

“ТАСДИКЛАЙМАН”
«УзЧасис» МЧЖ ҚК
Бош директори



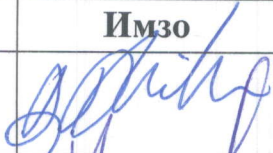

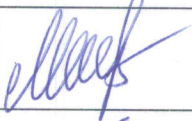
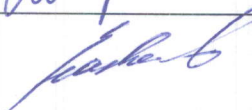
 Кодиров Р.Ш

«11» май 2022г.

ТЕХНИК ШАРТЛАР

«УзЧасис» МЧЖ Қўшма корхонасида ишчи ходимларни умумий овқатланиши (иссиқ овқат, толма чой ва сут махсулотлари билан таъминлаш) ни аутсорсинг шартларида ташкил этиш бўйича

Харидлар комиссияси таркиби:

№	ФИШ	Лавозими	Имзо
1	Абдуллаев А.	Молия дирекцияси бошлиғи	
2	Юнусов С.	Бош директорнинг ишлаб чиқариш бўйича ўринбосари	
3	Мамадалиев Ф.	Сифат назорати ва Стандартизация дирекцияси бошлиғи	
4	Эргашев Д.	Таъминот тизими бўлими бошлиғи	

Амалга ошириладиган ишлар ва кўрсатиладиган хизматларнинг номи ва мақсади: корхонада иш юритиш мақсадида концелярия молларини харид қилиш бўйича

Буюртмачи:

«УзЧасис» МЧЖ ҚК (кейинги ўринларда – Буюртмачи).

Ташкилий-ҳуқуқий шакли:

Масхулияти Чекланган Жамият

Корхона манзили:

Узбекистан Республикаси,
Наманган ш., Курувчилар кўча №
50.

Банк реквизитлари:

р/с 2021 4000 9047 3792 7001 в
АКБ «УзСаноатқурилиш»
Наманган ш.
МФО 00224
ИНН 2069784481
ОКЭД: 27 400

Ижрочи: Аутсорсинг хизматини кўрсатиш конкурси натижаларига кўра энг яхши таклифларни танлаш орқали Ижрочи аниқланади.

Хизмат кўрсатиш объекти ва унинг қисқача тавсифи:

“УзЧасис” МЧЖ ҚК томонидан 1- иловада номлари кўрсатилаган 1-Таомлар 17 хил, 2-Таомлар 17 хил, Салатлар 16 хил, Толма чой учун 11 хил, ичимликлар 6 хил турдаги Озик овқатлар Ижрочига тақдим қилинади.

Ижрочига қўйилган талаблар:

Қайта ташкил этиш, тугатиш ёки банкротлик жараёнида бўлмаслиги;
Наманган шаҳрида ошхона фаолиятини юритиш бўйича хизмат кўрсатган бўлиши, тегишли ташкилотлар томонидан рўйхатга олинган бўлиши ва охириги бир йил давомида ушбу фаолият билан шуғулланганлиги тўғрисида маълумот тақдим этиши;

Шартномани бажариш учун зарур техник, молиявий, моддий, ишчи кучи ва бошқа ресурсларга эга бўлиши;

Конкурс шартларида кўрсатилган барча белгиланган ҳужжатларни белгиланган муддатда тақдим этиши;

Махсулотларни етказиб беришни таъминлайдиган ва назорат қиладиган тизим мавжудлиги;

Техник шартлар

1.Махсулот учун техник шартлар:

№	Таом номи	Таом вазни	Масаллиқлар номи	Масаллиқ вазни		Таом қувват и ккалл
				Брутто гр	Нетто гр	
1-Таомлар						
1	*120 Мампар	25/350	Буғдой уни	79	79	533
			Сув	37	37	
			туз	1,5	1,5	
			Ўсимлик ёғи ёғлаш учун	1	2	
			Мол гўшти	73	54	
			Ўсимлик ёғи	14	14	
			Пиёз	33	27	
			Помидор	68	58	
			Булғор қалампери	18	14	
			Саримсоқ пиёз	6	5	
			Сув	102	102	
			Тухум	27	27	
			Ўсимлик ёғи қовуриш учун	3	3	
2	*176. Картошка ва лавлагили борш	350	Сабзи	117	115	171
			Картошка	37	30	
			Петрушка	5	4	
			Бош пиёз	17	14	
			Томат пюре	11	11	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Сирка 3% ли	6	6	
			Бульон ёки сув	280	280	
			Мол гўшти	50	45	
			Лавлаги	70	56	
3	*207,Рассолник	350	Перловка ёрмаси	7	7	147
			Мол гўшти	60	50	
			Картошка	140	112	
			Сабзи	17,5	14	
			Бош пиёз	8	7	
			Тузланган бодринг	23	23	

			Томат пюре	10	10	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Бульон ёки сув	262	262	
			Сметана алохида тортилади	12	12	
			Туз	1	1	
			Мурч	0,5	0,5	
			Лавр япроғи	0,25	0,25	
			Яшил пиёз	3	2	
4	*35.Қайнатма шўрва	50/350	Қўй ёки мол гўшти	76	53	324
			Нўхот	7	7	
			Сабзи	26	21	
			Пиёз	25	20	
			Чучук қалампир	20	16	
			Помидор	20	15	
			Думба ёғи	7	7	
			Картошка	10	56	
			Сув	320	320	
5	*Нўхотли Мастава	25/350	Мол гўшти	70	52	412
			Думба	35	35	
			Гуруч	56	56	
			Нўхот	17,5	17,5	
			Сабзи	8	6	
			Пиёз	13	10	
			Шолғом	7	5	
			Кўкатлар	7	6	
			Қатик	70	70	
6	*Товуқ гўшtidан угрaли шўрвa	25/250	Ун	20	20	318
			Товуқ гўшти	30	22	
			Тухум	10	10	
			Сабзи	20	18	
			Петрушка (илдизи)	2	2	
			Бош пиёз	16	14	
			Ўсимлик ёғи	5	5	
			Буғдой уни	18	18	
7	*38. Кифта	50/350	Гўшт қийма учун	31,5	23	365

	шўрва		Гуруч	7	7	
			Тухум	1/8	1/8	
			Пиёз	22	17,5	
			Сабзи	19	16	
			Помидор	19	16	
			Маргарин	6	6	
			Нўхот	8	8	
			Картошка	70	52	
			Бульон ёки сув	245	245	
8	*39.Қийма шўрва	25/350	Қўй гўшти	40	30	283
			Пиёз	6	5	
			Тухум	3/10	3/10	
			Сув	3	2	
			Қийма миқдори	35	35	
			Пиёз	30	20	
			Сабзи	21	14	
			Помидор ёки	19	15	
			Томат пастаси	4	4	
			Маргарин	8	8	
			Нўхот ёки гуруч	21	21	
			Картошка	70	44	
			Сув	250	250	
9	*46. Дўлмали шўрва	25/350	Мол гўшти	38	30	217
			Гуруч	3	3	
			Пиёз	4	3	
			Сув	8	8	
			Булғор қалампери	70	62	
			Пиёз	12	10	
			Сабзи	35	28	
			Помидор	12	10	
			Ўсимлик ёғи	6	6	
			Картошка	28	22	
			Бульон ёки сув	250	250	
10	*Товуқ гўшtidан шўрва	350	Товуқ	112	78	288,4
			Қизил сабзи	25	14	

			Картошка	25	14	
			Пиёз	24	14	
			Помидор	22	16	
			Булғор қалампири	16	10	
			Кўкатлар	14	10	
			Лавр япроғи	0,5	0,5	
			Туз	1,2	1,2	
11	*53. Чучвара шўрва	350	Ун	20	20	211
			Тухум	1/16	1/16	
			Сув	11	11	
			Туз	1	1	
			Қўй гўшти	30,8	22,7	
			Лук репчатий	10	8	
			Қора мурч	0,05	0,05	
			Пиёз	10	8,4	
			Помидор	12	10	
12	*221. Дуккакли махсулотдан шўрва	25/350	Мол гўшти	38	30	274
			Ловия ёки нўхот	30	30	
			Сабзи	20	15	
			Пиёз	25	20	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
13	*43. Мастава	25/350	Қўй ёки мол гўшти	38,6	28	333
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Пиёз	14	10	
			Сабзи	25	20	
			Помидор ёки	22	20	
			Томат пастаси	3	3	
			Гуруч	35	35	
			Картошка	66	53	
			Сув	280	280	
14	*102. Ловия оши	25/350	Қўй ёки мол гўшти	110	79	342
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	19	14	
			Гуруч	92	92	
			Ўсимлик ёғи	30	30	

