

“ТАСДИҚЛАЙМАН”

“ДКЗ” АЖ

бошқарув раиси ўринбосари
О.А.Курбонов

“ ” 2022 йил



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

ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

Дехқонобод т. 2022 й.

1. Техник топшириқда фойдаланиладиган терминлар, сифатловчи

“Ошхона” – Истеъмолчиларни нонушталар, тушликлар ва кечки овқат билан таъминловчи корхонадир. Ошхоналарда асосан турли хил компл тушликлар, нонушталар ва кечки овқатлар ташкил этилади. Уларда ўз-ўзига хизмат кўрсатиш усуллари қўлланилади.

“Буюртмачи” – “ДҚЗ” акциядорлик жамияти.

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

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

Озиқ-овқат (маҳсулотлар)нинг биологик қиймати - тирик организмга биологик таъсир кўрсатадиган, организмнинг биологик фаол моддаларга бўлган эҳтиёжи кондириладиган 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 кондирилиши.

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

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

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

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

2. Буюртмачи ҳақида маълумотлар.

Буюртмачининг юридик номланиши: “ДҚЗ”АЖ

Буюртмачининг жойлашган жойи: Қашқадарё вилояти, Дехқонобод тумани, “ДҚЗ” АЖ марказий ошхонаси

3. Хизмат кўрсатиш жойи таърифи.

Ҳудуднинг географик жойлашуви: Қашқадарё вилояти, Дехқонобод тумани, “ДҚЗ” АЖ нинг марказий ошхонаси

Хизмат кўрсатиш объектining манзили ва тавсифи

	Объектнинг жойлашган жойи	Тавсифи	Ўриндиқлар сони
1	Қашқадарё вилояти, Дехқонобод тумани, "ДҚЗ" АЖ нинг марказий ошхонаси	"ДҚЗ" АЖ нинг марказий	200 нафар

4. Кўрсатиладиган хизматлар ҳажми.

Ошхона рақами	Овқатланувчилар сони	Таомлар тури
Марказий ошхона	450-500 нафар	Турли хил комплекс тушлиқлар, нонушталар ва кечки овқатлар таомлар тайёрлаш

Умумовқатланиш ошхонасида кунлик таомлар тайёрлашнинг энг кам миқдордаги турлари:

Т/р	Таомларнинг номланиши	Таомларнинг чикич 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-иссик таом	250-300	3	2 соат
4	Сабзавотли қайла	150	2	2 соат
5	Ширилик, ичимлик	200	2	2 соат
6	Пазандачилик таомлари	50-100	2	2 соат
7	Пархез таомлар	50-250	2	2 соат
8	Сут, қатик	200	1	2 соат
9	Бугдой унидан тайёрланган нон	30	1	2 соат

"Буюртмачи" нинг ходимлари талабларини тўлиқ кондириш 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 қўшимча тартибда (кетчуп, майонез, кунгабоқар мойи ва ҳар хил таъм берувчи) қўшимчаларни қўшиш – *3 хил турдан кам бўлмаган ҳолда*

- **Биринчи таом (суяқ овқат):** борщ, лапша, сабзавотлик, дуккаклик маҳсулотлардан тайёрланадиган суяқ 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, пархезлик ҳамда миллий таомларни тайёрлаш 80-250 грамм, *3 хил турдан кам бўлмаган ҳолда*

- **Кайнок ва салқин ичимликлар:** Чой, хўл ва қурук мевали шарба кофе.
- **Сутлик маҳсулотлар:** Пастеризация қилинган сут 2,5% лик, қатик.
- **Нон:** Бугдой унидан тайёрланган буханка ёки лепёшка.

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

Қуйидаги ҳолларда маҳсуе таомлар тайёрланади:

Умумхалқ байрамларида (Навруз, Мустақиллик)

Касб байрамларида (Қимёгарлар куни)

5. Хизмат кўрсатиш даврийлиги таърифи.

