

«ТАСДЛИҚЛАЙМАН»
Ўзбекистон Республикаси
Президент таълим муассасалари
агентлиги Қорақалпоғистон
Республикаси ҳудудий бўлими бошлиғи
Танлаш харид комиссияси Раиси
Н.Ж.Балтабаева



2022 йил «_____» Сентябрь

Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари
агентлиги ҳузуридаги Нукус шаҳридаги Президент мактабида
соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш
хизматини харид қилиш учун энг яхши таклифларни
ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИ

Сентябрь – 2022 й.

МУНДАРИЖА

- I. ИШТИРОКЧИЛАР УЧУН ҚЎЛЛАНМА
- II. ТЕХНИК ТОПШИРИҚ
- III. ШАРТНОМА ЛОЙИХАСИ
- IV. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИГА
ИЛОВАЛАР

I. ИШТИРОКЧИЛАР УЧУН ҚЎЛЛАНМА

1. Энг яхши таклифларни танлаш (Танлаш) предмети

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

Давлат буюртмачиси – Нукус шаҳридаги Президент мактаби.

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

Танлашнинг чекланган қиймати: 534 179 469,00 (Беш юз ўттиз тўрт миллион бир юз етмиш тўққиз минг тўрт юз олтмиш тўққиз) сўм 00 тийин ҚҚС билан бирга;

Тўлов валютаси – Ўзбекистон Республикасининг миллий валютаси - сўмда.

Молиялаштириш манбаи – бюджет маблағлари ҳисобидан.

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

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

3. Танлаш бўйича харид қилиш ҳужжатлари юзасидан тушунтириш бериш

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

Нукус шаҳридаги Президент мактаби

Манзил: Қорақалпоғистон Республикаси, Нукус шаҳри, Олмазор кўчаси, 1А-уй

Тел: (+99861) 224-90-24; (+99897) 353-73-77; (+99897) 649-52-55; (+99893) 920-78-78

e-mail : nukuspm@gmail.com

Масъуллар: Балтабаева Н.К.

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

4. Танлаш иштирокчиларининг таклифларини тайёрлаш ва тақдим этиш

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

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

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

4.4. Танлаш иштирокчиси фақат битта таклиф беришга ҳақли.

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

5. Танлаш таклифига кирадиган ҳужжатлар

5.1. Танлаш таклифи қуйидагилардан иборат бўлади:

- малакавий саралаш ҳужжатлари (тизим орқали электрон шаклда тақдим этилади);

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

6. Малакавий саралаш ҳужжатлари

6.1. Малакавий саралаш учун қўйиладиган талаблар:

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

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

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

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

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

-иштирокчи томонидан коррупция кўринишларига йўл қўймаслик бўйича ариза.

7. Техник таклиф

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

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

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

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

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

8. Нарх таклифи

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

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

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

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

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

9. Танлаш таклифининг амал қилиш муддати

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

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

10. Танлаш таклифларини баҳолаш тартиби

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Иштирокчиларни малакавий саралашдан ўтказиш тартиби

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

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

шартнома тузишга ваколатли бўлмаган;

солиқлар ва бошқа мажбурий тўловлардан қарздорлиги бўлган;

қайта ташкил қилиш ёки банкротлик босқичида бўлган;

тугатиш босқичида бўлган;

давлат буюртмачиси билан суд ёки ҳакамлик муҳокамаси ҳолатида бўлган;

инсофсиз ижрочиларнинг Ягона реестрида бўлган;

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

умумий овқатланиш хизматида камида икки йиллик тажрибага эга бўлмаган;

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

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

муассислари битта юридик ва жисмоний шахслар бўлган иштирокчилар.

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

11.3. Малакавий саралашдан ўтказиш ёки ўтказишдан рад этиш тўғрисидаги қарор Комиссия аъзолари томонидан қабул қилинади.

12. Шартномани имзолаш

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

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

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

13. Танлашни ўтказилмаган деб эълон қилиш

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

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

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

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

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

II. ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда икки ва беш маҳал соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг хизматини харид қилиш бўйича

ТЕХНИК ТОПШИРИҚ

1	Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 14 апрелдаги “Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси хузуридаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларни ривожлантириш агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш” тўғрисидаги 218-сон қарори билан тасдиқланган Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартиби тўғрисидаги Низом (кейинги ўринларда – Низом) Агентлик тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш тартибини белгилайди.
2	Мактабларда Аутсорсинг усулида беш ва икки маҳал соғлом овқатлантириш Низомда белгиланган тартиблар ва қоидаларга қатъий риоя қилган ҳолда амалга оширилиши лозим.
3	Аутсорсер мактабларда соғлом овқатлантириш хизматларини кўрсатишда, таомнома тайёрлашда, озиқ-овқат маҳсулотларини ишлатишда ва таомлар тайёрлашда махсус ишлаб чиқилган Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этиши лозим.
4	Аутсорсер аутсорсинг усулида соғлом овқатлантириш бўйича хизмат кўрсатишни сифатли ташкил этишда қуйида кўрсатилган қонунчиликдаги белгиланган тартиб ва қоидаларга амал қилиши лозим: Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлигининг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларида белгиланган тартиб ва қоидаларига; Ўзбекистон Республикасининг 26 август 2015 йилдаги ЎРҚ-393-сонли «Аҳолининг санитария-эпидемиологик осойишталиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 30 август 1997 йилдаги ЎРҚ-483-И-сонли «Озиқ-овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида»ги Қонунига; Ўзбекистон Республикасининг 24 апрел 1996 йилдаги ЎРҚ-221-И-сонли «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Қонунига.
5	Иштирокчилар соғлом овқатлантиришни ташкил этиш бўйича таклиф қилинаётган хизмат учун ишлаб чиқилган 10 кунлик намунавий Таомнома режасини (3-илова) Бюртмачига тақдим этишлари лозим.
6	Аутсорсинг хизматларига ҳақ тўлаш миқдори – Иштирокчи (аутсорсер) барча харажатларини (солиқлар, ходимларнинг иш хақи, транспорт хизматлари ҳамда асбоб-ускуналарни таъмирлаш ва улардан фойдаланиш ва бошқаларни) ўз ичига оладиган 30 фойзгача устама ҳақини белгилаш ҳуқуқига эга.
7	Аутсорсер харид қилинаётган озиқ-овқат маҳсулотлари ва тайёрланаётган таомлар, фойдаланиладиган технологик жиҳозларнинг санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мослигига, ошхона ходимлари томонидан таом тайёрлаш технологияси қоидаларига риоя қилинишига, ошпазларнинг ҳар уч йилда бир марта малака оширишига, тиббий кўрикдан ўтган ҳолда ишга қўйилишига шахсан масъул ҳисобланади.

8	<p>Аутсорсерга мактабнинг ишлаб чиқариш хоналари, асбоб-ускуналари ва мебелидан фойдаланганлик учун ижара тўлови “ноль” ставка бўйича белгиланади, ҳамда овқатлантиришни ташкил этиш учун истеъмол қилинадиган коммунал хизматлар қиймати мактабга ажратилган Ўзбекистон Республикаси Давлат бюджети маблағлари доирасида қопланади. Ижара асосида топширилган ошхона ва ошхона жиҳозларини таъмирлаш, ходимлар иш ҳақи, ошхона жиҳозлари, ошпазлар униформаси, ошхонада ишлатиладиган зарарсизлантирувчи ва ювиш воситалари билан таъминлаш ишлари аутсорсер томонидан амалга оширилади.</p>
9	<p>Аутсорсер тўғри овқатланишни ташкил этиш юзасидан таомлар тайёрлаш технологияси бўйича камида 2 йиллик иш тажрибасига эга бўлган малакали мутахассислари (муҳандис-технолог, диетолог, гастроэнтеролог, аллерголог, терапевт врач, ошпазлар) мавжуд бўлиши лозим.</p>
10	<p>Хизматлар кўрсатиш муддати – “60” кун.</p>
11	<p>Мактабда таомнома режасини тузиш учун мактаб аутсорсерга бир кун олдин соат 16:00 гача бир кун олдинги ўқувчилар сонига нисбатан буюртма тақдим қилади. Шунингдек, ётоқхонада шанба, якшанба ва байрам кунларида қолган ўқувчиларнинг сони ҳам бир кун олдин тақдим қилинади.</p>
12	<p>Иштирокчилар ўз таклифларини тақдим этишдан аввал мактаб ошхонаси ва ундаги жиҳозларни келиб кўриб, танишиб кетишлари мумкин.</p>
13	<p>Аутсорсер томонидан тайёрлаб берилаётган таомлар сифати, вазни, таркибининг таомномага мувофиқлиги мактаб раҳбари, ҳамшира, тарбиячи ҳамда бошқа ходимлардан иборат (зарур ҳолларда, ота-оналар вакиллари қўшилиши мумкин) комиссия томонидан назорат қилинади ва назорат яқунлари мактабнинг тайёр таомлар сифатини назорат қилиш бўйича юритиладиган махсус дафтарда ҳар куни қайд қилиб борилади.</p>

**Соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича аутсорсинг
хизмати кўрсатиладиган мактаб ҳақида**

МАЪЛУМОТ

Лот т/р	Хизмат кўрсатиладиган мактабнинг номи	Манзили	Жами ўқувчилар сони*	Овқатланиш маҳали	
				5 маҳал	2 маҳал
1.	Нукус шаҳридаги Президент мактаби	ҚР, Нукус шаҳри, Олмазор кўчаси, 1А- уй	157	5 маҳал	-

*Изоҳ: Ўқув йили давомида янгидан синфлар очилганда ёки ёпилганда ва бошқа сабабларга кўра ўқувчилар сони ўзгариши мумкин.

**Президент мактабларида овқатланиш нормалари,
энергетик қуввати (оксил, ёғ, углеводлар)***

№	Маҳсулотларнинг тури	Озуқа моддалар ва энергия миқдори				
		кунлик нормаси, г	оксиллар, г	ёғлар, г	углеводлар, г	ккал
1	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	30,4	3,6	199	904
2	1-навли буғдой уни	35	3,71	0,45	25,55	114,63
3	Крахмал	3	0,003		2,38	8,97
4	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош -5 гр	70	7,49	0,21	51,94	233,1
5	Шакар	40	-	-	39,9	159,6
6	Қандолат маҳсулотлари	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	0,3	41,25	0,45	374
8	Ўсимлик мойлари	20	-	19,97	-	179,8
9	2,5–3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	8,4	9,6	14,1	174
10	Қатиқ	200	5,6	6,4	8,2	112,8
11	15 фоизли ёғли сметана	15	0,42	3	0,48	30,9
12	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	8,35	4,5	0,65	78,0
13	Қаттиқ турдаги пишлок	15	3,51	4,5	-	55,65
14	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа, курак, сончанок, филе, бўйин қисми) гўшти	160	21,24	13,38	-	211,2
15	Балиқ	100	6,8	0,6	-	30,0
16	тухум (дона)	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17	Картошка	350	7,0	0,35	68,95	290,5
18	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)	450	8,1	-	24,3	126
19	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	1,2	-	33,9	138,0
20	Қуруқ мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	0,96	-	20,4	81,9
21	Чой	0,5	0,1	-	0,03	0,545
22	Какао	5	1,2	0,85	1,35	18,65
23	Йодланган ош тузи	5	-	-	-	-
24	Хамиртуруш	1	0,12	0,004	0,083	0,85
Жами:			121,753	116,684	419,193	3487,395

*Изоҳ: Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га мувофиқ кўрсатилган

III. ШАРТНОМА ЛОЙИХАСИ

ШАРТНОМА

20 ___ йил « ___ » _____

Кейинги ўринларда Буюртмачи деб аталувчи _____ бир
номидан Низом асосида фаолият юритувчи Директор _____
томондан, ва кейинги ўринларда Аутсорсер деб аталувчи
_____ номидан Устав (ишончнома)
_____ иккинчи
асосида фаолият юритувчи директор _____
томондан, кейинчалик Томонлар деб аталади ушбу Шартномани куйидагилар тўғрисида туздилар.