			Ловия	15	15	
			Сув	400	400	
15	*52. Мохора шўрва	25/350	Мол гўшти	54	29	262
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Пиёз	18	15	
			Сабзи	25	20	
			Помидор	20	18	
			Картошка	40	22	
			Нўхот	36	36	
			Сув	350	350	
16	*38. Фрикаделкали (кифта) шўрва	25/350	Гўшт қийма учун	31,5	23,1	255
			Гуруч	7	7	
			Тухум	1/8	1/8	
			Пиёз	21	17,5	
			Сабзи	22	17,5	
			Помидор	20	18	
			Маргарин	7	7	
			Нўхот	14	14	
			Картошка	70	52,5	
			Бульон ёки сув	245	245	
17	●176. Картошка ва лавлагили борш	25/350	Сабзи	117	115	171
			Картошка	37	30	
			Петрушка	4,5	4	
			Бош пиёз	17	14	
			Томат пюре	10,5	10,5	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Сирка 3% ли	5,6	5,6	
			Бульон ёки сув	280	280	
			Мол гўшти	50	45	
2-Таомлар						
1	*118. Қовурма лағмон	300	Пиёз	92	78	330
			Ўсимлик ёғи	19	19	
			Мол гўшти	104	76	
			Помидор	65	54	
			Томат пастаси	12	12	

			Саримсоқ пиёз	6	6	
			Ун	96	96	
			Тухум	25	25	
			Укроп, петрушка	4,5	4,5	
2	●Товуқли жаркоп	325	Товуқ	160	112	721
			Ўсимлик ёғи	13	13	
			Пиёз	30	25	
			Помидор	33	30	
			ёки томат пастаси	6	6	
			Картошка	300	240	
			Шивит	1,4	1,2	
			Қора мурч	0,06	0,06	
			Туз	1	1	
3	*94. Ўзбекча палов	50/350	Гуруч	100	100	696
			Мол гўшти	113	83	
			Бош пиёз	30	25	
			Сабзи	100	80	
			Ўсимлик ёғи	30	30	
			Нўхат	15	15	
4	*Гуляш, қайнатилган макарон ва қизил сардак билан	50/325	Мол гўшти	107	79	470
			Пиёз	18	15	
			Томат пюре	12	12	
			Эритилган ёғ	5	5	
			Ун	4	4	
			Сардак (соус)	50	50	
			Гарнир	150	150	
6	*658.Мол гўшtidан катлет	100/250	Мол гўшти	101	74	361
			Сут ёки сув	24	24	
			Нон урвоғи	10	10	
			Хайвон ёғи	6	6	
			Туз	1	1	
7	Қайнатилган гурунч ва қизил асосий сардак билан	100/50	Гуруч	48	48	65,3
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Бугдой нони	100	100	
			Томат пастаси	5	5	

8	*87. Димлама	350	Кўй гўшти	200	143	658
			Пиёз	30	27	
			Сабзи	38	30	
			Помидор	59	50	
			Картошка	133	100	
			Чучук қалампир	40	36	
			Сариёғ	10	10	
			Сармсоқ	8	6	
			Шивит	14	13	
			Бульон ёки сув	200	200	
9	●658.Мол гўшtidан катлет қайнатилган макарон билан	50/255	Мол гўшти	50	37	361
			Буғдой нони	9	9	
			Сут ёки сув	12	12	
			Сухари панировка	5	5	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сардак (соус)	50	50	
			Макарон	60	60	
			Ёғ	10	10	
			Туз	1	1	
			Гарнир	150	150	
10	Ажабсанда	325	Мол гўшти	100	74	533,4
			Думба ёғи	30	30	
			Картошка	20	14	
			Помидор	20	18	
			Сабзи	20	15	
			Пиёз	20	18	
			Саримсоқ пиёз	20	18	
			Булғор қалампир	20	17	
			Кўкат кашнич	10	8	
11	Флотча макарон	350	Гўшт	60	50	576
			Саримсоқ пиёз	10	8	
			Пиёз	50	45	
			Томат	2	2	
			Туз	0,01	0,01	
			Ўсимлик ёғи	20	20	

			Макарон	60	60	
12	*632. Гуляш, картошка пюре билан	50/150/50	Мол гўшти	107	76,0	326
			Пиёз	18	1,7	
			Томат пюре	12	3	
			Эритилган ёғ	5	34,5	
			Ун	4	10,6	
			Сардак (соус)	50	2,5	
13	*598. Мол гўшtidан бефстроганов, (картошка фри гарнири билан)	60/50/150	Мол гўшти	107	76	490
			Маргарин	7	7	
			Пиёз	20	18	
			Ун	4	4	
			Сметана	20	20	
			Томат пюре	10	10	
			Гарнир	200	200	
14	*77. Карам дўлма	290	Карам	96	85	362
			Мол гўшти	110	80	
			Гуруч	13	13	
			Пиёз	65	55	
			Шивит	7	6	
			Бульон	70	70	
			Сметана	30	30	
15	*91. Шавла	350	Гуруч	80	80	639
			Қўй гўшти	99	73	
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	56	46	
			Помидор	45	40	
			ёни томат пастаси	8	8	
			Ўсимлик ёғи	35	35	
16	*631. Жаркоп	300	Мол гўшти	107	79	551
			Ўсимлик ёғи	10	10	
			Картошка	267	200	
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	50	40	
			Помидор	33	30	
			ёни томат пастаси	6	6	
17	*74. Мошкичири	75/400	Мол гўшти	162	120	769

			Ўсимлик ёғи	20	20	
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	15	10	
			Мош	56	56	
			Гуруч	40	40	
			Бульон	460	460	
			Пиёз	36	30	
			Ўсимлик ёғи	10	10	
18	●Қизил сардакда пиширилган тифтел сабзавотли рагу билан	50/260/15 0	Мол гўшти	52	38	166
			Буғдой нони	8	8	
			Сут ёки сув	12	12	
			Пиёз	24	20	
			Ун	4	4	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сардак (соус)	50	50	

№	Таом номи	Таом вазни	Масалликлар номи	Масаллик вазни		Таом қуввати ккалл
				Брут то гр	Нетт о гр	
Салатлар						
1	Қиш газаги	100	Сабзи	40	35	115
			Олма	25	20	
			Латук барги	5	4	
			Укроп	3	2	
			Қаймоқ	30	30	
			Хрен	10	8	
			Шакар	3	3	
			Туз	1	1	
2	Туруп ва сабзили салат	150	Турп	115	100	135
			Сабзи	75	60	
			Пиёз	53	45	
			3%ли сирка	3	3	
			Ўсимлик ёғи	12	12	
			Шивит	4	4	
3	Сабзавотли салат	100	Сабзи	24	20	59,2
			Тузланган помидор	22	18	
			Оқ ўзакли карам	20	18	
			Тузланган бодринг	15	12	

			Яшил пиёз	10	8	
			Шакар	1,2	1,2	
			Кашнич	14	12	
			Ўсимлик ёғи	6	6	
4	Тузланган помидор ва бодрингли салат	100	Тузланган помидор	82	70	29
			Тузланган бодринг	70	69	
			Бош пиёз	24	19	
			Туз	1	1	
			Қора мурч	0,06	0,06	
5	Оливие салати	100	Картошка	12	12	142
			Сабзи	12	12	
			Дудланган колбаса	30	30	
			Яшил нўхот	12	12	
			Тухум	10	10	
			Тузланган бодринг	10	10	
			Майонез	15	15	
			Туз	1	1	
			Қора мурч	0,01	0,01	
			Яшил пиёз	1	1	
6	Помидор ва бодрингли салат	150	Помидор	82	70	85
			Бодринг	70	69	
			Пиёз	24	19	
			Туз	1	1	
			Мурч	0,06	0	
7	Турпли газак	100	Турп	113	100	75
			Пиёз	15,5	10	
			Шивит	2	1,5	
			3%ли сирка	2	2,0	
			Ўсимлик ёғи	6	6,0	
8	Турп ва сабзили салат	150	Турп	115	100	21
			Сабзи	75	60	
			Пиёз	53	45	
			3%ли сирка	3	3	
			Ўсимлик ёғи	12	12	
			Шивит	4	3,5	
9	Бодринг ва кўкатли газак, ёғ билан	100	Бодринг	65	60	81
			Қизил сабзи	33	28	
			Укроп	3	2	
			Помидор	11	10,5	
			Ёғ	5	5	
			Саримсоқ пиёз	6,0	5	
10	Оқ ўзакли	100	Карам	100	85	162

