмат кўрсатувчи ходимларини техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги талаблари асосида ўқув курсларидан ўтказиб, йўриқномаларга амал қилган ҳолда иш юритишни таъминлайди.

- Ошхонадаги электр жихозлари, газ плиталари, иситиш ускуналари билан ишлашда техника ва ёнғин хавфсизлиги талабларига риоя қилишлари шарт.

Келишилди :

Бошқарув раисининг маркетинг, савдо
ва харидлар бўйича ўринбосари

З.П. Жумаев

Бошқарув раисининг молия ва
иқтисод масалалари ўринбосари в.б.

Ф.Х.Самадов

Бошқарув раисининг капитал қурилиши
ва ижтимоий масалалар бўйича ўринбосари

У.Т. Турдиев

Бош ҳисобчи

Ҳ.С. Тилавов

Жаъмият умумовқатланиш бошлиғи

Л.А. Панченко

Юридик булим бошлиғи

Ш.М. Хабибуллоев



Профилактик даволовчи таомлар рационлари учун профилактик даволовчи хусусияти, озукавий ва энергетик киймати бўйича озиқ-овқат маҳсулотлари алмашинуви

N т/р	Маҳсулот номи	Маҳсулот алмашуви миқдори (грамм)	Маҳсулот алмашуви миқдори (грамм)
1.	Хлеб ржаной или пшеничный из обойной муки:	100	
1.1.	- сухарями ржаными или пшеничными из обойной муки		70
1.2.	- мукой ржаной или пшеничной обойной		65
1.3.	- галетами простыми из пшеничной, обойной муки		70
1.4.	- хлебцами хрустящими		70
1.5.	- хлебом пшеничным из муки 2-го сорта		80
1.6.	- хлебом кукурузным		60
1.7.	- хлебом из сорго		55
2.	Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта:	100	
2.1.	- сухарями пшеничными 2-го сорта		65
2.2.	- мукой пшеничной 2-го сорта		70
2.3.	- галетами простыми из пшеничной муки 2-го сорта		65
2.4.	- хлебом кукурузным		60
2.5.	- хлебом из сорго		55
3.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	
3.1.	- сухарями пшеничными 1-го сорта		65
3.2.	- мукой пшеничной 1-го сорта		75
3.3.	- галетами простыми из пшеничной муки 1-го сорта		30
3.4.	- галетами, улучшенными с жиром		25
3.5.	- вафлями		20
3.6.	- лепешками "Оби-нон"		60
3.7.	- лепешками "Патир-нон"		50
4.	Сухари ржаные или пшеничные из обойной муки	100	
4.1.	- хлебом ржаным или пшеничным из обойной муки		143
4.2.	- галетами простыми из пшеничной обойной муки или хлебцами хрустящими		100
5.	Крупы разную	100	
5.1.	- крупами, не требующими варки		100
5.2.	- концентратами крупяными, крупноовощными, содержащими до 2% жира на порцию		100
5.3.	- картофелем и овощами свежими		500
5.4.	- картофелем сушеным, сухим картофельным пюре		100
5.5.	- рисом		100
6.	Рис	100	
6.1.	- крупой разной		100
6.2.	- крупой манной		100
7.	Макаронные изделия	100	
7.1.	- крупой разной		100
7.2.	- картофелем		500
8.	Мясо говядину, баранину 1 категории	100	

№ т/р	Махсулот номи	Махсулот алмашуви микдори (грамм)	Махсулот алмашуви микдори (грамм)
8.1.	- мясными блоками на костях		100
8.2.	- мясными блоками без костей		80
8.3.	- мясом птицы потрошенной или полупотрошенной		120
8.4.	- консервами мясорастительными с зачетом в норму		250
8.5.	- мясокопченостями (ветчина, грудинка, рулеты, колбаса нежирная варенная)		60
8.6.	- рыбой свежей		120
8.7.	- консервами мясными		75
9.	Сахар	100	
9.1.	- джемом, повидлом		40
10.	Молоко	100	
10.1.	- кефиром и простоквашей		100
10.2.	- молоком сгущенным		30
10.3.	- сметаной, сливками		15
10.4.	- творогом жирным		30
10.5.	- сухим молоком 3,2% жирности		
10.6.	- сыром плавленным		18
11.	Овощи свежие	100	
11.1.	- квашеными овощами		100
13.2.	- сушеными овощами		20
11.3.	- консервами овощными		50
11.4.	- салатами		75
11.5.	- тыквой		100
12.	Лук репчатый	100	
12.1.	- луком сушеным		10
12.2.	- луком зеленым		200
12.3.	- чесноком свежим		50
13.	Фрукты свежие	100	
12.1.	- фруктами сушеными		20
13.2.	- соками фруктовыми		100
13.	Рыбу свежую	100	
13.1.	- говядиной, бараниной 1-й категории		82
13.2.	- печенью		65
13.3.	- консервами "Паштет печеночный"		40
14.	Сметану 30% жирности	100	
14.1.	- творогом 20% жирности		200
15.	Печень	100	
15.1.	- говядиной, бараниной 1-й категории		120
15.2.	- консервами "Паштеты печеночные"		45
16.	Сыр	100	
16.1.	- творогом 30%, жирности		220
17.	Яйца куриные	100 (2 шт.)	
17.1.	- порошком яичным		30
18.	Картофель свежий	100	
18.1.	- картофелем сушеным		20