I. ШАРТНОМА ПРЕДМЕТИ

1.1. Пуллик хизмат кўрсатиш Шартномасига кўра, Аутсорсер Буюртмачининг топшириғи бўйича мазкур Шартноманинг 1.2-бандида қайд этилган хизматларни кўрсатиш, Буюртмачи эса — ушбу хизматлар учун пул тўлаш мажбуриятини олади.

1.2. Аутсорсер мазкур Шартноманинг 1.3-бандида кўрсатилган муддатдан бошлаб, тугагунига қадар ҳар куни Буюртмачи мактаб ўқувчиларини 0024-22-сон СанҚваН Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларни хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига оид гигиеник талабларга, ҳамда Ўзбекистон Республикасининг норматив-ҳуқуқий ҳужжатлари билан белгиланган санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига риоя этган ҳолда, Буюртмачи билан келишилган таомномага мувофиқ 5 (беш) ва 2 (икки) маҳал иссиқ овқат билан таъминлаш мажбуриятини (кейинги ўринларда Хизматлар деб аталади) ўз зиммасига олади.

1.3. Хизмат кўрсатиш манзили: _____
Мактаб ўқувчилари сони: _____ нафар. Беш маҳал овқатланадиган ўқувчилар сони: _____ нафар.
Икки маҳал овқатланадиган ўқувчилар сони: _____ нафар. Хизмат кўрсатиш муддати: 1-2-иловаларга мувофиқ кўрсатилган.

1.3.1. Томонлар бажарилган ишларнинг йиғма далолатномаси ва Аутсорсер томонидан амалда кўрсатилган Хизматлар учун белгиланган тартибда расмийлаштирилган ҳисоб-фактурани имзолаганидан ҳамда Буюртмачи томонидан Аутсорсернинг мазкур Шартномада кўрсатилган банк ҳисоб рақамига пул маблағлари ўтказилгандан сўнг Хизматлар кўрсатилган деб ҳисобланади.

II. ТОМОНЛАРНИНГ ҲУҚУҚЛАРИ ВА МАЖБУРИЯТЛАРИ

2.1. Аутсорсер куйидагиларга мажбур:

2.1.1. Мазкур шартноманинг 1.2-бандида қайд этилган хизматларни шартнома имзоланган кундан бошлаш.

2.1.2. Таомни сифатли тайёрлаш бўйича Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларни хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига оид гигиеник талаблар (0024-22-сон СанҚваН)га, шунингдек, Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 14 апрелдаги ВМҚ 218-сонли «Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Президент, ижод ва ихтисослаштирилган мактабларни ривожлантириш агентлиги тизимидаги мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсорсинг усулида ташкил этиш тўғрисида»ги қарорида белгиланган талабларга тўлиқ мос келадиган Хизматлар кўрсатиш.

2.1.3. Мактаб ўқувчиларининг овқатланишини ташкил этишда тегишли сифат сертификатлари билан тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотларини харид қилиш ҳамда шу маҳсулотлардан фойдаланиш.

2.1.4. Аутсорсер буюртмачининг буюртмасига асосан ётоқхонада шанба, якшанба ва байрам кунларида қолган ўқувчиларни ҳам белгиланган тартибда ҳар кунлик овқат билан таъминлаш.

2.1.5. Хизматларни мазкур Шартноманинг 1-2-иловаларида кўрсатилган муддатда ва тўлиқ ҳажмда кўрсатиши.

2.1.6. Хизматлар кўрсатиш жараёнида мактаб ошхоналарида ўз фаолиятини санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мувофиқ амалга ошириш. Таомларнинг (озиқ-овқат маҳсулотларининг) сифатлилиги, таом тайёрлаш ва истеъмол қилиш жойларининг озодалигига риоя этиш, шунингдек, ошхона идишларининг санитария қоидаларига жавоб беришини таъминлаш. Агарда ушбу мажбуриятлар юзасидан камчилик аниқланганда, Аутсорсер зудлик билан

Буюртмачининг аниқланган камчиликларни бартараф этиш бўйича қонуний талабини 1 кун муддат ичида бажариш.

2.1.7. Малакали, тажрибали, қуйилган вазифани (хизматни, ишни) амалга ошириш ҳуқуқини берувчи тегишли ҳужжатлари мавжуд бўлган, шунингдек, белгиланган тартибда ва муддатда тиббий текширувдан (кўриқдан) ўтган ходимларга Буюртмачига тақдим этган ҳолда таом тайёрлаш жараёнига рухсат этиши.

2.1.8. Аутсорсер мактаб ўқувчиларини соғлом овқатлантириш хизматини мактаб ошхонасининг ўзида тўлиқ ва сифатли ташкил этиш, шунингдек, ўқувчиларга белгиланган вақтда таомларни тайёрлашда ички тартиб-қоидаларга риоя қилиш.

2.1.9. Хизмат кўрсатиш бўйича ишларни шахсан бажариши, мазкур Шартнома шартларини бажаришни учинчи шахсга топширмалиги.

2.1.10. Хизматлар нархини оширмаган ҳолда шахсий маблағлари ҳисобидан: солиқлар тўлаш; белгиланган тартибда у билан меҳнат шартномаси тузган ходимлар меҳнатига ҳақ тўлаш; озиқ-овқат маҳсулотларини харид қилиш; озиқ-овқат маҳсулотларини савдо нуқталаридан хизмат кўрсатиш жойигача етказиш; ошпазлар униформаси, ошхонада ишлатиладиган зарарсизлантирувчи ва ювиш воситалари билан таъминлаш, ошхонанинг ишлаб чиқариш хоналарини ва бошқа жиҳозларни соз ҳолатда сақлаш, таъмирлаши, қайта тўлдириш, бино ва иншоотларни ички ва ташқи қисмида техник жиҳатдан жиҳозлаш, хона, мебель, инвентарь ва бошқаларни зарур ҳолатда сақлаш ва жорий таъмирлаш.

2.1.11. Томонлар имзолайдиган тегишли қабул қилиш-топшириш далолатномаси ва алоҳида ижара шартномасини расмийлаштирган ҳолда Буюртмачидан ишлаб чиқариш хоналари, жиҳозлар ва ошхона мебелени қабул қилиб олиш.

2.1.12. Санитария-гигиена ва бошқа қоидаларга риоя қилмаганлиги сабабли назорат қилувчи органлари томонидан кўлланилувчи молиявий ҳамда бошқа санкция ва жарималар учун шахсан Аутсорсер жавобгар.

2.1.13. Аутсорсер хизматни бошлаши олдидан, ўзи ва таом тайёрлаш ҳамда етказиб бериш бўйича барча ходимлари тўғрисидаги маълумотларни (ҳужжат нусхалари билан) Буюртмачига тақдим этиш.

2.1.14. Аутсорсер таомномани бир кун олдинги ўқувчилар сонига мутаносиб равишда ҳар бир ўқувчи учун бир кунлик ўртача сарфланадиган озиқ-овқат маҳсулотлари миқдори ва уларнинг қиймати чиқарилган ҳолда мазкур Шартномага 4-иловада келтирилган шаклга мувофиқ уч нусхада бир кун олдин соат 18.00 гача тузилади ҳамда мактаб директори билан келишилади. Таомноманинг биринчи нусхаси аутсорсерга, иккинчи нусхаси Буюртмачига ҳамда учинчи нусхаси ошхонага фойдаланиш учун берилади. Таомномада тайёр таомлар вазни, нархи, сарфланган маҳсулотлар тури ва уларнинг миқдорлари кўрсатилади.

2.1.15. Аутсорсер мактаб ўқувчиларининг хавфсиз овқатланишини таъминлаш мақсадида мазкур Шартномага 5-иловада келтирилган шаклга мувофиқ сифати тез бузилувчи озиқ-овқат маҳсулотларини қайд этиш дафтарини юритиши лозим.

2.1.16. Ҳар ўн кунда тасдиқланган таомномалар нусхалари ва кўрсатилган хизматлар бўйича ҳисоб-фактура ҳужжатларини мактаб бухгалтериясига тақдим этиш.

2.1.17. Мазкур Шартномани бекор қилиш ҳақида Буюртмачини уч ой олдин ёзма равишда огоҳлантириш, ушбу муддат тугагунига қадар эса Буюртмачи мактаб ўқувчиларини овқатланишини узлуксиз ташкил этишни таъминлаш.

2.1.18. Аутсорсер қонун ҳужжатларида белгиланган бошқа ҳуқуқларга эга.

2.2. Аутсорсер қуйидаги ҳуқуқларга эга:

2.2.1. Кўрсатилган хизматлар учун Буюртмачидан тўловларни ўз вақтида тўланишини талаб қилиш.

2.2.2. Мактаб ўқувчиларининг овқатланишини ташкил этиш учун мактаб ошхонасининг ишлаб чиқариш хоналари, жиҳозлари ва мебель анжомларини тегишли қабул қилиш-топшириш далолатномаси ҳамда ижара шартномасини расмийлаштириш орқали «ноль» ставкаси бўйича вақтинча фойдаланишга олиш.

2.3. Буюртмачи қуйидагиларга мажбур:

2.3.1. Бажарилган ишларнинг йиғма далолатномаси ва расмийлаштирилган ҳисоб-фактура асосида кўрсатилган хизматлар учун белгиланган нархлар бўйича келишилган тартибда Хизматлар ҳақини тўлаш.

2.3.2. Аутсорсерга мактаб ўқувчиларининг овқатланишини ташкил этиш учун «ноль» ставкаси бўйича ошхонанинг ишлаб чиқариш хоналари, жиҳозлари ва мебель анжомларини вақтинча фойдаланишга топшириш бўйича тегишли қабул қилиш-топшириш далолатномаси ҳамда ижара шартномасини расмийлаштириш.

2.3.3. Мактабда кейинги кунга таомнома режасини тузиш учун Буюртмачи аутсорсерга бир кун олдин соат 16.00 гача бир кун олдинги ўқувчилар сонига нисбатан буюртма тақдим қилади. Шунингдек, ётоқхонада шанба, якшанба ва байрам кунларида қолган ўқувчиларнинг сони ҳам бир кун олдин тақдим қилинади.