	карам ва сабзили газак		Кўк пиёз	13	10	
			ёки сабзи	13	10	
			3%ли сирка	1,7	1,7	
			Ўсимлик ёғи	5	5	
			Шакар	5	5	
11	Сабзавотли венигрет 2	100	Картошка	30	21	
			Сабзи	12,5	10	
			Яшил нўхот	23	15	
			Пиёз	18	15	
			Ўсимлик ёғи	10	10	
			Туз	0,25	0,25	
			Лимон кислотаси	0,1	0,1	
12	Сабзавотли венегрет	200	Қизил лавлаги	30	25	
			Картошка	42	32	
			Сабзи	20	15	
			Пиёз	30	26	
			Шўркар	60	55	
			Сметана	20	20	113
13	Оқ ўзакли карам салат	100	Карам	100	80	
			Кўк пиёз	13	10	
			ёки сабзи	13	10	
			3%ли сирка	1,3	1,3	
			Ўсимлик ёғи	5	5	
			Шакар	5	5	152
14	Помидор ва бодрингли газак	100	Бодринг	60	48	
			Қизил сабзи	35	30	
			Укроп	4	4	
			Помидор	55	50	
			Майонез	10	10	
			Саримсоқ пиёз	10	10	90
15	Аччиқ чучук салати	200	Помидор	181	178	
			Пиёз	55	50	
			Қалампир	0,30	0,03	
			Шиит, кашнич	5	5	42
16	Дармондори салати	200	Олма	20	16	
			Сабзи	20	15	
			Карам	50	42	76

			Пиёз	10	8	
			Кўк пиёз	6	5	
			Ўсимлик ёғи	6	6	
			Шакар	3	3	
			Сирка, туз, қалампир	3	3	
Толма чой						
1	Булочка	60	Ун	30	30	333,6
			Ўсимлик ёғи	1	1	
			Сариёғ 82%ли	1	1	
			Тухум	0,5	0,5	
			Хамиртуруш	1	1	
			Шакар	5	5	
2	Картошкали расстегай	60	Ун	30	30	317
			Ўсимлик ёғи	1	1	
			Сариёғ 82%ли	1	1	
			Картошка	50	50	
			Тухум	0,5	0,5	
			Пиёз	20	20	
			Хамиртуруш	1	1	
			Шакар	10	10	
4	*165. Картошкали сомса	110гр.дан 100дона	Буғдой уни	4 300	3 200	187
			Тухум	2д	2д	
			Сув	2 000	2 000	
			Картошка	5 600	5 600	
			Думба ёғи	800	800	
			ёни маргарин			
			Пиёз	2 500	2 125	
			Майда қора мурч	4	4	
			Ёғлаш учун ўсимлик ёғи	100	100	
			Зира	6	6	
			Қора мурч	4	4	
			5	Повидлоли ватрушки	60	
Ўсимлик ёғи	1	1				
Сариёғ 82%ли	1	1				
Тухум	0,5	0,5				
Повидло	15	15				
Хамиртуруш	1	1				

6	Майизли булочка	60	Ун 1- нав	41	41	214
			Шакар	5	5	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сут	15	15	
			Хамиртуруш	1,5	1,5	
			Майиз	10	10	
			Туз	0,6	0,6	
7	Коржик	60	Сариёғ	10	10	404
			Ун-1 сорт	25	25	
			Шакар	5	5	
			Қатик(кефир)	15	15	
			Чой сода	1,5	1,5	
8	Булочка (магизли)	60	Ун-1 сорт	41	41	214
			Шакар	5	5	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сут	15	15	
			Хамиртуруш	1,5	1,5	
			Мағиз	10	10	
			Туз	0,6	0,6	
9	*164. Қовокли оддий сомса	110грамдан 100 дона	Бугдой уни	4 300	4 300	143
			шу жумладан урвоқ	250	250	
			Сув	2 000	2 000	
			Туз	130	130	
			Қовоқ	6 280	5 024	
			Думба ёғи	700	700	
			Пиёз	1 786	1 518	
			Шакар	700	700	
			Зира	7	7	
			Майдаланган қора мурч	4	4	
			Туз	80	80	
			Ёғлаш учун ўсимлик ёғи	100	100	
			10	Джемли сутли булочка	80	
Шакар	7	7				
Ўсимлик ёғи	2	2				
Сут	20	20				
Хамиртуруш	2	2				
Туз	1	1				
Джем	15	15				

12	Нон (буғдой ёки жайдари унидан)	200	Нон	200,0 0	200,0 0	253,00
17	Хўл мева (кулупнай, гилос, ўрик)	100	Хўл мева (кулупнай, гилос, ўрик)	200,0 0	200,0 0	52,00
Ичимликлар						
1	Наматак ичимлиги	200	Курутилган наъматак	18	18	130
			Сув	220	220	
			Шакар	15,00	15,00	
2	Шакар чой	200	Чой	4	4	202
			Шакар	10	10	
3	Чой	200	Чой	202	202	2,00
4	Курук мевали компот (олма ўрик олча жийда)	200	Курук мева	25	25	134,0
			Сув	220	220	
			Шакар	15	15	
5	Кисел курук мевали (олма ўрик олча жийда)	200	Курук мева	30	30	54
			Шакар	10	10	
			Сув	220	220	
			Крахмал	10	10	
6	Сут махсулотлар и (қатик ва сут)	500 гр	Сут махсулотлари (қатик ва сут)	500	500	

I. Умумий қоидалар

1. Ушбу стандарт «O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг (корхона деб аталади) ишчи-ходимларининг умумий овқатланишини аутсорсинг шартларида ташкил этиш тартибини белгилайди.

2. Ушбу стандартда қуйидаги асосий тушунчалар қўлланилади:

аутсорсинг — буюртмачининг ишчи-ходимларининг овқатлантириш вазифасини шартнома асосида аутсорсерга ўтказиш;

аутсорсер — шартнома асосида буюртмачига аутсорсинг хизматини кўрсатувчи юридик ташкилот ёки юридик шахс;

буюртмачи — «O'zChasys» МЧЖ ҚҚси;

Жамият ишчи-ходимлари — «O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг барча ишчи – ходимлари, Фуқаролик тусдаги шартнома асосида ишлайдиган фуқаролар ва корхонага иш билан келган меҳмонлар.

3. Жамият ишчи-ходимлари корхона бош директори (кейинги ўринларда Иш берувчи деб аталади) томонидан Корхона касаба уюшма кўмитаси билан келишилган ҳолда тасдиқланган («O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг барча ишчи – ходимлари учун таомнома китоби)даги нормалар асосида овқат билан

таъминланади.

4. Жамият ишчи-ходимларини овқатлантириш қуйидагиларни ўз ичига олади:

- стационар озиқ-овқат таъминоти;
- зарарли омилларда ишлайдиган ишчи-ходимлар учун сут маҳсулотлари таъминоти.

5. Аутсорсинг хизмати буюртмачининг тасдиқланган харажатлар сметаси доирасида корхона маблағлари ҳисобидан молиялаштирилади.

6. Аутсорсер ходимларининг буюртмачига тегишли ҳудудга белгиланган тартибда олдиндан тақдим этилган рўйхат асосида киришига рухсат берилади.

7. Аутсорсинг хизматини кўрсатиш жараёнида аутсорсер буюртмачининг ишлаб чиқариш ва бизнес сирларини учинчи шахсларга ошкор этмаслик мажбуриятини олади.

II. Ошхона ҳақида маълумотлар

8. Ошхона ташкил этилишида СанПин № 0292-11 ва СанПин № 0304-2012 талаблари асосида амалга оширилган.

9. Мазкур стандартнинг ошхона ташкил этилишида СанПин № 0292-11 ва СанПин № 0304-2012 талаблари асосида қуриш ва ошхона фаолиятини бошқаришда қўлланилади.

9.1. «ЎзЧасис» МЧЖ қўшма корхонаси (Маъмурият биноси 1-қават ошхона).

9.2. Ошхона – бир қаватли, 88 ўринга мўлжалланган.