- Хизмат кўрсатиш даври:

Г/р	Умумлаштирилган мажмуаси объекти номи	Ошхона рақами	Хизмат кўрсатиш муддати	Иш тартиби			
				Ноқушта вақти	Тушлик	Кечки вақт	Иш куни
1	Корхонанинг марказий ошхонаси	"ДҚЗ" АЖ ички ҳудудида жойлашган	1 йил * (Ишчи ходимлар еўронномалари ва даврий овқат сифати назорати натижасига қараб яна 1 йилга узайтирилиши мумкин)	06:30-07:30	12:00-13:00	19:30-20:30	Ҳафтаига 7 кун

- Тасдиқланган иш соатларига мажбурий тартибда риюя 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 маҳсулотлар Ўзбекистон Республикаси конун талаблари ва стандартларига мос келиши;
- Таомлар уларни сотиш санитария қоидаларида белгиланган муддатларга қатъий риюя этган ҳолда амалга ошириладиган миқдорларда тайёрланиши керак. Олдинги кундан қолган гўшти, баликли қиймалардан, пиширилган макарон, қайла, ёрма маҳсулотларидан фойдаланиш қатъиян тақиқланади.
- Сузилаётган барча таомлар зарур ҳароратда бўлиши, ёғ, қаймоқ қайла, гарнир ва шўрва қабиларни сузишда ўлчовли анжомлардан фойдаланилиши керак
- Таомлар, пазандачилик маҳсулотлари, қайнок ва салқин ичимликларнинг нархлари бозор ҳамда ишлаб чиқариш корхоналари баҳосидан ошмаган ҳолда ходимларга етказиб бериш;
- Хизмат кўрсатувчи ўз маблағлари ҳисобидан маҳсулотларни харид қилади ва овқат тайёрлайди. "ДҚЗ" АЖ ишчи-ҳодимлари ўз ойлик маоши ҳисобидан, шунингдек вакиллик харажатлари учун жамият ҳисобидан тўлов амалга оширилади;
- "Буюртмачи" жамият ҳудудидаги ошхонасининг баласидаги барча бино иншоотлари "Бажарувчи" га ижарасиз фойдаланишга топширилади.

- “Буюртмачи” “Бажарувчи”га жамият худудидаги ошхонани жихозларини (идиш товоқлар, стол стуллар, компьютер ускуналари, ошхона буюмлари, печлар, гўшт майдалагичла, махсулотни қорувчи жихозлар ва бошқалар) фаолият бошлаган кундан бошлаб фойдаланишга берилиши мумкин ва “Бажарувчи” уларнинг яроклиги ва созлигини таъминлайди. Кейинчалик ошхонада “Бажарувчи” ўз маблағи хисобидан замонавий, энерготежамкор ошхона жихоз ва ускуналарни харид қилиб фойдаланади.;

- “Бажарувчи” жамият худудидаги мавжуд ошхона анжомларидан фойдаланади ва уларни техник соз ҳолатда бўлишлигини таъминлайди;

- “Бажарувчи” фойдаланилган электроэнергия, ичимлик суви, оқова сувлари ва бошқа энергоресуреларнинг сарфи учун туловлар ўлчов асбоблари кўрсаткичларига асосан ҳисоб китоб қилиб боради. Бунда “Бажарувчи” ўз маблағи хисобидан замонавий коммунал тулов ҳисоблагичларни ўрнатиши шарт;

- Таомлар рационал бўйича кушлик (хафталик) меню-улушлари (меню-раскладка) тузилади ва корхона касаба уюшма кумитаси билан келишилган ҳолда Санитария Эпидемиология Маркази томонидан тасдиқланиб, биологик ва озукавий киймати юзасидан хулоса олинади;

- Таомлар тайёрлаш жараёнида менюда биринчи таом, иккинчи таом, салат, сут ва сут махсулоти, яхна ёки қайноқ ичимлик ҳамда нон бўлиши шарт (**1-илова**). Таомнинг суммаси ҚҚС қўшилган ҳолда ўртача 20 000 сўм миқдоридан белгиланади;

- Жамиятнинг ички тартиб қоидаларига кўра ташриф буюрадиган меҳмонларнинг 1 нафари овқатланиши учун категория (таъриф) ларнинг чегаравий миқдори доирасида хизматлар кўрсатишга руҳсат этилади (**2-илова**).

- 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 руҳсат 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, кўриниб 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 руҳсат этилмаган ўлчаш воситаларидан фойдаланиш тақиқланади.

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

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

- Чет ташкилотлар, ёнгин хавфсизлиги хизматлари ҳамда бошқарувчиларга нақд пул ёки пластик карта орқали ҳисоб-китоб қилинади. Бундан ташқари ёки "ДКЗ" АЖ ишчи-ҳодимлари ҳисобидан бошқаларга овқат бериш таъкиқланади.

7. Техник тавсиф.