2.3.4. Фойдаланиладиган коммунал хизматлар харажатларини белгиланган нормалар асосида мактабга ажратилган бюджет маблағлари ҳисобидан қоплаш.

2.3.5. Ижара шартномаси доирасида аутсорсерга вақтинча фойдаланишга бериладиган ошхонанинг ишлаб чиқариш хоналари, асбоб-ускуналари ва мебелларни фойдаланиш учун «ноль» ставкада топшириш.

2.3.6. Мазкур Шартномани бекор қилиш ҳақида Аутсорсерни бир ой олдин ёзма равишда огоҳлантириш.

2.4. Буюртмачи қуйидаги ҳуқуқларга эга:

2.4.1. Аутсорсер томонидан бажарилаётган ишларнинг юритилиши ва таёрланаётган таомларнинг сифатини таомномага мувофиқлигини исталган вақтда ўз вакиллари орқали текшириш;

2.4.2. Аутсорсердан ўз мажбуриятларини ушбу шартнома ва танлаш ҳужжатларида белгиланган талаблар доирасида бажаришини талаб қилиш;

2.4.3. Аутсорсердан шартнома шартлари бажармаслиги ва/ёки зарар етказган ҳолатларда зарарни қоплашни талаб қилиш;

2.4.4. Шартномани мазкур шартноманинг 2.3.6. банди талабларига риоя қилган ҳолда муддатидан олдин бекор қилиш, бунда Буюртмачи Аутсорсерни шартномани бекор қилиш ҳақида ёзма равишда огоҳлантирганида, мазкур шартноманинг 2.3.6. бандида назарда тутилган муддат ўтганидан сўнг, аутсорсердан рад жавобини олган тақдирда, аутсорсерга кўрсатилган хизматларнинг қийматини белгиланган тартибда тўлаб, шартномани бажаришдан бир тарафлама бош тортиш;

2.4.5. Аутсорсер томонидан тайёрланган таомни истеъмол қилиш натижасида мактаб ўқувчиларининг касалланиши ҳолати юз берган тақдирда, шартномани ушбу шартноманинг 2.3.3. бандидаги талабларга риоя қилмаган ҳолда бир тарафлама бажаришдан бош тортиш;

2.4.6. Буюртмачи қонун ҳужжатларида белгиланган бошқа ҳуқуқларга эга.

III. ШАРТНОМАНИНГ НАРХИ ВА ЎЗАРО ҲИСОБ-КИТОБЛАР ТАРТИБИ

3.1. Шартнома умумий суммаси _____ кун учун 1-2-иловаларга мувофиқ келтирилган хизмат хусусиятлари йиғиндисидан ташкил топади.

3.2. Буюртмачи олдиндан тўловни шартнома ойлик суммасининг 30 фоизи миқдоридан шартнома кучга кирган кундан 10 (ўн) банк куни ичида ўтказди.

3.3.1. Қолган 70 фоизи ҳақиқатда кўрсатилган хизматлар суммасидан келиб чиқиб тақдим этилган бажарилган ишларнинг йиғма далолатномаси ва ҳисоб-фактура асосида ҳар 10 кунда амалга оширилади.

3.3.2. Мактаб ўқувчилари учун кўрсатиладиган овқатланиш хизматларининг белгиланган нархи Аутсорсер етказиб берувчилардан харид қилган ва тегишли меъёрлар бўйича тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотларининг амалдаги нархини (Маҳаллий ҳокимият томонидан тасдиқланган озиқ-овқат маҳсулотлари нархидан юқори бўлмаган ҳолда) овқатланиш маҳалидан келиб чиқиб мактаб ўқувчилари сонига кўпайтириш йўли билан Буюртмачи томонидан белгиланади. Ҳосил бўлган якуний сумма “___” **фоиз устама ҳақи** миқдорига кўпайтирилади (яъни, таомномага кўра овқат таннархи умумий суммаси Аутсорсер томонидан белгиланган устама ҳақига кўпайтирилади).

3.3.3. Овқатланувчи мактаб ўқувчиларининг амалдаги сони ҳақидаги маълумотлар ва овқатланадиган бир ўқувчига кўрсатиладиган хизматларнинг амалдаги нархи асосида Буюртмачи кундалик таомномага (озиқ-овқат маҳсулотларининг тақсимооти) мувофиқ Аутсорсер билан биргаликда тўланиши лозим бўлган суммани кўрсатган ҳолда, бажарилган ишларнинг йиғма далолатномасини тузади ва ҳисоб-фактурани расмийлаштиради ҳамда улар Аутсорсер раҳбари ва мактаб директори томонидан имзоланади.

3.3.4. Буюртмачи томонидан амалда кўрсатилган хизматлар нархи белгиланган тартибда расмийлаштирилган бажарилган ишлар далолатномаси ва ҳисоб-фактура олинган вақтдан бошлаб, 10 банк куни давомида тўланади.

3.3.5. Мазкур Шартномага 3-иловада кўрсатилган Шартнома прогноз суммасини ҳисоблаш учун озиқ-овқат маҳсулотларининг нархлари Томонлардан бирининг ташаббуси билан одатда бир ойда камида бир марта қайта кўриб чиқилади.

IV. ТОМОНЛАРНИНГ МАЖБУРИЯТЛАРИ

4.1. Аутсорсер Буюртмачи мактаб ўқувчиларининг овқатланишини ташкил этиши бўйича Шартнома мажбуриятларини ўз вақтида бажармаган ҳолатларда Буюртмачига муддати ўтказиб юборилган ҳар бир кун учун мажбурият бажарилмаган қисмининг 0,5 фоизи миқдорида пеня (жарима) тўлайди, бунда пенянинг умумий суммаси кўрсатилмаган хизматлар ойлик нархининг 50 фоизидан ошмаслиги керак.

4.2. Пеня (жарима) тўлаш Томонларнинг зиммасидаги мажбуриятларини бажаришдан ёки бузилишларни бартараф этишдан озод қилмайди.

4.3. Мазкур Шартнома шартларининг бажарилмагани ёки тегишли даражада бажарилмагани учун Томонлар Ўзбекистон Республикасининг Фуқаролик кодекси талабларида, «Хўжалик юритувчи субъектлар фаолиятининг шартномавий-ҳуқуқий базаси тўғрисида»ги Ўзбекистон Республикаси Қонуни ҳамда Ўзбекистон Республикасининг бошқа норматив-ҳуқуқий ҳужжатларида назарда тутилган жавобгарликка тортиладилар.

4.4. Томонларнинг Мазкур Шартномада назарда тутилмаган жавобгарлик чоралари Ўзбекистон Республикаси ҳудудида амалда бўлган норматив-ҳуқуқий ҳужжатларига мувофиқ қўлланилади.

4.5. Шартнома асосида хизматларни бажариш санаси ишларни бажариш далолатномаси расмийлаштирилган сана ҳисобланади.

4.6. Кўрсатилган хизматлар бевосита Буюртмачининг маъсул ходими томонидан ўрнатилган тартибда расмийлаштирилган далолатнома бўйича қабул қилинади.

4.7. Шартнома ва танлаш ҳужжатларида белгиланган хизмат ёки маҳсулотлар сифати, стандартлари ҳамда техник топшириқларига мос бўлмаса, Аутсорсер мос келмаган маҳсулот сифати ёки хизмат нархидан 50% жарима тўлайди.

4.8. Аутсорсер томонидан кўрсатилган хизмат учун Буюртмачи томонидан ўз вақтида амалга оширилмаган тўлов учун Буюртмачи Аутсорсерга кечиктирилган ҳар бир кун учун кечиктирилган тўлов суммасининг 0,4% миқдорда пеня, бироқ бунда пенянинг умумий суммаси кечиктирилган тўлов суммасининг 50%дан ортиқ бўлиши мумкин эмас.

V. КОРРУПЦИЯГА ҚАРШИ ҚЎШИМЧА ШАРТЛАР

5.1. Тарафлар шартнома тузишда, шартноманинг амал қилиш муддатида ва ушбу муддат тугаганидан сўнг, шартнома билан боғлиқ коррупциявий ҳаракатларни содир қилмасликка келишиб оладилар.

5.2. Тарафлар шартномадаги коррупцияга қарши қўшимча шартларда белгиланган коррупциянинг олдини олиш чораларини тан олади ва уларга риоя этилиши бўйича ҳамкорликни таъминлайдилар.

5.3. Ҳар бир тараф шартнома тузилган пайтида бевосита ўзи ёки унинг ижроия органлари, мансабдор шахслари ва ходимлари томонидан шартнома билан боғлиқ ҳолда қонунга хилоф равишда пул, моддий қимматликлар берилмаганлигини, таклиф этилмаганлигини, уларни беришга ваъда қилинмаганлигини, шунингдек моддий ёки ҳар қандай турдаги имтиёз, устунликлар олинмаганлигини (келажақда бу турдаги ҳаракатларни амалга ошириши ёки қилиши мумкинлиги ҳақида таассурот қолдирилмаганлигини) қафолатлайди. Тарафлар, улар томонидан шартнома доирасида жалб қилинган шахсларнинг ушбу ҳаракатларни содир этмаслиги юзасидан оқилона чоралар кўради.

5.4. Тарафлар уларнинг назорати остида бўлган ва улар номидан ҳаракат қиладиган шахслар томонидан коррупцияга қарши қўшимча шартларда белгиланган мажбуриятлар бузилганлиги фактлари ҳақида хабар берилганлиги учун уларга тазйик ўтказмаслигини ва бошқа салбий оқибатлар келтирмаслигини қафолатлайдилар.

5.5. Агар бир тарафга бошқа тарафнинг коррупцияга қарши қўшимча шартларда белгиланган мажбуриятларни бузилишига йўл қўйганлиги маълум бўлиб қолса, иккинчи тарафни бу ҳақда зудлик билан хабардор қилиши ва ушбу тарафдан оқилона муддат ичида тегишли чоралар кўрилишини ва амалга оширилган ишлар юзасидан унга хабардор қилишини талаб қилиши шарт. Тарафнинг талаби

бўйича иккинчи тараф томонидан қоидабузарликларни бартараф қилиш бўйича оқилона муддат ичида тегишли чоралар кўрилмаганда, ушбу тараф шартномани бир тарафлама тўхтатиб туришга, бекор қилишга ҳамда зарарни тўлиқ қоплаб беришни талаб қилишга ҳақли.

VI. МУНОЗАРАЛИ ВАЗИЯТЛАРНИ ҲАЛ ЭТИШ ТАРТИБИ

6.1. Мазкур Шартномани бажаришда юзага келиши мумкин бўлган низолар ва келишмовчиликлар имкон қадар Томонлар ўртасида музокара ўтказиш йўли билан ҳал этилади.

6.2. Низолар ва келишмовчиликларни Томонлар ўртасида музокара ўтказиш йўли билан ҳал этиб бўлмайдиган ҳолатларда, Ўзбекистон Республикаси қонунчилигида назарда тутилган келишмовчиликларни суддан олдин бартараф этиш тартиб-таомили амалга оширилгандан сўнг улар Ўзбекистон Республикаси қонунчилигида белгиланган тартибда Иқтисодий судларда кўриб чиқиш учун берилади.