9.3. Ошхона биносининг ўлчови ҳақида маълумот:

9.3.1. Овқат пишириш ва тарқатиш хонасининг ички фойдаланиш майдони:

- а) Овқат пишириш хонасини майдони: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м;
- б) Овқат тарқатиш хонасини майдони: узунлиги 5.5м; эни 3,5м; баландлиги 3,3м;
- в) масаллиқ тайёрлаш 1-хонаси: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м;
- г) масаллиқ тайёрлаш 2-хонаси: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м.

9.3.2. Овқатланиш хонасининг ички фойдаланиш майдони:

- а) овқатланиш 1-хонаси: узунлиги 11м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м;
- б) овқатланиш 2-хонаси: узунлиги 8м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м.

9.3.3. Идиш-товоқ ювиш ва сақлаш хонаси ўлчови: узунлиги 8м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м.

9.3.4. Ювиниш хонаси майдони: узунлиги 3.5м; эни 2.5м; баландлиги 3,3м.

9.4. Ошхона муҳандислик коммуникациялари жихозлари ҳақида маълумотлар:

9.4.1. Электр таъминоти: 380 V, 220 V;

9.4.2. Сув таъминоти: Марказлашган сув тармоғига уланган;

9.4.3. Канализация: Шахар марказий оқава сув қувириги уланган.

9.4.4. Хаво алмаштириш тизими мавжуд.

9.4.5. Иситиш тизими: қозонхона ва кондиционер орқали иситиш йўлга қўйилган.

9.5. Ошхонани ёритиш тизими:

9.5.1. Ёритилганлик даражаси 225 люкс.

9.6. Ошхонада ёнғин хавфсизлиги ҳақида маълумотлар:

9.6.1. ОП-5 дан бир дона мавжуд:

9.7. Тушлик таомномаси ҳақида маълумотлар:

9.8.1. 1-овқат суюқ;

9.8.2. 2- овқат қуюқ;

9.8.3. нон;

9.8.4. чой;

9.8.5. куруқ мевали компот;

9.8.6. салат;

9.9. Иш вақти:

9.9.1. 1-смена 08:00 дан 17:00 гача.(8 соатлик иш режимида);

9.9.2. 1-смена 08:00 дан 20:00 гача.(11 соатлик иш режимида);

9.9.3. 2-смена 20:00 дан 05:00 гача.(8 соатлик иш режимида);

9.9.4. 2-смена 20:00 дан 08:00 гача.(11 соатлик иш режимида).

9.10. Иссиқ овқатдан наъмуна олиш:

9.10.1. Кунлик таомнома асосида тайёрланган иссиқ овқатлардан (1-овқат, 2-овқат) наъмуна учун олинади ва музлаткичда 1 сутка сақланиши шарт.

III. Аутсорсерни танлаш, шартнома тузиш ва ҳисоб-китобларни амалга ошириш.

10. Аутсорсер Ўзбекистон Республикасининг «Давлат харидлари тўғрисида»ги Қонуни ва бошқа қонун ҳужжатларига мувофиқ танланади.

11. Аутсорсерга талабгорларга нисбатан қуйидаги талаблар қўйилади:

- юридик шахс бўлиши;
- умумий овқатланиш соҳасида камида икки йил фаолият олиб борган бўлиши;

- аутсорсинг хизмати бўйича камида икки ойлик шартнома суммасига тенг айланма маблағларга эга бўлиши;

- молиявий аҳволи барқарорлиги, солиқ ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги мавжуд эмаслиги;

- стационар аутсорсинг хизматини кўрсатиш учун етарли моддий-техника ва логистика базасига эга бўлиши;

- етарли иш тажрибаси ва кўникмага эга ходимлари бўлиши.

12. Аутсорсинг хизматини кўрсатиш бўйича шартнома буютмачи ва аутсорсер ўртасида бир календар йил учун икки нусхада тузилади.

Корхона ишчи-ходимларининг ўртача сони, бир нафар овқатланувчи учун тасдиқланган калькуляция, бир нафар овқатланувчи ўртача бир кунлик тушлик суммаси ва ярим тушлик суммаси ҳамда зарарли омилларда ишлайдиган ишчи-ходимлар учун бериладиган сут маҳсулотларининг суммаси шартномада акс эттирилади.

13. Шартномада келишилган нархлар кейинги календар йилигача ўзгартиришга йўл қўйилмайди ва кейинги календар йили учун нархлар шартномага қўшимча келишув орқали қайта кўриб чиқилади.

14. Нархларни қайта кўриб чиқишда маҳаллий давлат ҳокимияти органларидан олинган озиқ-овқат маҳсулотлари нархи ҳисба олинади.

15. Кўрсатилган хизматлар ҳисоб-китоби ҳақиқатда кўрсатилган хизматлар суммасидан келиб чиқиб, кейинги ойнинг 10 санасига қадар амалга оширилади.

IV. Аутсорсерга қўйиладиган талаблар

16. Аутсорсинг хизматлари асосида овқат билан таъминлаш ишларини бажаришда қонун ҳужжатларида белгиланган ёнғин хавфсизлиги, меҳнат муҳофазаси ва хавфсизлик техникаси ҳамда санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя қилинган ҳолда ва ўз ошхона аънжомлари ҳамда

идиш – товоқлари билан амалга оширилиши лозим.

17. Аутсорсер томони жамиятга олиб кираётган озиқ-овқат маҳсулотларининг сони ёки оғирлигини назорат ўтиш жойида (КПП) ўлчаши ва қўриқлаш (ички хавфсизлик) хизмати журналига қайд этирилиши лозим.

18. Озиқ-овқат маҳсулотларини белгиланган тартибда сақлаш қоидаларига риоя этилиши бўйича жавобгарлик аутсорсер зиммасига юкланади

19. Аутсорсер ходимлари:

- ходимларнинг барчаси иш хусусиятига қараб 2 комплектдан махсус оқ форма ва пойафзал билан таъминланган бўлиши ва гигиения талаблари асосида тоза ҳамда озода бўлишлари шарт.

- сифатли озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилиши, уларни тўғри сақлаши ва белгиланган нормалар асосида сарфлаши;

- белгиланган нормалар асосида таом тайёрлаш технологиясига қатъий амал қилиши;

- озиқ-овқат тайёрлаш ва хизмат кўрсатиш жараёнида санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя этиши;

- аутсорсер ходимлари қонун ҳужжатларида белгиланган тартибда тиббий кўриқдан ўтиши ва тиббий дафтарчага эга бўлиши шарт.

Мазкур бандда белгиланган талабларга риоя қилмаган шахсларнинг аутсорсер томонидан хизмат кўрсатишга жалб қилиниши тақиқланади.

V. Аутсорсер ва буюртмачининг ҳуқуқлари ва мажбуриятлари.

20. Аутсорсер қуйидаги ҳуқуқларга эга:

- ижарага олинган мол-мулкдан фойдаланиш;

- ижарага олинган бино ва иншоотларнинг ички қисмида техник жиҳатдан жиҳозлаш ва таъмирлаш ишларини амалга ошириш;

- иссиқ овқат тайёрлашдан олдин корхона ишчи-ходимларининг хар кунлик сони тўғрисида ёзма талабнома олиш;

- сут маҳсулотлари ичадиган ишчи-ходимларининг руйхатини олиш;

- келган меҳмонларнинг сонини юритиш учун махсус ёзма талабнома талаб этиш;

- кўрсатилган хизматлар учун ўз вақтида тўловлар амалга оширилишини талаб қилиш;

- буюртмачидан шартнома шартларининг бажарилишини талаб қилиш.

- аутсорсер қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа ҳуқуқларга ҳам эга бўлиши мумкин.

21. Аутсорсер қуйидаги мажбуриятларга эга:

- жамият ишчи-ходимларининг озиқ-овқат таъминотини узлуксиз ва шу жумладан дам олиш ва байрам кунларида амалга ошириши;

- озиқ-овқат маҳсулотларининг янги ва сифатли бўлишини таъминлаши;

- соғлиқ учун зарарли ва яроқсиз озиқ-овқат маҳсулотларидан фойдаланмаслик ва таомларни таркатмаслиги;

- аутсорсер ўзи билан ошхонага керакли идиш – товоқлар, чойнак-пиёла қошиқ, салат учун лycopчa, нон саватчаси, пичоқ ва таом пишириш учун керакли анжомларни олиб келиши;

- ижарага олинган бино ва иншоотлар, жиҳозлардан мақсадли ҳамда

оқилона фойдаланиши, сақлаши, носоз ҳолга келганда уларни ўз ҳисобидан таъмирлаши, шунингдек, мулкни сақлаш харажатларини қоплаши;

- аутсорсинг хизматини кўрсатишда ёнғин хавфсизлиги, меҳнат муҳофазаси ва санитария қоидалари, нормалари ҳамда гигиена нормативларига қатъий риоя этиши;

- озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатли сақланишини таъминлаши;

- махфийлик тартибига қатъий риоя қилиши лозим;

- корхонанинг ишчи-ходимлари билан хуш муомилада бўлиш;

- аутсорсер зиммасига қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа мажбуриятлар ҳам юкланиши мумкин.