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

- Миқдорларга 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 ҳудуди стратегик аҳамиятга эга бўлганлигини инобатга олиб, "Бажарувчи" томонидан ҳудудда ички тартиб қоидаларига қатъий амал қилиниши;

- "Бажарувчи" томон ўз ҳисобидан фойдаланадиган юк ва бошқа зарурий техникаларини (озиқ-овқат маҳсулотлари ва ошхона учун бошқа зарурий материалларни олиб келиш ва олиб кетиш) ошхонага келиб кетиши учун "Буюртмачи" жамиятнинг кириб-чиқиш дарвозасида ички тартиб қоидаларига 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 ҳодимларнинг миқдори мазкур техник топшириқнинг 5-6 бандлари талабларига мос келиши;

- Ошхонада ишлашга белгиланган тартибда дастлабки ва даврий тиббий кўриқдан ўтган ҳамда тиббий жиҳатдан соғлом бўлган шахслар қўйилади. Таъкиқланган тиббий кўриқ 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 олиниши билан маҳсулот сифатини кўриб чиқилади.

Жамият ишчи-ҳодимлари томонидан "Буюртмачи" раҳбариятига қўйиладиган шикоятлар бўлган вақтда тузилган шартнома асосида "Бажарувчи" га қўйиладиган 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 раемийлаштирилган 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 қуйидагилар назорат қилинади:**

- Ҳафтада 2 кун менюнинг тузилиш таркиби;
- Ошхона кириш қисмининг кўзга кўринадиган жойига тайёрланган таомлар таркиби, ошхонада сотиладиган маҳсулотлар нархи ва шикоят ва таклифлар дафтарини жойлаштириш;
- Ошхонада ишлайдиган ходимларнинг ташқи кўриниши гигиена талабларига жавоб бериши;
- Ишчи-хизматчиларни маҳсуе кийим бошлар билан таъминланиши;
- Харидорларнинг ҳақиқа хизмат қилмаслик ҳолатларини кўриш;
- Ошхонада сотиладиган маҳсулотларнинг нархини жорий даврдаги ўртача бозор нархлари билан солиштириш;
- Хизмат кўрсатувчи ходимлар сонини ўрганиш;
- Ходимларни тиббий кўрикдан ўтиш муддатларини кўриб чиқиш;
- Хона ва жихозларни тозаланиш кўриб чиқиш;
- Омборхонадаги маҳсулотларни сифатини кўриб чиқиш;
- Маҳсулотларни 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 шартномани бекор қилиш;

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

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

9.1. Махсулотни сифатига қўйиладиган талаблар.

- Озиқ-овқат махсулотларини келтириш хавфсизлик ва сифат назоратида бўлиши;

- Озиқ-овқат махсулотлари сифатида (гўшт, балиқ, тухум, сут махсулотлари) шубхали ҳолат юзага келганда ёки мунтазам равишда ҳафтасига бир мартаба 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 ошxonанинг ўзида таркатиш;

- Ошхона жихозлари, идишларини тозаловчи доимий риоя қилиш;

- Ошхона ва омборхона бинолари ички ва ташқи ҳудудини доимий тоза сақлаш;

- Махсулотларни сақлаш учун омборхоналарга совутиш камераларини ўрнатиш;

- Ошхона бинолари водопровод, канализация, марказий иситиш, исик сув таъминоти ҳамда ҳавони киритиш ва тортиш тизими билан жихозланган бўлиши;

- Кейинги кун таомлари учун таомнома менюсини тузиш;

- Ошхонада фаолият юритиш учун техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги талабларига қатъий амал қилиш;

- Ошхона ва омборхона жихозлари ва совутиш ускуналарини ойида 2 мартаба комплекс тозалаш ишларини олиб бориш;

- Маиший техника жихозларини 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 шаклиларини келишиб олиш;

- “Буюртмачи” томонидан кўрсатиладиган хизматлар учун зарурий ҳужжатларни тақдим этиш;

- “Бажарувчи” ишиг хизмат кўрсатиш соҳасида 3 йилдан кам бўлмаган тажрибага эга бўлиши;

- “Бажарувчи” бир вақтинг ўзида 200 кишидан кам бўлмаган миқдордаги мижозларга 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 харажатлар кенгайтмаси қабул-қилиш топшириш далолатномаси, ошхона харажатлари бўйича тасдиқланган харажатлар 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 юритишини таъминлайди.