VII. ФОРС-МАЖОР ҲОЛАТЛАР

7.1. Томонлар мажбуриятларнинг қисман ёки тўлиқ бажарилмаганлиги учун, агар бундай ҳолат енгиб бўлмас куч, яъни табиий офатлар, табиий ва техноген тусдаги фавқулодда ҳолатлар оқибати ҳисобланса, мажбуриятдан озод қилинади. Бунда мазкур Шартнома бўйича мажбуриятларни бажариш муддати мутаносиб равишда ушбу ҳодисалар рўй берган муддатга сурилади.

VIII. ЯКУНЛОВЧИ ҚОИДАЛАР

8.1. Ушбу Шартномага ҳар қандай ўзгартириш ва қўшимчалар фақат улар ёзма шаклда расмийлаштирилиб, Томонларнинг ваколатли вакиллари томонидан имзолангандан сўнг ҳақиқий ҳисобланади.

8.2. Мазкур Шартномага барча иловалар унинг ажралмас қисмини ташкил этади.

8.3. Ушбу Шартнома икки нусхада тузилган. Иккала нусха айнан бир хил юридик кучга эга. Томонларнинг ҳар бирида мазкур Шартноманинг бир нусхаси бўлади.

IX. МАЗКУР ШАРТНОМАНИНГ АМАЛ ҚИЛИШ МУДДАТИ

9.1. Ушбу Шартнома Ўзбекистон Республикаси Молия Вазирлигининг Ғазначилиги рўйхатидан ўтгандан сўнг кучга киради ва 1-2-иловаларда кўрсатилган муддатгача амал қилади.

X. ТОМОНЛАРНИНГ МАНЗИЛИ ВА БАНК РЕКВИЗИТЛАРИ

АУТСОРСЕР

БУЮРТМАЧИ

20__ йил «__» _____даги _____-сон Шартномага
1-ИЛОВА

**2022-йилда мактаб ўқувчиларини соғлом овқатлантириш хизматини
аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича**

**1-сонли
ХИЗМАТ ХУСУСИЯТЛАРИ**

Хизмат кўрсатиш (амал қилиш) муддати – 20__-йил 31 декабргача.

Хизмат суммаси – _____ сўм ҚҚС билан бирга (2022-йил учун).

Устама ҳақи – “__” фоиз.

Т/р	Хизмат номи	Жами ўқувчилар сони	Жами ўқиш кунлари сони	Бир ўқувчига кунлик озиқ-овқат нархи* (устама ҳақи билан бирга)			
				5 маҳал овқатланиш қиймати	Ўқувчилар сони	2 маҳал овқатланиш қиймати	Ўқувчилар сони
1.	Мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича аутсорсинг хизмати						
	Жами овқатланиш харажатлари						
	Умумий овқатланиш суммаси			_____ сўм			

**Маҳаллий ҳокимиятлар томонидан озиқ-овқат маҳсулотларининг тасдиқланган нархларига кўра шакллантирилади.*

20__ йил «__» _____ даги _____-сон Шартномага
2-ИЛОВА

**2022-йилда мактаб ўқувчиларини соғлом овқатлантириш хизматини
аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича**

**2-сонли
ХИЗМАТ ХУСУСИЯТЛАРИ**

Хизмат кўрсатиш (амал қилиш) муддати – 20__-йил 31-декабргача.
Хизмат суммаси – _____ сўм ҚҚС билан бирга (2022-йил учун).
Устама ҳақи – “__” фоиз.

Т/р	Хизмат номи	Жами ўқувчилар сони	Жами ўқиш кунлари сони	Бир ўқувчига кунлик озиқ-овқат нархи* (устама ҳақи билан бирга)			
				5 маҳал овқатланиш	Ўқувчилар сони	2 маҳал овқатланиш	Ўқувчилар сони
1.	Мактабларда соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича аутсорсинг хизмати						
	Жами овқатланиш харажатлари (Ўқиш кунлари × овқатланиш маҳали × ўқувчи сони)						
	Умумий овқатланиш суммаси			_____ сўм			

*Маҳаллий ҳокимиятлар томонидан озиқ-овқат маҳсулотларининг тасдиқланган нархларига кўра шакллантирилади.

**Аутсорсинг хизмати харажатлари 2022 йил учун сметатада кўзда тутилган тақдирда амалга оширилади.

Мақтаб ўқувчилари учун кунига 2 ва 5 махал овқатланиш билан тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг тўпламлари ва ҳисоб китоби
(ҳокимлик томонидан тасдиқланган озиқ-овқат нархларига мувофиқ)

№	Маҳсулотларнинг тури	1 кг (дона) нархи (сўм)	5 махал овқатланиш		2 махал овқатланиш	
			Кунлик нормаси (гр)	Қиймати (сўм)	Кунлик нормаси 45% (гр)	Қиймати (сўм)
1	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон		400		180	
2	1-навли буғдой уни		35		15,75	
3	Крахмал		3		1,35	
4	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош -5 гр		70		31,5	
5	Шакар		40		18	
6	Қандолат маҳсулотлари		25		11,25	
7	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)		50		22,5	
8	Ўсимлик мойлари		20		9	
9	2,5–3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути		300		135	
10	Қатик		200		90	
11	15 фоизли ёғли сметана		15		6,75	
12	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 0Г		50		22,5	
13	Қаттиқ турдаги пишлоқ		15		6,75	
14	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа, курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти		160		72	
15	Балиқ		100		45	
16	тухум (дона)		1		0,45	
17	Картошка		350		157,5	
18	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)		450		202,5	
19	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар		300		135	
20	Қуруқ мевалар (туршак, майиз, кўккултон, олма, наматак)		30		13,5	
21	Чой		0,5		0,225	
22	Какао		5		2,25	
23	Йодланган ош тузи		5		2,25	
24	Хамиртуруш		1		0,45	
Бир ўқувчи учун бир кунлик норма - жами (тан нархи)						
Аутсорсер томонидан белгиланган устама ҳақи миқдори			“__” фоиз			
ЖАМИ:						

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

МАКТАБ ЎҚУВЧИЛАРИ УЧУН ТАОМНОМА ШАКЛИ

«ТАСДИҚЛАЙМАН»
аутсорсер

«КЕЛИШИЛДИ»
мактаб директори

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

М.Ў.

М.Ў.

(ИМЗО)

(ИМЗО)

ТАОМНОМА

(20__ йил _____ (сана) _____ (ой) _____ учун)

_____ -синфлар
Ўқувчилар сони _____ нафар

	Таомнома	Таом вазни	Маҳсулотлар номи	Маҳсулотлар (гр)	Маҳсулотлар нархи**	Оқсил	Ёғ	Углеводлар	Ккал
*Ноғушта	Таом номлари ёзилсин	Умумий таом вазни кўрсатилсин	Таом тайёрланган маҳсулотлар номлари кўрсатилсин	Таом тайёрлашда ишлатилган маҳсулотлар оғирлиги	Таом тайёрлашда ишлатилган маҳсулотлар нархи кўрсатилсин	Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин	Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин	Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин	Таомнинг энергетик қуввати кўрсатилсин
Иккинчи ноғушта									
Тушлик									
*Иккинчи тушлик									
*Кечки овқат									
Бир кунлик, жами									

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

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

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

Аутсорсер ходими

(ИМЗО)

(Ф.И.О.)

Мактаб ходими

(ИМЗО)

(Ф.И.О.)

20__ йил «__» _____ даги _____-сон Шартномага

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

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

IV. ТАНЛАШ БЎЙИЧА ХАРИД ҚИЛИШ ҲУЖЖАТЛАРИГА ИЛОВАЛАР

(Иштирокчининг фирма бланкасида)**Танлаш иштирокчиси ҳақидаги умумий маълумотлар**

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

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

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

Талаб қилинаётган ёки шунга ўхшаш хизматларни бажариш тажрибаси ҳақида маълумот

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

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

(ваколатли шахс имзоси)

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

М.Ў.

Сана: « ____ » _____ 20__ й.

(Иштирокчининг фирма бланкасида)

Танлаш харид комиссияси раисига

КАФОЛАТ ХАТИ

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

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

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

_____ [таклифини имзолаган масъул шахснинг лавозими кўрсатилсин].

_____ [фамилияси юқорида қайд қилинган масъул шахснинг имзоси].

м.ў.

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

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

(Иштирокчисининг фирма бланкасида)

№ ва сана

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

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

	Таомнома	Маҳсулотлар номи	Таом вазни	Маҳсулотлар (гр)	Оқсил	Ёғ	Углеводлар	Ккал
Нонушта	{Таом номлари ёзилсин}	{Таом тайёрланган маҳсулотлар номлари кўрсатилсин}	{Умумий таом вазни кўрсатилсин}	{Таом тайёрлашда ишлатилган маҳсулотлар оғирлиги кўрсатилсин}	{Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин}	{Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин}	{Таом тайёрлашда ишлатилган ҳар бир маҳсулотдаги таркиби кўрсатилсин}	{Таомнинг энергетик қуввати кўрсатилсин}
Иккинчи нонушта								
Тушлик								
Иккинчи тушлик								
Кечки овқат								
	Бир боланинг бир кунлик рационини, жами* (Нормада белгиланган кўрсаткичларга мувофиқ бўлиши лозим)							

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

*Иштирокчилар томонидан тайёрланган Таомнома Танлаш ҳужжатининг II-Бўлимида кўрсатилган талаблар ҳамда Буюртмачи мактаблари учун махсус ишлаб чиқилган Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг

хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талаблари (0024-22-сон СанҚваН)га қатъий риоя этган ҳолда ишлаб чиқилиши лозим.

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

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

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

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

м.ў.