22. Буюртмачи қуйидаги ҳуқуқларга эга:

- аутсорсердан шартнома шартларини бажариш билан боғлиқ жараёнда қатнашувчи шахслар (ошхона ходимлари) рўйхатини олиш;

- озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатли бўлишини талаб қилиш;

- овқатланиш жадвалига ўзгартиришлар киритиш;

- аутсорсернинг ишлаб чиқариш фаолиятига аралашмаган ҳолда, шартнома шартларининг бажарилишини назорат қилиш.

Буюртмачи қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа ҳуқуқларга ҳам эга бўлиши мумкин.

23. Буюртмачи:

- аутсорсерга жамият ишчи-ходимларининг сони ва уларнинг овқатланиш жадвалини ўз вақтида тақдим этиши;

- шартномага мувофиқ белгиланган муддат ва шартлар асосида аутсорсерга кўрсатилган хизматлар учун тўловларни амалга ошириши лозим.

- буюртмачи зиммасига қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа мажбуриятлар ҳам юкланиши мумкин.

24. Аутсорсерга вақтинчалик фойдаланишга бериладиган ошхона биносига қўйиладиган асосий талаблар қуйидагилар ҳисобланади:

- етарли ўринга эга бўлган, технологик жиҳозлар билан таъминланган, техник ҳолати белгиланган нормаларга мос бўлган овқатланиш биносининг мавжуд бўлиши;

- маҳсулотларни сақлаш учун омборлар мавжудлиги;

- таом тайёрлаш ускуналари, ошхона мебеллари ва овқатланиш учун зарур бўлган бошқа жиҳозлар мавжудлиги;

- узлуксиз электр энергияси ва табиий газ мавжудлиги

VI. Аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан мониторинг ва текширувни амалга ошириш.

25. Аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан мониторинг ва текширувни буюртмачи ташкил этадиган комиссия (кейинги ўринларда комиссия деб аталади) томонидан амалга оширилади.

26. Комиссия:

аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан доимий мониторинг олиб боради, жумладан жамият ишчи-ходимлари ўртасида сўровномалар ўтказди;

мониторинг натижаларидан келиб чиқиб, буюртмачи ва аутсорсерга тегишли таклиф ва тавсиялар киритади;

ошхона ва омборларда санитария қоидалари, меҳнат муҳофазаси талаблари,

нормалари ва гигиена нормативларига риоя қилиниши ҳамда эпидемияга қарши тадбирлар бажарилишига риоя қилишнинг бузилиш ҳолатларини бартараф этиш чораларини кўради;

тайёр озиқ-овқатнинг белгиланган кунлик нормаларга мос келиши ҳамда сифатини ўрганади, зарур ҳолларда четдан мутахассислар жалб этади.

комиссия буюртмачи томонидан юкланган бошқа ваколатларни ҳам амалга ошириши мумкин.

27. Комиссия томонидан ўтказилган ўрганиш натижалари алоҳида юритиладиган журналларида (ошхона хизмати аутсорсингчиси ва корхона касаба уюшма кўмитаси) қайд этиб борилади.

VII. Яқунловчи қоидалар

28. Аутсорсер фаолият бошлашидан олдин корхонанинг 2022 йил 6 апрел куни ИСМ-ОП 80/22-сонли стандарт билан таништирилиши керак.

29. Ўтказилган тендерда ғолиб бўлган ташкилот ошхона учун йиллик ижара 224 м² худуддини вилоят ҳокимлигининг 2022 йил учун кўчмас мулкни ижара ставкасига асосан ижарага олиши шарт.

30. «O'zChasys» МЧЖ ҚҚсиининг Умумий овқатланишни аутсорсинг шартларида ташкил этиш тартиби тўғрисида корхона стандарти 2-иловада 23-вароқда кўрсатилган.

№	Номи	Таркиби	Ўртача нархи
1	Тушлик (иссиқ овқат)	1-Суюқ овқат, 2-қуюқ овқат, салат, чой, нон ва қуруқ мевалардан компот	21485 сўм
2	Толма чой	2 донадан(коржик, повидлоли ветружка, мағизли булочка, майизли булоча, картошка ёки қовоқли сомсалардан бири) чой	2054 сўм
3	Сут махсулотлари	500 гр дан сут ёки катик	4025 сўм

Маъмурий хўжалик ишлари бўлими бошлиғи:

М.Юлдашев.

Маъмурий хўжалик ишлари мудир:

И.Жўраев.



БТ ҳужжатлари

ОП 80/22 Тахрир:1

«O'zChasys» МЧЖ ҚҚ

Саҳифа. 1 чи 7 дан

«К Е Л И Ш И Л Г А Н»

«O'zChasys» МЧЖ ҚҚ

Бош директор биринчи ўринбосари

А. Каҳхаров

2022 йил «6» Апрел

«Тасдиқлайман»

«O'zChasys» МЧЖ ҚҚ

Бош директори

Р.Ш. Қодиров

2022 йил «6» Апрел



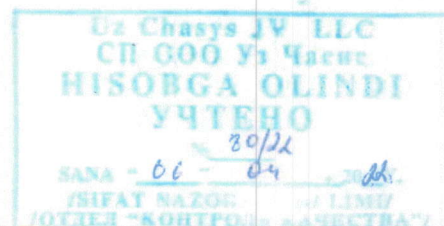
УМУМИЙ ОВКАТЛАНИШНИ
АУТСОРСИНГ ШАРТЛАРИДА
ТАШКИЛ ЭТИШ ТАРТИБИ ТЎҒРИСИДА
КОРХОНА СТАНДАРТИ

Ҳужжат коди: ИСМ-ОП 80/22

Амал қилади 06.04.2022

Узайтирилди 06.04.2025

«Контрольный Экземпляр»



СТАНДАРТ КЕЛИШУВИ

Касаба уюшма кўмитаси раиси	А.С.Махмудов	
Бош директорнинг ишлаб чиқариш бўйича ўринбосари	С.Э.Юнусов	
Меҳнат муҳофазаси бўлим бошлиғи	Ш.Мавлянов	
Маъмурий хўжалик ишлари бўлим бошлиғи	М.Юлдашев	
Харид бўлим бошлиғи	Б.Мамажонов	
Қўриқлаш(ички хавфсизлик) Хизмати бошлиғи	Х.Турсунов	
Корхона ҳуқуқшуноси	Н.Камалова	

Ишлаб чиқувчи: Маъмурий хўжалик ишлари бўлими 2022 йил Наманган шаҳри.

Кўчирилмасин! Фақат «O'zChasys» МЧЖ ҚҚ ичида фойдаланиш учун



I. Умумий қоидалар

1. Ушбу стандарт «O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг (корхона деб аталади) ишчи-ходимларининг умумий овқатланишини аутсорсинг шартларида ташкил этиш тартибини белгилайди.

2. Ушбу стандартда қуйидаги асосий тушунчалар қўлланилади:

аутсорсинг — буюртмачининг ишчи-ходимларининг овқатлантириш вазифасини шартнома асосида аутсорсерга ўтказиш;

аутсорсер — шартнома асосида буюртмачига аутсорсинг хизматини кўрсатувчи юридик ташкилот ёки юридик шахс;

буюртмачи — «O'zChasys» МЧЖ ҚҚси;

Жамият ишчи-ходимлари — «O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг барча ишчи – ходимлари, Фуқаролик тусдаги шартнома асосида ишлайдиган фуқаролар ва корхонага иш билан келган меҳмонлар.

3. Жамият ишчи-ходимлари корхона бош директори (кейинги ўринларда Иш берувчи деб аталади) томонидан Корхона касаба уюшма кўмитаси билан келишилган ҳолда тасдиқланган («O'zChasys» МЧЖ ҚҚсининг барча ишчи – ходимлари учун таомнома китоби)даги нормалар асосида овқат билан таъминланади.

4. Жамият ишчи-ходимларини овқатлантириш қуйидагиларни ўз ичига олади:

- стационар озиқ-овқат таъминоти;

- зарарли омилларда ишлайдиган ишчи-ходимлар учун сут маҳсулотлари таъминоти.