"Объект" учун йиллик ижара хақи

№	Объектнинг жойлашган жойи	Ижара майдони (м.кв.)	Фоолият тури (коди)	I кв.м. ўрнатилган минимал ижара ставкаси (Ме) ¹ (сўм)	Худудий зоналар коэффициенти (Кз)	Бинонинг қурилишига қўра тури (Кс)	Фойдаланилган худуднинг коэффициенти (Кх)	Бинонинг тижорат мақсадида фойдаланишда қулайлиги (Ко)	I кв.м тавиқ ставкаси (Тс) =Ме*Кз*(Кс+Кх+Ко) (сўм)	Бир йиллик ижара ставкаси сўм	Бир йиллик ижара 14% фойдани ҳисоблаган ҳолда (сўм)	Бир ойлик ижара ставкаси (сўм)	Бир йиллик ижара ставкаси ККс б-н (сўм)	Бир ойлик ижара ставкаси ККс б-н (сўм)
1	7-сонли ошхона 1 қават	406,03	4	29 300,00	2	1,5	0	0,7	128 920,0	52 345 387,6	59 673 741,9	4 972 811,8	68 624 803,1	5 718 733,6
2	7-сонли ошхона 2 қават	423,9		29 300,00	2	1,5	0	0,7	128 920,0	54 649 188,0	62 300 074,3	5 191 672,9	71 645 085,5	5 970 423,8
3	4-сонли Миллий таомлар ошхонаси	118,32	умумий овқатланиш	29 300,00	2	1,5	0	0,7	128 920,0	15 253 814,4	17 389 348,4	1 449 112,4	19 997 750,7	1 666 479,2
4	Кўшимча иншоотлар (омборхона, ертўла, навес)	239,93		29 300,00	2	1,5	0	0,7	128 920,0	30 931 775,6	35 262 224,2	2 938 518,7	40 551 557,8	3 379 296,5
	ЖАМИ	1188,18									174 625 388,8	14 552 115,7	200 819 197,1	16 734 933,1

* Навоий вилояти Ҳокимининг 2022 йил 04 февралдаги 24-5-0-Q-22-сонли қарорига асосан

ЛПП таомларининг энг кам белгиланган меъйёрлари

Т/р	Профилактик даволаш (ЛПП) таомларнинг номланиши	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр
1	Яхна таом (салат)	75-150
2	Биринчи таом	250
3	Иккинчи-иссиқ таом	250-300
4	Қайноқ ва салқин ичимликлар (чай, кофе. хўл ва қуруқ мевали шарбатлар).	200
5	Пазандачилик таомлари	50-100
6	Сут ёки қатик	200
7	Буғдой унидан тайёрланган нон	150

Таомларнинг энг кам белгиланган меъйёрлари ва миқдори

1 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
Гўшти салат	100	3951,26
Фрикаделька ва сметанали Рассольник	13/250/10	2937,98
Биштекс	1/75	8045,45
Картошка пюре	150	1673,38
Варақи сомса	1/65	2346,30
Қайнатилган сут	1/200	1278,87
Чой	1/200	25,52
Нон	150	251,50
		20510,26

2 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
“Баҳор” салати	100	3453,19
Фрикаделька ва сметанали Борщ	18/250/10	2730,42
Тефтел соуси билан	115/75	6737,95
Макарон гарнири (қайнатилган)	200	1226,00
Гўшти ва пиёзли Пирожок	1/75	2797,40
Қатик	1/200	2085,31
Қуруқ мевали шарбат	1/200	540,00
Нон	150	251,50
		19821,77

3 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
"Пикантный" Салати	100	2798,08
Фрикаделька ва сметанали Маства	18/250/10	2738,01
Гушт ва тухумли Рулет	155/100	7940,58
Гречкали гарнир	200	1667,65
Беляши	1/75	3245,11
Қайнатилган сут	1/200	1278,87
Қуруқ мевали шарбат	1/200	540,00
Нон	150	251,50
		20459,80

4 день

Таомлар номи	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
Гўшт ва сабзавотли салат	100	3869,59
Горохли шўрва	250	891,84
Гуляш	75/75	9658,67
Перловка кашаси	150	961,03
Гўшти ва пиёзли Пирожок	1/75	2797,40
Кайнатилган сут	1/200	1278,87
Чой шакар билан	1/210	68,88
Нон	150	251,50
		19777,78

5 день

Таомлар номи	Таомларнинг чиқиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
"Кукурузка" салати	100	3525,22
Фрикаделька ва яرمали шўрва	18/250	2482,53
Жаркоп	50/250	8672,89
Варақи сомса	1/65	2346,30
Қатиқ	1/200	2085,31
Чой шакар билан	1/210	68,88
Нон	150	251,50
		19432,63