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

Нарх жадвали

№	Хизмат тури	Ҳокимият томонидан тасдиқланган ўртача нарх (тан нархи)	Устама миқдори максимал	Жами сумма
1	Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш харажати 5 маҳал	43 620,73	30%	56 706,95
2	Бир ўқувчи учун бир кунлик овқатланиш харажати 2 маҳал (45%)			

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

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

Танлаш иштирокчиларининг таклифларини баҳолаш тартиби ва мезонлари

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

1. Дастлабки малакавий баҳолаш мезонлари

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

2. Таклифнинг техник қисмини баҳолаш

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

Техник баҳолаш мезонлари

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

3. Таклифнинг нарх қисмини баҳолаш

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

4. Таклифларни комплекс баҳолаш

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

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

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

Президент таълим муассасалари агентлиги тизмида ташкил этилаётган мактаб-интернатларда соғлом овқатлангирлини аутсорсинг усулида ташкил этиш бўйича озиқ-овқат маҳсулотларининг нарҳларини тўғрисида

МАЪЛУМОТ

Ўлуғчи (ўртача таъсильвий нарҳлар)

2022 йил август ойи учун

Асос: Виллоят ҳокимлигининг 2022 йил август ойидаги маълумоти

№	Маҳсулотларнинг тури	Қулайлик нормаси, г	Қорақалпоқiston Республикаси	Бухоро вилояти	Жиззах вилояти	Қашқадарё вилояти	Навоий вилояти	Наманган вилояти	Самарқанд вилояти	Сурхондарё вилояти	Сирдарё вилояти	Тошкент вилояти	Фарғона вилояти	Хоразм вилояти
1	Витамин ва минераллар билан бойилган 1-навли буюдой унidan чон	400	1 666,7	1 800,0	2 400,0	2 000,0	2 000,0	2 000,0	2 000,0	2 000,0	1 866,7	1 866,7	2 400,0	2 000,0
2	1-навли буюдой унidan чон	35	175,0	175,0	168,0	175,0	189,0	175,0	175,0	175,0	175,0	227,3	168,0	175,0
3	Кўрамал	3	69,0	14,4	40,5	45,0	45,0	69,0	66,0	78,0	51,0	72,0	75,0	75,0
4	Ермалар, макaron маҳсулотлари, шу jumladan, Маши -5 гр	70	840,0	980,0	910,0	910,0	910,0	770,0	840,0	1 050,0	1 050,0	1 050,0	910,0	840,0
5	Шавер	40	500,0	540,0	600,0	600,0	560,0	600,0	600,0	640,0	560,0	800,0	560,0	680,0
6	Қандолат маҳсулотлари	25	450,0	500,0	450,0	450,0	450,0	525,0	500,0	625,0	500,0	525,0	500,0	425,0
7	Сарпел (опгир сутганига тайёрланган)	50	2 400,0	2 500,0	2 400,0	2 500,0	2 500,0	2 150,0	2 400,0	2 500,0	2 750,0	2 500,0	1 750,0	1 800,0
8	Үзбекистон мобиллар	20	454,1	475,7	497,3	475,7	454,1	432,4	454,1	454,1	497,3	497,3	420,0	400,0
9	2,5-3,2% ёғли табиий опгир суги	300	1 551,2	2 048,8	1 736,1	2 341,5	2 048,8	1 463,4	2 048,8	1 463,4	2 048,8	1 902,4	2 487,8	1 463,4
10	Қатик	200	1 073,2	1 170,7	975,6	1 170,7	1 170,7	1 951,2	1 561,0	1 756,1	2 000,0	1 170,7	1 800,0	1 170,7
11	15% ёғли сөгетана	15	294,1	364,7	264,7	338,2	338,2	180,0	411,8	332,9	270,0	426,5	180,0	220,6
12	9% ёғли сөгетана, келесиланчи 150 °С	50	1 000,0	900,0	975,0	1 000,0	1 000,0	900,0	1 600,0	1 400,0	750,0	1 300,0	850,0	900,0
13	Қатик турдаги гишюк	15	650,0	750,0	765,0	690,0	690,0	600,0	585,0	705,0	600,0	675,0	675,0	345,0
14	1 катогориядаги гушт: мош, қўзи, ларранда, кўён (сарпағанд, курак, сон-чанок, фиде, буйна кезми)	160	10 400,0	11 200,0	11 520,0	10 080,0	10 080,0	12 000,0	11 200,0	11 200,0	11 200,0	10 880,0	12 000,0	10 400,0
15	Балик	100	3 000,0	4 200,0	3 000,0	3 000,0	3 000,0	3 500,0	3 000,0	3 200,0	3 500,0	3 200,0	2 800,0	3 500,0
16	тухум (дона)	1	1 000,0	1 050,0	1 100,0	1 100,0	1 100,0	900,0	1 000,0	1 000,0	1 100,0	1 280,0	1 000,0	1 000,0
17	Қаргоша	350	1 575,0	1 800,0	1 575,0	1 400,0	1 400,0	1 400,0	1 750,0	1 400,0	1 400,0	2 100,0	1 575,0	1 050,0
18	Сабзавотлар, шу jumladan, помидор лавсанг (3 гр)	450	9 450,0	8 550,0	7 650,0	8 100,0	8 100,0	8 100,0	8 550,0	8 325,0	8 100,0	8 100,0	9 000,0	8 100,0
19	Мевалар, яғни узилган резаворлар, витаминлаштирилган лимонлар	300	6 000,0	6 150,0	6 300,0	6 600,0	6 600,0	5 400,0	6 000,0	6 540,0	6 000,0	6 000,0	6 000,0	6 000,0
20	Қурак мевалар (туршик, майпа, кўфусултон, олма, няматке)	30	660,0	990,0	750,0	660,0	660,0	750,0	750,0	900,0	840,0	600,0	750,0	750,0
21	Чой	0.5	27,5	20,0	20,0	20,0	20,0	12,5	20,0	20,0	17,5	20,0	16,5	19,0
22	Қакао	5	250,0	250,0	190,0	300,0	300,0	333,3	225,0	300,0	333,3	225,0	140,0	300,0
23	Йодланган ош тузи	5	5,0	15,0	6,0	7,5	7,5	7,5	15,0	10,0	11,0	15,0	15,0	10,0
24	Ҳамиртуруш	1	50,0	10,0	30,0	35,0	35,0	45,0	40,0	50,0	50,0	50,0	30,0	40,0
Жами бир ўқувчи учун бир қулайлик норма (таълим даври)			48 620,73	46 099,4	45 310,0	44 492,6	44 264,4	44 264,4	45 916,6	46 144,5	45 649,0	45 483,1	46 102,3	41 663,7
УСТАМА ҳисоби билан (бир ўқувчи учун)таълимик 5 маҳал			56 706,95	59 929,2	58 903,0	57 840,4	57 840,4	57 840,4	59 691,5	59 987,9	59 343,6	59 128,0	59 933,0	54 162,9
Жами ўқувчилар сонини шундан ётоқхонада қоландиланлар			157											
Ўқаш қуни			60											
Жами оватқаланиш харajatлари шундан:			534 179 469,00											
5 маҳал оватқаландиланлар														
2 маҳал оватқаландиланлар														

*Дитсорсинг хизмати учун озиқ-овқат харajatлари маҳаллий ҳокимиятнинг тоғмонидан ҳар ойда тасдиқланганисан ўртача бозор нарҳларидан келиб чиқиб шаклантирилади

Нарҳларни шаклантиришда 2022 йил 31 декабрта қадар бўлган муддатта ҳисоб-китоб қилинади (сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь)

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ-ЭПИДЕМИОЛОГИК ОСОЙИШТАЛИК
ВА ЖАМОАТ САЛОМАТЛИГИ ХИЗМАТИНИНГ
ҚАРОРИ

**ПРЕЗИДЕНТ ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИ АГЕНТЛИГИ ТИЗИМИДАГИ
МАКТАБЛАРДА ТАРБИЯЛАНАЁТГАН БОЛАЛАРНИНГ ХАВФСИЗ ВА СИФАТЛИ
ОВҚАТЛАНИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИЛИШИГА ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-
ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИ (0024-22-СОН САНҚВАН)НИ ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА**

**[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги томонидан 2022 йил 1 августда ҳисобга
олинди, ҳисоб рақами 100]**

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

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

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

3. Мазкур қарор расмий эълон қилинган кундан эътиборан кучга киради.

Бошлиқ Б. ЮСУПАЛИЕВ

Тошкент ш.,
2022 йил 18 июнь,
11-сон
Келишилди:

**Ўзбекистон Республикаси Президент таълим муассасалари агентлиги директори Х.
УМАРОВА**

2022 йил 16 июнь

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги
хизматининг 2022 йил 18 июндаги 11-сон **қарорига**
ИЛОВА

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

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

1-боб. Умумий қоидалар

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

тўлиқ таъминланиши, соғлиғи, шунингдек овқатланишнинг иқлим ва миллий хусусиятлари ҳисобга олинади.

2. Баъзи маҳсулотлар бўлмаганда уларни бошқа маҳсулот билан алмаштириш мумкин. Фақат алмаштирилувчи маҳсулот таркибидаги асосий озиқ-овқат моддалари ҳамда оксил ва ёғнинг миқдори уларнинг ўрнини босувчи маҳсулот таркибидаги оксил ва ёғнинг миқдорига тенг бўлиши лозим. Бунда маҳсулотларни алмаштириш мазкур санитария қоидаларининг **3-иловасига** мувофиқ амалга оширилади.

3. Таомни тўғри тайёрлаш ва тайёр таомнинг ҳажми нормага мувофиқ чиқиши учун мазкур санитария қоидаларининг **4-иловасида** келтирилган озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ва термик ишлов берилгандан кейин йўқотиладиган вазннинг миқдори инобатга олинади. Болаларга берилаётган таомлардаги маҳсулотларнинг ҳажми ва кимёвий таркиби мазкур санитария қоидаларининг **5** ва **6-иловаларида** келтирилган.

4. Ўқувчиларнинг овқатланиш рационини шакллантиришда маҳсулотлар кун давомида тўғри тақсимланиши зарур. Оксилга бой маҳсулотлар ёғ билан берилса, бола ошқозонида узок вақт сақланиб туради ва кўпроқ миқдорда ҳазм қилдирувчи меъда ширасини талаб қилади, шунинг учун таркибида гўшт, балиқ, сутли бўтқалар ва бошқа сутли таомлар, тухум каби маҳсулотлари бор таомларни нонушта ва тушликка бериш тавсия қилинади. Кечки овқат учун болаларга гўшт, балиқ ва ўсимликлардан тайёрланган енгил ҳазм бўладиган таомлар берилиши лозим.

5. Қуйидаги маҳсулотлар қайта музлатилмайди:

иссиқлик ишловидан ўтган сабзавотлар;

фойдаланиш муддати бундан буён сақлашга имкон бермайдиган маҳсулотлар.

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

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

8. Болалар овқат рационига ишлатиладиган кўкатлар тоза оқар сувда, боғичи ечилиб яхшилаб ювилиши ва 3 фоизли сирка кислотаси ёки 10 фоизли ош тузи эритмасига 10 дақиқа давомида солиб кўйилиши, сўнгра оқар сувда қайта ювиб қуритилиши лозим.

9. Ёз кунлари болаларнинг суyoқликка бўлган эҳтиёжи ортишини ҳисобга олган ҳолда, ичиш учун янги қайнатилган сув, наъматак дамламаси ёки ҳўл мевалардан тайёрланган унча ширин бўлмаган шарбатлар берилиши мумкин. Қиш-баҳор мавсумида қуритилган мевалар (олма, наъматак, туршак)дан тайёрланган компотлар тавсия этилади.

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

11. Президент мактабларида таълим олаётган ўқувчиларнинг кунлик овқатланишида тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг таркиби мазкур санитария қоидаларининг **2-иловасида** белгиланган.

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

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

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

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

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

15. Хом ва пишган маҳсулотлар учун стол, пичоқ ва тахтакачлар алоҳида бўлади. Тахтакачларнинг юзаси текис, ёрилмаган бўлиб, қаттиқ дарахт навларидан ишланади.

Пластмасса, ёғоч қириндили плиталар ва прессланган фанерлардан ишланган тахтакачлардан фойдаланилмайди.

Гўшти майдалаш учун қаттиқ дарахт навидан тайёрланган ёғочли мослама ишлатилади. У металл тагликка ўрнатилиб, ташқариси икки мартаба мой бўёқ билан бўялади. Ишлатилгандан сўнг ёғочли мослама пичоқ билан тозаланиб, устига туз сепилади, ён атрофлари иссиқ сув билан ювилади ҳамда устки қисми нотекис бўлиб қолганда эса бир қатлами олиб ташланади.