5. Аутсорсинг хизмати буюртмачининг тасдиқланган харажатлар сметаси доирасида корхона маблағлари ҳисобидан молиялаштирилади.

6. Аутсорсер ходимларининг буюртмачига тегишли ҳудудга белгиланган тартибда олдиндан тақдим этилган рўйхат асосида киришига рухсат берилади.

7. Аутсорсинг хизматини кўрсатиш жараёнида аутсорсер буюртмачининг ишлаб чиқариш ва бизнес сирларини учинчи шахсларга ошкор этмаслик мажбуриятини олади.

II. Ошхона ҳақида маълумотлар

8. Ошхона ташкил этилишида СанПин № 0292-11 ва СанПин № 0304-2012 талаблари асосида амалга оширилган.

9. Мазкур стандартнинг ошхона ташкил этилишида СанПин № 0292-11 ва СанПин № 0304-2012 талаблари асосида қуриш ва ошхона фаолиятини бошқаришда қўлланилади.

9.1. «ЎзЧасис» МЧЖ қўшма корхонаси (Маъмурият биноси 1-қават ошхона).

9.2. Ошхона – бир қаватли, 88 ўринга мўлжалланган.

9.3. Ошхона биносининг ўлчови ҳақида маълумот:

9.3.1. Овқат пишириш ва тарқатиш хонасининг ички фойдаланиш майдони:

а) Овқат пишириш хонасини майдони: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м;

б) Овқат тарқатиш хонасини майдони: узунлиги 5.5м; эни 3,5м; баландлиги 3,3м;

в) масаллиқ тайёрлаш 1-хонаси: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м;



г) масаллик тайёрлаш 2-хонаси: узунлиги 5.5м; эни 2.6м; баландлиги 3,3м.

9.3.2. Овқатланиш хонасининг ички фойдаланиш майдони:

а) овқатланиш 1-хонаси: узунлиги 11м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м;

б) овқатланиш 2-хонаси: узунлиги 8м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м.

9.3.3. Идиш-товоқ ювиш ва сақлаш хонаси ўлчови: узунлиги 8м; эни 5.5м; баландлиги 3,3м.

9.3.4. Ювиниш хонаси майдони: узунлиги 3.5м; эни 2.5м; баландлиги 3,3м.

9.4. Ошхона муҳандислик коммуникациялари жихозлари ҳақида маълумотлар:

9.4.1. Электр таъминоти: 380 V, 220 V;

9.4.2. Сув таъминоти: Марказлашган сув тармоғига уланган;

9.4.3. Канализация: Шаҳар марказий оқава сув қувириги уланган.

9.4.4. Хаво алмаштириш тизими мавжуд.

9.4.5. Иситиш тизими: қозонхона ва кондиционер орқали иситиш йўлга қўйилган.

9.5. Ошхонани ёритиш тизими:

9.5.1. Ёритилганлик даражаси 225 люкс.

9.6. Ошхонада ёнғин хавфсизлиги ҳақида маълумотлар:

9.6.1. ОП-5 дан бир дона мавжуд:

9.7. Тушлик таомномаси ҳақида маълумотлар:

9.8.1. 1-овқат суюқ;

9.8.2. 2- овқат қуюқ;

9.8.3. нон;

9.8.4. чой;

9.8.5. қуруқ мевали компот;

9.8.6. салат;

9.9. Иш вақти:

9.9.1. 1-смена 08:00 дан 17:00 гача.(8 соатлик иш режимида);

9.9.2. 1-смена 08:00 дан 20:00 гача.(11 соатлик иш режимида);

9.9.3. 2-смена 20:00 дан 05:00 гача.(8 соатлик иш режимида);

9.9.4. 2-смена 20:00 дан 08:00 гача.(11 соатлик иш режимида).

9.10. Иссиқ овқатдан наъмуна олиш:

9.10.1. Кунлик таомнома асосида тайёрланган иссиқ овқатлардан (1-овқат, 2-овқат) наъмуна учун олинади ва музлаткичда 1 сутка сақланиши шарт.

III. Аутсорсерни танлаш, шартнома тузиш ва ҳисоб-китобларни амалга ошириш.

10. Аутсорсер Ўзбекистон Республикасининг «Давлат харидлари тўғрисида»ги Қонуни ва бошқа қонун ҳужжатларига мувофиқ танланади.

11. Аутсорсерга талабгорларга нисбатан қуйидаги талаблар қўйилади:

- юридик шахс бўлиши;

- умумий овқатланиш соҳасида камида икки йил фаолият олиб борган бўлиши;

- аутсорсинг хизмати бўйича камида икки ойлик шартнома суммасига тенг айланма маблағларга эга бўлиши;



- молиявий аҳволи барқарорлиги, солиқ ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги мавжуд эмаслиги;
- стационар аутсорсинг хизматини кўрсатиш учун етарли моддий-техника ва логистика базасига эга бўлиши;
- етарли иш тажрибаси ва кўникмага эга ходимлари бўлиши.

12. Аутсорсинг хизматини кўрсатиш бўйича шартнома буютмачи ва аутсорсер ўртасида икки календар йил учун икки нусхада тузилади.

Корхона ишчи-ходимларининг ўртача сони, бир нафар овқатланувчи учун тасдиқланган калькуляция, бир нафар овқатланувчи ўртача бир кунлик тушлик суммаси ва ярим тушлик суммаси ҳамда зарарли омилларда ишлайдиган ишчи-ходимлар учун бериладиган сут маҳсулотларининг суммаси шартномада акс эттирилади.

13. Шартномада келишилган нархлар кейинги календар йилигача ўзгартиришга йўл қўйилмайди ва кейинги календар йили учун нархлар шартномага қўшимча келишув орқали қайта кўриб чиқилади.

14. Нархларни қайта кўриб чиқишда маҳаллий давлат ҳокимияти органларидан олинган озиқ-овқат маҳсулотлари нархи ҳисбга олинади.

15. Кўрсатилган хизматлар ҳисоб-китоби ҳақиқатда кўрсатилган хизматлар суммасидан келиб чиқиб, кейинги ойнинг 10 санасига қадар амалга оширилади.

IV. Аутсорсерга қўйиладиган талаблар

16. Аутсорсинг хизматлари асосида овқат билан таъминлаш ишларини бажаришда қонун ҳужжатларида белгиланган ёнғин хавфсизлиги, меҳнат муҳофазаси ва хавфсизлик техникаси ҳамда санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя қилинган ҳолда амалга оширилиши лозим.

17. Аутсорсер томони жамиятга олиб кираётган озиқ-овқат маҳсулотларининг сони ёки оғирлигини назорат ўтиш жойида (КПП) ўлчаши ва кўриклаш (ички хавфсизлик) хизмати журнаliga қайд эттириши лозим.

18. Озиқ-овқат маҳсулотларини белгиланган тартибда сақлаш қоидаларига риоя этилиши бўйича жавобгарлик аутсорсер зиммасига юкланади

19. Аутсорсер ходимлари:

- ходимларнинг барчаси иш хусусиятига қараб 2 комплектдан махсус оқ форма ва пойафзар билан таъминланган бўлиши ва гигиена талаблари асосида тоза ҳамда озода бўлишлари шарт.

- сифатли озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилиши, уларни тўғри сақлаши ва белгиланган нормалар асосида сарфлаши;

- белгиланган нормалар асосида таом тайёрлаш технологиясига қатъий амал қилиши;

- озиқ-овқат тайёрлаш ва хизмат кўрсатиш жараёнида санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя этиши;



- аутсорсер ходимлари қонун ҳужжатларида белгиланган тартибда тиббий кўрикдан ўтиши ва тиббий дафтарчага эга бўлиши шарт.

Мазкур бандда белгиланган талабларга риоя қилмаган шахсларнинг аутсорсер томонидан хизмат кўрсатишга жалб қилиниши тақиқланади.

V. Аутсорсер ва буюртмачининг ҳуқуқлари ва мажбуриятлари.

20. Аутсорсер қуйидаги ҳуқуқларга эга:

- ижарага олинган мол-мулкдан фойдаланиш;
- ижарага олинган бино ва иншоотларнинг ички қисмида техник жиҳатдан жиҳозлаш ва таъмирлаш ишларини амалга ошириш;
- иссиқ овқат тайёрлашдан олдин корхона ишчи-ходимларининг хар кунлик сони тўғрисида ёзма талабнома олиш;
- сут маҳсулотлари ичадиган ишчи-ходимларининг рўйхатини олиш;
- келган меҳмонларнинг сонини юритиш учун махсус ёзма талабнома талаб этиш;
- кўрсатилган хизматлар учун ўз вақтида тўловлар амалга оширилишини талаб қилиш;
- буюртмачидан шартнома шартларининг бажарилишини талаб қилиш.
- аутсорсер қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа ҳуқуқларга ҳам эга бўлиши мумкин.