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

Келишилди :

/ Касаба уюшма кўмитаси раиси



Н.Кучкинов

/ Бош хисобчи



С.Жумаев

СР ва БР бўлими бошлиғи



С. Холтураев

ИЧМ бўлими бошлиғи



Д.Хусанов

Юридик бўлим бошлиғи



А.Умаров

О, Б ва ИХК бўлими бошлиғи



Т.Азизов

Таомларнинг энг кам белгиланган меъйёрлари ва миқдори

1 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чикиш огирлиги, гр	Нархи, сўм
Гўшти салат	100	3951,26
Фрикаделька ва сметанали Рассольник	13/250/10	2937,98
Бифштек	1/75	8045,45
Картошка пюре	150	1673,38
Вараки 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 чикиш огирлиги, 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
Курук мевали шарбат	1/200	540,00
Нон	150	251,50
		19821,77

3 кун

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

4 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чикиш 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 ет	1/200	1278,87
Чой шакар билан	1/210	68,88
Нон	150	251,50
		19777,78

5 кун

Таомлар номи	Таомларнинг чикиш оғирлиги, гр	Нархи, сўм
"Кукурузка" салати	100	3525,22
Фрикаделька ва ярмали шўрва	18/250	2482,53
Жаркон	50/250	8672,89
Вараки сомеа	1/65	2346,30
Қатик	1/200	2085,31
Чой шакар билан	1/210	68,88
Нон	150	251,50
		19432,63

ҲИСОБ КАРТА № 1
Таомнинг номи Тўй оши

Ҳисоблаш тартиби рақами ва уни тасдиқлаш санаси			Тўй оши 1 порс учун		
T/R	Маҳсулотлар номи	Ў/Б	меъёр	нархи	суммаси
1	Мол гушти	кг	0,1	75000	7500
2	Гуруч	кг	0,17	18000	3060
3	Пиёз	кг	0,05	5000	250
4	Сабзи	кг	0,25	5000	1250
5	Усимлик ёғи	л	0,07	21000	1470
8	Нухат	кг	0,03	24000	720
9	Ош майизи	кг	0,02	21000	420
10	Зиравор	кг	0	0	500
11	Туз	кг	0,01	2000	20
12	Нон маҳсулотлар	дона	0,5	5000	2500
13	Чой	кг	0,01	52000	520
14	Салат (Аччиқ-чучук)	порция	0,2	8850	1770
16					
21					
Тайёр таомнинг сотилиш нархи					20 498

ҲИСОБ КАРТА № 2

Таомнинг номи Қайнатма шўрва (қўй гўшти)

Ҳисоблаш тартиби рақами ва уни тасдиқлаш санаси			Қайнатма шўрва 1 порс учун		
T/R	Маҳсулотлар номи	Ў/Б	меъёр	нархи	суммаси
1	Қўй гушти	кг	0,1	78000	7800
2	Картошка	кг	0,1	6000	600
3	Пиёз	кг	0,05	5000	250
4	Сабзи	кг	0,1	5000	869
5	Болгар	кг	0,03	25000	750
6	Помидор	кг	0,03	9000	270
7	Нухат	кг	0,03	24000	720
8	Зелен	боғ			200
9	Зиравор	кг	0	0	500
10	Туз	кг	0,01	2000	20
11	Нон маҳсулотлар	дона	0,5	5000	2500
12	Чой	кг	0,01	52000	520
13	Хизмат хаки 30%				4500
Тайёр таомнинг сотилиш нархи					20 017

ХИСОБ КАРТА № 3
Таомнинг номи Тифтел

Ҳисоблаш тартиби рақами ва уни тасдиқлаш санаси			Тифтел		
			Тифтел 1 порс учун		
T/R	Маҳсулотлар номи	Ў/Б	меъёр	нархи	суммаси
1	Мол гўштидан фарш	кг	0,07	85000	5950
2	Ўсимлик ёғи	л	0,05	22000	1100
3	Картошка	кг	0,05	6000	300
4	Пиёз	кг	0,05	5000	250
5	Сабзи	кг	0,05	5000	250
6	Шолғом	кг	0,05	5000	250
7	Томат	кг	0,01	24000	240
11	Туз	кг	0,005	2000	10
12	Нон маҳсулотлар	дона	0,5	5000	2500
13	Чой	кг	0,01	52000	520
14	Хизмат хақи 30%				3411
Тайёр таомнинг сотилиш нархи					15 299

Ташириф буюрадиган меҳмонларнинг (эрталабки нонушта, тушлик ва кечки овқат овқатланиши категория (тариф) ларнинг чегаравий миқдори

(1 киши учун)

Овқатланиш маҳаллари	1-категория	2-категория	2-категория
Эрталабки нонушта	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 12% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 10% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 8% гача
Тушлик	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 44% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 23% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 8% гача
Кечки овқат	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 44% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 23% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 8% гача
Жами	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 100% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 56% гача	Базавий ҳисоблаш миқдорининг 24% гача

Ушбу миқдорлар категория (тариф) ларнинг энг юқори чегарасини белгилайди ва харажатларнинг ушбу суммалардан кам бўлишига рухсат этилади.