16. Ишлатиш турига қараб стол, тахтакач ва пичоқларга (хом ва пишган маҳсулотлар учун алоҳида-алоҳида) ўчиб кетмайдиган, ишлов беришга чидамли бўёқ билан белги (ХГ — хом гўшт, ПГ — пишган гўшт, ХБ — хом балиқ, ПБ — пишган балиқ, ХС-хом сабзавот, ПС — пишган сабзавот, Г-гастроном маҳсулотлар — пишлоқ, сариеғ, термик ишловсиз берилётган маҳсулотлар, Н-нон ва Х — хамир учун) қўйилади.

17. Таомларни пишириш ва сақлаш учун зангламайдиган пўлатдан ишлаб чиқилган идишлардан фойдаланилади. Алюмин ва дюралюминийдан тайёрланган идишлардан ҳам таомларни пишириш ва қисқа муддатда сақлаш учун фойдаланилади. Компот маҳсулотлари зангламайдиган пўлатдан қилинган идишда тайёрланади. Сутни қайнатиш учун зангламайдиган пўлатдан ёки алюминдан тайёрланган идишлар ажратилиши лозим.

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

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

19. Барча ходимлар ювиш ва зарарсизлантириш воситаларини ишлатиш қоидалари билан танишишлари, бунда ишлатилаётган воситанинг хусусиятлари инобатга олиниши лозим.

20. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари шамоллатиладиган ва қуруқ хоналарда маҳсус ёрлиқ ёпиштирилган идишларда сақланиши лозим. Тайёрланган эритмалар қорайтирилган шиша идишларда, оғзи маҳкамланган ҳолатда нам ва ёруғликдан ҳимояланган тартибда беш кундан ошмаган муддатда сақланади. Зарарсизлантириш воситаларини озик-овқат бўлинмасида сақлаш мумкин эмас.

21. Сабзавотлар, мевалар, гўшт ва бошқа маҳсулотларни ювиш учун камида иккита зангламайдиган пўлат, алюмин ёки дюралюминий металлдан ишлаб чиқилган ванналардан, ошхона идишларини ювиш учун ҳам худди шундай иккита ваннадан фойдаланилади. Ванналарга иссиқ ва совуқ сув уланган бўлиши керак. Иссиқ сувнинг ҳарорати 65°C дан паст бўлмаслиги ва сифати давлат стандарти талабларига мос келиши лозим.

22. Ваннанинг оқава сув тизимига уланиш жойида 20 см ли стаканли сифонлар ўрнатилади, у кичик озик-овқат зарраларини йиғиш ва ўз-ўзини тозалаш имкониятини таъминлайди.

23. Таом пишириладиган қозонлар овқат тарқатиб бўлингандан сўнг овқат қолдиқларидан тозаланади ва ҳарорати 40°C дан паст бўлмаган иссиқ сувда идиш ювиш воситалари солиб ювилади. Сўнгра қуритилиб, юқори қисми пастга қилиб ағдарилган ҳолатда панжаралар устига қўйилади ва ювилган тоза ошхона идишлари полдан 0,5 метр баландликда панжаралар (стеллаж)да сақланади.

24. Ишлов беришда ишлатиладиган тахта ва майда тахтадан тайёрланган ошхона анжомлари (куракча, аралаштиргич ва бошқалар) биринчи ваннада ювиш воситаси қўшилган иссиқ сувда (50 °C) ювилади. Кейин ҳарорати 65 °Cдан паст бўлмаган иссиқ сувли иккинчи ваннада чайиб олинади ва қуритилади.

25. Металлдан ишланган анжомлар ювилгандан сўнг, газ печида қиздирилиб қуритилади. Гўшт қиймалагич ишлатилгандан кейин қисмларга ажратилиб ювилади, қайнаб турган сувда чайилади ва яхшилаб қуритилади.

26. Истеъмол идишлари овқат қолдиқларидан механик усулда тозалангандан сўнг, ювиш воситаси солинган ҳарорати 45°C дан паст бўлмаган сувда (биринчи ваннада) ювилади,

сўнгра ҳарорати 65°C даражадан паст бўлмаган иссиқ сувда (иккинчи ваннада) чайилади ва махсус панжаралар (стеллажлар)да қуритилади. Идишларни зарарсизлантирилиши (воситада ивйтиб қўйиш) эпидемиологик кўрсатмалар асосида амалга оширилади.

Идишлар махсус қуритгичда вертикал ҳолатда сақланади.

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

28. Идиш-товоқларни ювишда кир ювиш кукуни, кир ювишда ишлатиладиган ғовакли синтетик материалдан фойдаланилмайди. Ювиш учун кўпирувчи воситалар, металл ва пластмасса чўткалардан фойдаланиш мумкин. Идиш-товоқларни ювиш учун металлдан тайёрланган чўткалар, столларни артиш учун эса мато ўн беш дақиқа қайнатилади ёки 0,5 фоизли хлорли эритмада ўтгиз дақиқа бўктирилади, кейин тоза сувда чайилиб қуритилади ва махсус идишларда сақланади. Ювиш ва зарарсизлантириш воситалари махсус жойларда сақланади. Ювиш бўлимларида идиш-товоқ ва жиҳозларни ювиш йўриқномаси илиб қўйилади.

29. Ошхона жиҳозлари механик тозалашдан сўнг ювиш воситалари ёрдамида (биринчи ваннада) ювилади, оқиб турган иссиқ сув билан (иккинчи ваннада) чайилади. Тоза ошхона жиҳозлари вертикал ҳолда металл кассеталарда сақланади.

30. Ошхонадаги овқат қолдиқлари йиғиштирилиб, қопқоқли ёки педаль ёрдамида очиладиган металл челақларга солинади. Ҳар куни куннинг охирида челақ ва бочкаларнинг учдан икки қисми тўлиши билан улар тозаланиб, идиш ювиш хонасининг алоҳида жойида шланг ёрдамида 2 фоизли кальцийли сода эритмасида ювилади. Сўнгра иссиқ сувда чайилади ва қуритилади.

31. Озиқ-овқат бўлинмаси хоналарининг девори, пол, радиатор, дераза токчалари ҳар куни чанг ва доғлардан ювувчи воситалар ёрдамида тозаланади. Ҳафта охирида барча хона, жиҳоз, асбоб-ускуна ва анжомлар дезинфекция қилинади ва зарарсизлантирилади.

32. Ҳар чоракда ёки зарурият туғилганда озиқ-овқатлар бўлинмаларидаги пашша, суварак ва кемирувчиларга қарши профилактик дезинсекция ҳамда дератизация тадбирлари ўтказилади.

33. Озиқ-овқат маҳсулотларини махсус транспортларда ташиб келтириш уларнинг бутлиги сақланган ҳолда ҳамда зарарланмайдиган шароитда амалга оширилади.

34. Тез бузилувчи озиқ-овқат маҳсулотларини транспортларда ташиб келтириш маркировкаланган, усти беркитиладиган (қопқоқли) идишларда амалга оширилади. Йилнинг иссиқ фаслида сифати тез бузиладиган озиқ-овқат маҳсулотларини совутгич ўрнатилган, +2 — 6 °C ҳароратни тутиб туришга мўлжалланган транспорт воситаларида ташиб келтирилади.

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

35. Озиқ-овқат маҳсулотлари ва хом ашёларини етказиб берувчи шахсининг маҳсулотларни юклаш ва тушириш учун махсус кийимда бўлиши (халат, қўлқоп), шунингдек тиббий кўриқдан ўтган бўлиши ҳамда шахсий гигиена талабларига амал қилиши керак.

36. Озиқ-овқат ташиладиган транспорт тоза ҳолатда бўлиши лозим, ундан одамлар ёки бошқа юкларни ташишда фойдаланилмайди.

37. Озиқ-овқат маҳсулотлари ташиладиган транспорт воситалари ҳар куни ҳайдовчи томонидан тозаланиши, шунингдек дезинфекция тадбирлари ўн кунда бир маротаба амалга оширилиши лозим.

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

Полимер ва бошқа қоплар, металл ва ёғоч яшик, бидон ва колбалар ишлатилгандан кейин, икки фоизли калций сода эритмаси билан ювилади (1 литр сувда 20 грамм зарарсизлантирувчи воситалар эритилади), қайнатилган сувда буғланади, қуритилади ва ифлосланмайдиган жойларда сақланади. Хом ашёларни ташиш учун ошхона жиҳозларидан фойдаланиш мумкин эмас.

39. Президент мактабларининг ошхоналарига тавсия этиладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг рўйхати мазкур санитария қоидаларининг 11-иловасида келтириб ўтилган.

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

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

40. Келтирилган озиқ-овқат маҳсулотлари сифатининг мазкур санитария қоидаларининг 12 ва 13-иловаларига мувофиқлиги текширилиши ва текшириш ҳулосаси маҳсус журналига (бракераж дафтари) мазкур санитария қоидаларининг 7-иловасига мувофиқ кайд этилади.

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

41. Тез бузиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари санитария қоидаларига амал қилинган ҳолда, мазкур санитария қоидаларининг 9-иловасига мувофиқ совутгич камералари ва совутгичларда +2 °С дан + 6 °С гача ҳароратларда сақланади. Совутгич камералари ва совутгичларда ҳароратни назорат қилиш учун термометрлар ўрнатилади.

Совутгич камераси битта бўлган тақдирда, гўшт, балиқ ва сут маҳсулотлари сақлаш жойлари маҳсус ясалган полкалар билан ажратилади ва улар ювилиши учун қулай бўлиши керак.

Музлатилган товуқ ва музлатилган балиқ маҳсус идишларида белгиланган стеллажларда сақланади.

42. Сут қайнатилгунга қадар келтирилган идишида сақланади.

43. Сариёғ ишлаб чиқарувчи корхонанинг ўрамида ёки бўлинган ҳолда пергамент қоғозига ўраб, контейнер ва пластмасса идишларда сақланади. Йирик пишлоқлар тоза стеллажларда (пишлоқлар тахланаётганда картон ёки фанер билан ажратилади), кичик ҳажмдаги пишлоқлар тоқчаларда ёки истеъмол идишларида сақланади.

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

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

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

1-2 фоизли илиқ сода эритмасига солинади;

зарарсизлантирувчи воситалар эритмасида зарарсизлантирилади;

камида беш дақиқа давомида оқар сувда чайилади ва белгиланган тоза идишларга терилади.

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

48. Нон стеллаж ва шкафларда пастки қавати полдан 35 см дан кам бўлмаган ҳолда сақланади. Шкафларнинг эшикларида ҳаво ўтиши учун тешиклар бўлиши керак. Нон сақлаш жойлари тозаланганда нон увоқлари маҳсус чўткалар билан супурилиб, тоқчалар 1 фоизли сирка билан намланган матода артилади.

49. Картошка ва илдизли сабзавотлар қуруқ, қоронғу хоналарда сақланади. Карам омборхона расталарида, кўкат ва мевалар эса сақлаш идишларида салқин жойларда ҳарорати +12 °С дан юқори бўлмаган ҳолатда сақланади.