21. Аутсорсер қуйидаги мажбуриятларга эга:

- жамият ишчи-ходимларининг озиқ-овқат таъминотини узлуксиз ва шу жумладан дам олиш ва байрам кунларида амалга ошириши;
- озиқ-овқат маҳсулотларининг янги ва сифатли бўлишини таъминлаши;
- соғлиқ учун зарарли ва яроқсиз озиқ-овқат маҳсулотларидан фойдаланмаслик ва таомларни тарқатмаслиги;
- ижарага олинган бино ва иншоотлар, жиҳозлардан мақсадли ҳамда оқилона фойдаланиши, сақлаши, носоз ҳолга келганда уларни ўз ҳисобидан таъмирлаши, шунингдек, мулкни сақлаш харажатларини қоплаши;
- аутсорсинг хизматини кўрсатишда ёнғин хавфсизлиги, меҳнат муҳофазаси ва санитария қоидалари, нормалари ҳамда гигиена нормативларига қатъий риоя этиши;
- озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатли сақланишини таъминлаши;
- махфийлик тартибига қатъий риоя қилиши лозим;
- корxonанинг ишчи-ходимлари билан ҳуш муомилада бўлиш;
- аутсорсер зиммасига қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа мажбуриятлар ҳам юкланиши мумкин.

22. Буюртмачи қуйидаги ҳуқуқларга эга:

- аутсорсердан шартнома шартларини бажариш билан боғлиқ жараёнда қатнашувчи шахслар (ошхона ходимлари) рўйхатини олиш;
- озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатли бўлишини талаб қилиш;
- овқатланиш жадвалига ўзгартиришлар киритиш;



- аутсорсернинг ишлаб чиқариш фаолиятига аралашмаган ҳолда, шартнома шартларининг бажарилишини назорат қилиш.

Буюртмачи қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа ҳуқуқларга ҳам эга бўлиши мумкин.

23. Буюртмачи:

- аутсорсерга жамият ишчи-ҳодимларининг сони ва уларнинг овқатланиш жадвалини ўз вақтида тақдим этиши;

- шартномага мувофиқ белгиланган муддат ва шартлар асосида аутсорсерга кўрсатилган хизматлар учун тўловларни амалга ошириши лозим.

- буюртмачи зиммасига қонун ҳужжатларига мувофиқ бошқа мажбуриятлар ҳам юкланиши мумкин.

24. Аутсорсерга вақтинчалик фойдаланишга бериладиган ошхона биносига қўйиладиган асосий талаблар қўйидагилар ҳисобланади:

- етарли ўринга эга бўлган, технологик жиҳозлар билан таъминланган, техник ҳолати белгиланган нормаларга мос бўлган овқатланиш биносининг мавжуд бўлиши;

- маҳсулотларни сақлаш учун омборлар мавжудлиги;

- таом тайёрлаш ускуналари, ошхона мебеллари ва овқатланиш учун зарур бўлган бошқа жиҳозлар мавжудлиги;

- узлуксиз электр энергияси ва табиий газ мавжудлиги

VI. Аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан мониторинг ва текширувни амалга ошириш.

25. Аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан мониторинг ва текширувни буюртмачи ташкил этадиган комиссия (кейинги ўринларда комиссия деб аталади) томонидан амалга оширилади.

26. Комиссия:

аутсорсинг хизмати кўрсатилиши юзасидан доимий мониторинг олиб боради, жумладан жамият ишчи-ҳодимлари ўртасида сўровномалар ўтказади;

мониторинг натижаларидан келиб чиқиб, буюртмачи ва аутсорсерга тегишли таклиф ва тавсиялар киритади;

ошхона ва омборларда санитария қоидалари, меҳнат муҳофазаси талаблари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя қилиниши ҳамда эпидемияга қарши тадбирлар бажарилишига риоя қилишнинг бузилиш ҳолатларини бартараф этиш чораларини кўради;

тайёр озиқ-овқатнинг белгиланган кунлик нормаларга мос келиши ҳамда сифатини ўрганади, зарур ҳолларда четдан мутахассислар жалб этади.

комиссия буюртмачи томонидан юкланган бошқа ваколатларни ҳам амалга ошириши мумкин.



27. Комиссия томонидан ўтказилган ўрганиш натижалари алоҳида юритиладиган журналларида (ошхона хизмати аутсорсингчиси ва корхона касаба уюшма кўмитаси) қайд этиб борилади.

VII. Яқунловчи қоидалар

28. Мазкур Низом талабларининг бузилишида айбдор бўлган шахслар қонун ҳужжатларида белгиланган тартибда жавобгар бўлади.

29. Аутсорсер фаолият бошлашидан олдин ушбу стандарт билан таништирилиши керак.

VIII. Стандарт талаблари билан танишиш варағи.

Изоҳ: Мен ушбу “Умумий овқатланни ташкил этиш ва аутсорсинг шартларида ташкил этиш” стандартини ўқиб чиқиб, танишдим.

№	Ф.И.Ш.	Имзо	Танишган куни
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

№	Таом номи	Таом вази	Масалликлар номи	Масаллик вази		Таом куввати ккалл
				Брутто гр	Нетто гр	
1-Таомлар						
1	*120 Мампар	25/350	Бугдой уни	79	79	533
			Сув	37	37	
			туз	1,5	1,5	
			Усимлик ёғи ёглаш учун	1	2	
			Мол гўшти	73	54	
			Усимлик ёғи	14	14	
			Пиёз	33	27	
			Помидор	68	58	
			Булғор қалампери	18	14	
			Саримсоқ пиёз	6	5	
			Сув	102	102	
			Тухум	27	27	
Усимлик ёғи ковриш учун	3	3				
2	*176. Картошка ва лавлагил борш	350	Сабзи	117	115	171
			Картошка	37	30	
			Петрушка	5	4	
			Бош пиёз	17	14	
			Томат поре	11	11	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Сирка 3% ли	6	6	
			Бульон ёки сув	280	280	
			Мол гўшти	50	45	
			Лавлаги	70	56	
3	*207, Рассолник	350	Перловка ёрмаси	7	7	147
			Мол гўшти	60	50	
			Картошка	140	112	
			Сабзи	17,5	14	
			Бош пиёз	8	7	
			Тузланган бодринг	23	23	
			Томат поре	10	10	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Бульон ёки сув	262	262	
			Сметана алохида тортилади	12	12	
			Туз	1	1	
			Мурч	0,5	0,5	
			Лавр япроғи	0,25	0,25	
Яшил пиёз	3	2				
4	*35. Қайнатма шўрва	50/350	Қуй ёки мол гўшти	76	53	324
			Нўхот	7	7	
			Сабзи	26	21	
			Пиёз	25	20	
			Чучук қалампир	20	16	
			Помидор	20	15	
			Думба ёғи	7	7	
			Картошка	10	56	
			Сув	320	320	
5	*Нўхотли Маства	25/350	Мол гўшти	70	52	412
			Думба	35	35	
			Гуруч	56	56	
			Нўхот	17,5	17,5	
			Сабзи	8	6	
			Пиёз	13	10	
			Шолғом	7	5	
			Қўкатлар	7	6	
Қатик	70	70				
6	*Товук гўшtidан угрaли шўрва	25/250	Ун	20	20	318
			Товук гўшти	30	22	
			Тухум	10	10	
			Сабзи	20	18	
			Петрушка(илдизи)	2	2	
			Бош пиёз	16	14	
			Ўсимлик ёғи	5	5	
			Бугдой уни	18	18	
7	*38. Кифта шўрва	50/350	Гўшт кийма учун	31,5	23	365
			Гуруч	7	7	
			Тухум	1/8	1/8	
			Пиёз	22	17,5	
			Сабзи	19	16	
			Помидор	19	16	
			Маргарин	6	6	
			Нўхот	8	8	
			Картошка	70	52	
			Бульон ёки сув	245	245	
Қуй гўшти	40	30				
Пиёз	6	5				
Тухум	3/10	3/10				

8	*39.Қийма шўрва	25/350	Сув	3	2	283
			Қийма миқдори	35	35	
			Пиёз	30	20	
			Сабзи	21	14	
			Помидор ёки	19	15	
			Томат пастаси	4	4	
			Маргарин	8	8	
			Нўхот ёки гуруч	21	21	
			Картошка	70	44	
Сув	250	250				
9	*46. Дўлмали шўрва	25/350	Мол гўшти	38	30	217
			Гуруч	3	3	
			Пиёз	4	3	
			Сув	8	8	
			Булғор калампири	70	62	
			Пиёз	12	10	
			Сабзи	35	28	
			Помидор	12	10	
			Ўсимлик ёғи	6	6	
Картошка	28	22				
Бульон ёки сув	250	250				
10	*Товуқ гўшtidан шўрва	350	Товуқ	112	78	288,4
			Қизил сабзи	25	14	
			Картошка	25	14	
			Пиёз	24	14	
			Помидор	22	16	
			Булғор калампири	16	10	
			Кўкатлар	14	10	
			Лавр япроғи	0,5	0,5	
Туз	1,2	1,2				
11	*53. Чучвара шўрва	350	Ун	20	20	211
			Тухум	1/16	1/16	
			Сув	11	11	
			Туз	1	1	
			Қўй гўшти	30,8	22,7	
			Лук репчатий	10	8	
			Қора мурч	0,05	0,05	
			Пиёз	10	8,4	
Помидор	12	10				
12	*221. Дуккакли махсулотдан шўрва	25/350	Мол гўшти	38	30	274
			Ловия ёки нўхот	30	30	
			Сабзи	20	15	
			Пиёз	25	20	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
13	*43. Маства	25/350	Қўй ёки мол гўшти	38,6	28	333
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Пиёз	14	10	
			Сабзи	25	20	
			Помидор ёки	22	20	
			Томат пастаси	3	3	
			Гуруч	35	35	
			Картошка	66	53	
Сув	280	280				
14	*102. Ловия оши	25/350	Қўй ёки мол гўшти	110	79	342
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	19	14	
			Гуруч	92	92	
			Ўсимлик ёғи	30	30	
			Ловия	15	15	
Сув	400	400				
15	*52. Мохора шўрва	25/350	Мол гўшти	54	29	262
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Пиёз	18	15	
			Сабзи	25	20	
			Помидор	20	18	
			Картошка	40	22	
			Нўхот	36	36	
Сув	350	350				
16	*38. Фрикаделкали (кифта) шўрва	25/350	Гўшт қийма учун	31,5	23,1	255
			Гуруч	7	7	
			Тухум	1/8	1/8	
			Пиёз	21	17,5	
			Сабзи	22	17,5	
			Помидор	20	18	
			Маргарин	7	7	
			Нўхот	14	14	
			Картошка	70	52,5	
Бульон ёки сув	245	245				
			Сабзи	117	115	

17	●176. Картошка ва лавлагил борш	25/350	Картошка	37	30	171
			Петрушка	4,5	4	
			Бош пиёз	17	14	
			Томат пюре	10,5	10,5	
			Ўсимлик ёғи	7	7	
			Сирка 3% ли	5,6	5,6	
			Бульон ёки сув	280	280	
			Мол гўшти	50	45	
			Лавлаги	70	56	
2-Таомлар						
1	*118. Қовурма лағмон	300	Пиёз	92	78	330
			Ўсимлик ёғи	19	19	
			Мол гўшти	104	76	
			Помидор	65	54	
			Томат пастаси	12	12	
			Саримсок пиёз	6	6	
			Ун	96	96	
			Тухум	25	25	
			Укроп, петрушка	4,5	4,5	
2	●Товукли жаркоп	325	Товук	160	112	721
			Ўсимлик ёғи	13	13	
			Пиёз	30	25	
			Помидор	33	30	
			ёки томат пастаси	6	6	
			Картошка	300	240	
			Шивит	1,4	1,2	
			Қора мурч	0,06	0,06	
			Туз	1	1	
3	*94. Ўзбекча палов	50/350	Гуруч	100	100	696
			Мол гўшти	113	83	
			Бош пиёз	30	25	
			Сабзи	100	80	
			Ўсимлик ёғи	30	30	
			Нўхат	15	15	
4	*Гуляш, қайнатилган макарон ва қизил сардак билан	50/325	Мол гўшти	107	79	470
			Пиёз	18	15	
			Томат пюре	12	12	
			Эритилган ёғ	5	5	
			Ун	4	4	
			Сардак (соус)	50	50	
			Гарнир	150	150	
6	*658. Мол гўшtidан катлет	100/250	Мол гўшти	101	74	361
			Сут ёки сув	24	24	
			Нон урвоғи	10	10	
			Хайвон ёғи	6	6	
			Туз	1	1	
7	Қайнатилган гурунч ва қизил асосий сардак билан	100/50	Гуруч	48	48	65,3
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Бугдой нони	100	100	
			Томат пастаси	5	5	
8	*87. Димлама	350	Қўй гўшти	200	143	658
			Пиёз	30	27	
			Сабзи	38	30	
			Помидор	59	50	
			Картошка	133	100	
			Чучук қалампир	40	36	
			Сариёғ	10	10	
			Саримсок	8	6	
			Шивит	14	13	
			Бульон ёки сув	200	200	
9	●658. Мол гўшtidан катлет қайнатилган макарон билан	50/255	Мол гўшти	50	37	361
			Бугдой нони	9	9	
			Сут ёки сув	12	12	
			Сухари панировка	5	5	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сардак (соус)	50	50	
			Макарон	60	60	
			Ёғ	10	10	
			Туз	1	1	
			Гарнир	150	150	
10	Ажабсанда	325	Мол гўшти	100	74	533,4
			Думба ёғи	30	30	
			Картошка	20	14	
			Помидор	20	18	
			Сабзи	20	15	
			Пиёз	20	18	
			Саримсок пиёз	20	18	
			Булғор қалампир	20	17	

11	Флотча макарон	350	Кўкат кашнич	10	8	576
			Гўшт	60	50	
			Саримсок пиёз	10	8	
			Пиёз	50	45	
			Томат	2	2	
			Туз	0,01	0,01	
			Ўсимлик ёғи	20	20	
12	*632. Гуляш, картошка пюре билан	50/150/50	Макарон	60	60	326
			Мол гўшти	107	76,0	
			Пиёз	18	1,7	
			Томат пюре	12	3	
			Эритилган ёғ	5	34,5	
13	*598. Мол гўшtidан бефстроганов, (картошка фри гарнири билан)	60/50/150	Ун	4	4	490
			Сметана	20	20	
			Томат пюре	10	10	
			Гарнир	200	200	
			Мол гўшти	107	76	
			Маргарин	7	7	
14	*77. Карам дўлма	290	Пиёз	20	18	362
			Ун	4	4	
			Сметана	20	20	
			Томат пюре	10	10	
			Карам	96	85	
			Мол гўшти	110	80	
15	*91. Шавла	350	Гуруч	13	13	639
			Пиёз	65	55	
			Шивит	7	6	
			Бульон	70	70	
			Сметана	30	30	
			Гуруч	80	80	
			Кўй гўшти	99	73	
16	*631. Жаркоп	300	Пиёз	24	20	551
			Сабзи	56	46	
			Помидор	45	40	
			ёни тоmat пастаси	8	8	
			Ўсимлик ёғи	35	35	
			Мол гўшти	107	79	
			Ўсимлик ёғи	10	10	
17	*74. Мошкичири	75/400	Картошка	267	200	769
			Пиёз	24	20	
			Сабзи	50	40	
			Помидор	33	30	
			ёни тоmat пастаси	6	6	
			Мол гўшти	162	120	
			Ўсимлик ёғи	20	20	
			Пиёз	24	20	
18	●Кизил сардакда пиширилган тифтел сабзавотли рагу билан	50/260/150	Сабзи	15	10	166
			Мош	56	56	
			Гуруч	40	40	
			Бульон	460	460	
			Пиёз	36	30	
			Ўсимлик ёғи	10	10	
			Мол гўшти	52	38	
Бугдой нони	8	8				
18	●Кизил сардакда пиширилган тифтел сабзавотли рагу билан	50/260/150	Сут ёки сув	12	12	166
			Пиёз	24	20	
			Ун	4	4	
			Ўсимлик ёғи	3	3	
			Сардак (соус)	50	50	
			Сут ёки сув	12	12	