50. Нохуш ҳиди бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари ўзига ҳид тортувчи озиқ-овқат маҳсулотларидан (сариёғ, шакар, туз, тухум, чой ва пишлоқ) алоҳида сақланади.

51. Колбада келтирилган сут ишлатишдан олдин 2-3 дақиқа қайнатилади. Қайнатилгандан кейин сут совутилади ва қопқоқли идишларда сақланади.

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

Доналаб бериладиган таомлар (котлет, пишлоқ, булочка ва бошқалар) тайёрланаётганда иссиқлик ишлови берилмасдан олдин оғирлиги тарозида ўлчанади. Пишириклар, омлет, рулет таомнома тақсимотида кўрсатилган оғирлиги бўйича кесилади. Суюқ таомлар миқдорига қараб, гарнир эса оғирлигига қараб тарқатилади.

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

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

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

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

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

58. Тайёр таомларнинг плитада сақланиш вақти (тарқатилгунига қадар) икки соатни ташкил этади. Таомлар қайта иситилган ҳолда тарқатилмайди.

59. Сабзавотларга ишлов беришда қуйидаги талабларга амал қилинади:

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

оқ бошли карамларнинг ташқи япроқлари тозаланади;

картошка, илдизли сабзавотлар ва бошқа сабзавотлар қорайиб қолмаслиги учун совуқ сувда кўпи билан икки соат давомида сақлашга рухсат берилади.

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

сувда тозалаб ювилади;

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

оқиб турган сувда чайилади;

куритилади;

биринчи таом пишишидан беш дақиқа аввал қозонга солинади.

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

62. Салатларни тайёрланишида ўсимлик ёғларидан фойдаланилиши лозим.

63. Салатлар сметана ва майонезлар солинмаган ҳолда тайёрланади.

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

65. Мевалар сабзавотларга ишлов бериш цехларида тозалаб ювилади.

66. Кефир 1 литрли идиш ва шишалардан тўғридан-тўғри пиёлаларга солинган ҳолда гуруҳларни ўзида тақсимланади.

67. Болалар организмда микронутриентлар (витамин ва минерал моддалар) етишмовчилигини олдини олиш мақсадида, болаларнинг овқатланишида витамин ва

минералларга бой бўлган нон, витаминли ичимликлар, табиий қуритилган мева ва сабзавотлардан тайёрланган ичимликлар ишлатилади.

68. Нонушта иссиқ таомдан (бўтқа, пишириқлар, творог ва тухумли таомлар), бутербурод, какао ва сутли чойдан иборат бўлади.

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

Тушлик салат (салат ёки сабзавотлар ва бошқалар), биринчи таом (суяқ овқат), иккинчи таом (гарнир, гўшт, балиқ ёки товук гўшtidан тайёрланган таом) ва ичимликлардан (шарбат, кисел, қайнатилган, филтрланган ёки қадокланган сув) иборат бўлади.

Иккинчи тушликда сут, кефир, чой, кремсиз булочка, қандолат маҳсулотлари, творогли, ёрмали пишириқ ва бошқа таомлар берилади.

Кечки овқат таомномага киритилганда, у балиқли, гўштли, сабзавотли ва творогли таомлар, салатлар ва иссиқ ичимликлардан иборат бўлади:

Иккинчи кечки овқатга кефир ва мевалар берилиши лозим.

Хом ва пишган маҳсулотларга ишлов бериш алоҳида, махсус белгиланган стол ва тахтакачларда амалга оширилади.

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

шўрва ва бульонлар мол, кўй, парранда ва балиқ гўшtidан тайёрланади;

гўшт, парранда, куён, балиқ қиймасидан тайёрланган таомнинг икки томони киздирилган ёгда 5 дақиқа давомида 150 — 160°C да қовурилиб, шундан сўнг 250 — 280°C ҳароратда 5 — 7 дақиқа давомида печ ёки қовуриш шкафида тайёр ҳолатга келтирилади;

қайнатилган гўшт (парранда, курка, куён, суяқсиз балиқ гўшти)дан тайёрланган иккинчи таомлар, шунингдек биринчи таомларга қўшиб бериладиган майдаланган гўштни 5 — 7 дақиқа бульонда қайнатиб иккинчи термик ишлов берилади ҳамда 75 °C ҳароратда бульон тарқатилгунга қадар кўпи билан 1 соат сақланади;

қўймоқ 2,5 — 3 см қатламда тайёрланиб, 180 — 200 °C ҳароратда 8 — 10 дақиқа давомида қовуриш шкафида тайёр ҳолатга келтирилади. Тухум сув қайнаганидан сўнг 10 дақиқа қайнатилади;

гарнир учун макарон ва гуруч маҳсулотлари миқдори 6 баробар кўп бўлган миқдордаги сувда ювилиб қайнатилади (қайнатилган гарнир қайта ювилмайди);

творогли тобламалар қовуриш шкафида 220 — 280 °C ҳароратда 20 — 30 дақиқа давомида тайёрланади, тайёр таомнинг қалинлиги 3-4 см дан ортиқ бўлмаслиги лозим.

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

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

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

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

Мевалар истеъмол қилинишидан олдин яхшилаб ювилиб тарқатилади.

Иерсинеоз касаллигини олдини олиш учун салатлар истеъмолга тайёрланганда ўтган йилги экин сабзавотларидан фойдаланишга фақат март ойигача руҳсат берилади. Март ойидан кейинги даврда ўтган йилги ҳосилдан олинган сабзавотлар (карам, пиёз, илдиз экинлари ва бошқалар) фақат иссиқлик билан ишлов берилгандан сўнг фойдаланилиши мумкин.

Салатларни тайёрлашга мўлжалланган сабзавотлар дастлаб ювилади, сўнггра пўстлоғи билан қайнатилиб совутилади, шундан сўнг пўстлоғи арчилиб, қайнатилган маҳсулотларга ишлов бериш столида тўғралади. Таом тайёрлаш учун сабзавотлар олдиндан қайнатилмаган ҳолда ишлатилади.

71. Таом тайёрлаш учун фақат йодланган ош тузидан фойдаланилади.

72. Ҳар куни тайёрланган таомлардан кунлик намуна қуйидаги миқдорда олинади:

порцияли таомлар тўлиқ ҳажмда;

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

Кунлик намуналар ноҳуш санитария-эпидемиологик вазиятларда (юкумли ва паразитар касалликларнинг пайдо бўлиши ҳамда тарқалиши) микробиологик текширув ўтказиш мақсадида стерил шиша идишларга олинади. Кунлик намуналар қопқоқли идишларга (гарнир ва салатлар алоҳида идишларга) олинади ва 24 соат давомида махсус совутгичларда ёки сут маҳсулотларини сақлашга мўлжалланган совутгичларнинг намуна сақлаш учун махсус ажратилган қисмида +2 °С дан +6 °С гача бўлган ҳароратда сақланади.

Жума ва шанба кунлари олинган суткалик намуналар душанба кунигача сақланади. Муқаддам олинган суткалик намуналар янги олинган намуналар (нонушта, тушлик, иккинчи тушлик, кечки овқат) билан алмаштирилади.

3-боб. Асосий назорат услублари

73. Президент мактабида ҳар куни таомнома тақсимоти тузилиши ҳамда ҳар ўн кунда бир марта бир нафар бола учун сарфланган озиқ-овқат маҳсулоти таркибидаги оқсил, ёғ, углеводларнинг калорияси санитария қоидаларида белгиланган кунлик нормаларга солиштириш орқали таҳлил қилиб борилиши лозим.

Таомларнинг энергетик қийматини ҳисоблаш учун озиқ-овқат маҳсулотларининг кимёвий таркибидан фойдаланилади. Таомларнинг энергетик қиймати ҳисобланаётганида, озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ва термик ишлов бериш жараёнида йўқотиладиган нормаси ҳисобга олинади, таомнома таркибидаги етишмаётган маҳсулотлар кейинги ҳафтадаги таомномага киритади.

74. Ҳар ойда сарфланган маҳсулотларнинг ойлик йиғма ҳисоботида киритилган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибидаги озуқа моддалари (оқсил, ёғ ва углеводлар, уларнинг энергетик қиймати) ҳисоблаб чиқилади ва мазкур санитария қоидаларининг **1-иловасида** белгиланган овқатланиш нормаларига мувофиқлиги таҳлил қилинади.

75. Тайёрланган таомларнинг органолептик (ҳиди, таъми ва мазаси) хусусиятлари ўрганиб чиқилиб, уларнинг мазкур санитария қоидаларининг **10-иловасида** кўрсатилган талаб даражасида эканлиги тўғрисида ёзув дафтарида қайд қилганидан сўнг тарқатишга рухсат берилади. Таомлар тақсимотида кўрсатилган бир нафар болага тўғри келадиган таомнинг ҳажми ва оғирлиги таомномада белгиланган миқдорга мувофиқ бўлиши лозим. Таомлар тайёрланишининг технологик жараёни бузилганда, шунингдек, таомлар сифатсиз тайёрланганда, унинг сабаби юзасидан бракераж дафтарида мазкур санитария қоидаларининг **8-иловасига** мувофиқ қайд этилиб, аниқланган камчиликлар бартараф этилганидан кейин тарқатишга рухсат берилади.

76. Таомномадаги оқсил, ёғ ва углеводлар ҳақидаги маълумотлар овқат миқдоридаги маҳсулотларнинг кимёвий таркиби билан солиштирилади. Бунда, болалар овқатидаги ҳайвон оқсилларининг улуши етарли миқдорида бўлишига эътибор берилади. Агарда, озиқ-овқат маҳсулотларининг миқдори гигиеник нормалардан камлиги аниқланса, таомнома таркиби ва тартибига ўзгартиришлар киритилади.

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

78. Ошхонада тайёрланган таомнинг соф оғирлигини назорат қилиш мақсадида, маҳсулотлар оғирлигини йўқотиш нормалари, бўтқаларнинг соф оғирлиги ва намлик нормаси, иссиқлик ишлови берилган гўшт, балиқ ва сабзаёт таомларнинг соф оғирлиги **4-иловада** келтирилган жадвалга мувофиқ, дастлабки ва термик ишлов берилади.

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

79. Президент мактаблари ошхонасининг барча ходимлари Ходимларни тиббий кўрикдан ўтказиш тартиби тўғрисидаги **низом** (рўйхат рақами 2387, 2012 йил 29 август) асосида тиббий кўрик ва текширувлардан ўтади.

80. Президент мактаблари ошхона ходимлари қуйидаги шахсий гигиена қоидаларига амал қилишлари шарт:

ишга тоза кийим ва пойабзалда келиши;
устки, бош кийими ва шахсий буюмларини кийим жавонида қолдирилиши, тирноқлар қисқа олинган ҳолатда бўлиши;

иш бошладан олдин қўлларни тозалаб ювиш, устига тоза халат ёки бошқа махсус кийим-бош кийиш, сочлари эса тартибли ҳолатда бўлиши;

ҳожатхонага киришдан олдин халатни ечиши, чиққандан сўнг қўлларни совунлаб ювиши.

Ходимлар фақат ўзлари учун мўлжалланган ҳожатхоналардан фойдаланади.

81. Озиқ-овқат бўлимининг ходимлари ҳар куни тиббиёт ходими томонидан назоратдан ўтказилиб, уларнинг танасида кесилган, йиринглаган, кўкариб қолган ҳолатлар ва юқори нафас йўлларидаги яллиғланиш ҳолатларининг бор йўқлиги текширилади ва журналга белгилаб қўйилади.

Ошхона ходимлари иш давомида узук, сирға тақмаган ҳолда иш жараёнини олиб боришади. Ходимлар учун овқатланиш ва чекиш жойлари иш жойидан алоҳида жойлаштирилади.

82. Мазкур санитария қоидаларини ишлаб чиқувчилар рўйхати 14-иловада келтирилган.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 1-ИЛОВА

Президент мактабларида овқатланиш нормалари, энергетик қуввати (оқсил, ёғ, углеводлар)

Т/р	Маҳсулотларнинг тури	Озука моддалар ва энергия миқдори				
		кунлик нормаси, г	оқсиллар, г	ёғлар, г	углеводлар, г	ккал
1.	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	30,4	3,6	199	904
2.	1-навли буғдой уни	35	3,71	0,45	25,55	114,63
3.	Крахмал	3	0,003		2,38	8,97
4.	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош — 5 гр	70	7,49	0,21	51,94	233,1
5.	Шакар	40	-	-	39,9	159,6
6.	Қандолат маҳсулотлари	25	1,85	2,5	19,05	101,5
7.	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	0,3	41,25	0,45	374
8.	Ўсимлик мойлари	20	-	19,97	-	179,8
9.	2,5 — 3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	8,4	9,6	14,1	174
10.	Қатик	200	5,6	6,4	8,2	112,8
11.	15 фоизли ёғли сметана	15	0,42	3	0,48	30,9
12.	9 фоизли ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	8,35	4,5	0,65	78,0
13.	Қаттиқ турдаги пишлоқ	15	3,51	4,5	-	55,65
14.	I категорияли мол, қўй, парранда ва қуён (сарпанжа,	160	21,24	13,38	-	211,2

	курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти					
15.	Балиқ	100	6,8	0,6	-	30,0
16.	тухум (дона)	1	5,0	5,52	0,32	62,8
17.	Картошка	350	7,0	0,35	68,95	290,5
18.	Сабзавотлар, шу жумладан, помидор пастаси (3 гр)	450	8,1	-	24,3	126
19.	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	1,2	-	33,9	138,0
20.	Курук мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	0,96	-	20,4	81,9
21.	Чой	0,5	0,1	-	0,03	0,545
22.	Какао	5	1,2	0,85	1,35	18,65
23.	Йодланган ош тузи	5	-	-	-	-
24.	Хамиртуруш	1	0,12	0,004	0,083	0,85
Жами:			121,753	116,684	419,193	3487,395

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
2-ИЛОВА

Президент мактабларида таълим олаётган ўқувчиларнинг кунлик овқатланишида тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг

ТАРКИБИ

Т/р	Маҳсулотларнинг тури	5 маҳал овқатланиш учун	2 маҳал овқатланиш учун
		Кунлик нормаси, гр	45 фоиз
1.	Витамин ва минераллар билан бойитилган 1-навли буғдой унидан нон	400	180
2.	1-навли буғдой уни	35	15,75
3.	Крахмал	3	1,35
4.	Ёрмалар, макарон маҳсулотлари, шу жумладан, мош — 5 гр	70	31,5
5.	Шакар	40	18
6.	Қандолат маҳсулотлари (повидло, джем, мураббо)	25	11,25
7.	Сариёғ (сигир сутидан тайёрланган)	50	22,5
8.	Ўсимлик мойлари	20	9
9.	2,5-3,2 фоиз ёғли табиий сигир сути	300	135
10.	Қатик	200	90
11.	15 фоиз ёғли сметана	15	6,75
12.	9 фоиз ёғли творог, кислоталиги 150 °Т	50	22,5
13.	Қаттиқ турдаги пишлоқ	15	6,75
14.	I категорияли мол, қўй, парранда, куён (сарпанжа, курак, сон-чанок, филе, бўйин қисми) гўшти	160	72
15.	Балиқ	100	45

16.	Тухум (дона)	1	0,45
17.	Картошка	350	157,5
18.	Сабзавотлар, шу жумладан помидор пастаси (3 гр)	450	202,5
19.	Мевалар, янги узилган резаворлар, витаминлар билан бойитилган ичимликлар	300	135
20.	Курук мевалар (туршак, майиз, кўксултон, олма, наматак)	30	13,5
21.	Чой	0,5	0,225
22.	Какао	5	2,25
23.	Йодланган ош тузи	5	2,25
24.	Хамиртуруш	1	0,45

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 3-ИЛОВА

Айрим озиқ-овқат маҳсулотларининг ўзаро алмаштириш

МЕЪЁРЛАРИ

Маҳсулот номи	Оғирлиги (г)	Алмаштириладиган маҳсулот	Оғирлиги (г)
1-навли буғдой ундан ёпилган оқ нон	100	1-навли буғдой уни	75
Гўшт: мол, қўй, парранда ёки қуён (сарпанжа, курак қисми, сон-чанок, филе, бўйин қисми)	100	қуён гўшти суяксиз	98
		1-тоифа суяксиз товук ва курка гўшти	110
		тозаланган балиқ	125
		творог	120
Ёғи олинмаган сут	100	герметик ўрамадаги курук сут	11
		творог	17
		пишлоқ	12,5
		товук гўшти	22
Творог	100	суяксиз мол гўшти	66
		балиқ тозаланган	105
Парранда тухуми (1 дона)		творог	31
		суяксиз мол гўшти	72
		тозаланган балиқ	30
		бедана тухуми (2 дона)	50
		пишлоқ	20
Балиқ	100	суяксиз мол гўшти	64
		творог	105
Картошка	100	оқ бошли карам	111
		гулкарам	80
		сабзи	154
		лавлаги	118
		дуккакли (ловия)	33
		кўк нўхат	409
		кўк нўхат (консерваси)	64
Олма	100	олма консерваси	200
		олма шарбати	90

	узум шарбати	133
	олхўри шарбати	133
	куритилган мевалар:	
	олма	12
	кўк султон	17
	туршак	8
	майиз	22
	витамишли ичимлик (кукун, ичимлик)	5

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 4-ИЛОВА

Озиқ-овқат маҳсулотларига дастлабки ишлов ва термик ишлов берилганда йўқотиладиган вазнининг нормаси (%)

Маҳсулотлар	Хом ашёга ишлов беришдаги оғирлик йўқотилиши, фоизда	Тайёрлаш усули	Термик ишлов беришдаги оғирлик йўқотилиши, фоизда
1	2	3	4
Гўшт ва гўшт маҳсулотлари			
1 категорияли мол гўшти (суяксиз, музлатилган бўлаклар)	2,8	Қайнатиш	38
		Буғланган котлет (биточки)	12
		Қовурилган котлет (биточки)	19
		Буғда пишган қийма гўштли коптокчалар	15
		Қайнатилган қийма гўштли коптокчалар	24
1 категорияли, тозаланган, суяксиз товук гўшти	1,7	Порциялашда	3
		Буғланган котлет (биточки)	12
		Парранда рагуси	25
1 категорияли қуён гўшти (суяксиз)	5	Қуён гўштининг қайнатилиши	20
		Қуён гўшти димланиши	27
		Қуён гўшtidан котлет	20
		Қуён гўшtidан рагу	25
Балиқ			
Сазан	41	Қайнатилган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	15
		Димланган балиқдан қиймали коптокчалар	15
Минтай	5	Қайнатилган балиқ	18

		Буғланган балиқдан котлет ва биточка	16
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	15
Толстолобик	45	Қайнатилган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	15
		Димланган балиқдан фрикаделка	15
Судак	48	Қайнатилган балиқ	20
		Қовурилган балиқдан котлет ва биточка	13
		Димланган балиқдан тефтел	19
Сут ва сут маҳсулотлари			
Ёғли кефир (идишга қуйилганда)	3,5		
Ряженка 6 фоиз (идишга қуйилганда)	3	Тоблама (Запеканка)	10
Сметана (идишга қуйилганда)	1		
Творог (ишлов бериш)	2	Творогли пиширик	9
Картошка			
1 сентябргача	20	Картошкали рагу:	
1 сентябрдан 31 октябргача	25	димланган	17
1 ноябрдан 31 декабргача	30	Газ печида пиширилган картошка	20
1 январдан 28 февралгача	35	Сутли соусда газ печида пиширилган картошка	10
1 мартдан янги ҳосилгача	40	Картошкали пюре:	
		қайнатилган	3
		эзилган	3-5
		Картошкали котлет:	
		қайнатилган	3
эзилган	3-5		
янги картошка	20	Қайнатилган янги картошка	6
Карамли таомлар			
карам	20	Оқ бошли карамнинг йирик бўлақларини қайнатилиши	8
		Фарш учун қовурилган карам	25

		Димланган карам	21
		қайнатилиб, сутли соусда печда пиширилган:	
		Қайнатиш	8
		печда пишириш	15
гулкаррам	48	қовурилган гулкаррам:	
		қайнатилганда	10
		печда пиширилганда	16
Сабзили таомлар			
сабзи		Қайнатилган сабзи	0,5
01.01 гача	20	Димланган сабзи	8
01.01 дан сўнг	25	печда пиширилган сабзи	32
		Сабзили пишириқ	16

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 5-ИЛОВА

Болаларга берилаётган таомларнинг ҳажми, граммда

Болаларнинг ёши	Нонушта	Иккинчи нонушта	Тушлик	Иккинчи тушлик	Кечки овқат
11 — 18 ёш	370 — 590	120 — 170	395 — 650	200 — 320	300 — 500

Таом номи	Порция миқдори (г, мл)
Нонушта	
Бўтқа (сутли, ёрмали, сабзавотли) ёки сабзавотли таом	180-250
Гўштли, балиқли таомлар ёки омлет гарнир билан	50/100-150
Қайноқ ичимликлар (какао сутли, сут, сутли чой)	100-250
Иккинчи нонушта	
Янги мевалар, шарбатлар кефир ёки витаминли ичимликлар	200-300
Тушлик	
Сабзавотлардан тайёрланган салат	100-150
1-таом (шўрва, бульон)	150-250
2-таом (гўштли, балиқли таом гарнир билан)	140-200
Соф шарбатлар, янги мевалардан кисель	130-180
Иккинчи тушлик	
Сут, кефир, сутли чой, соф шарбатлар	150-250
Булочка ёки хамирли қандолат маҳсулотлари	50-85
Кечки овқат	
Сабзавотли таом, бўтқа	200-300
Сут, кефир	200-250

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 6-ИЛОВА

100 грамм озиқ-овқат маҳсулотининг кимёвий

ТАРКИБИ

Маҳсулот номи	Нав	Оқсил, г	Ўғ, г	Углеводлар, г	Энергетик қуввати, ккал
буғдой унли нон		7,7	3,0	49,8	262,0
буғдой уни	1 нав	10,6	1,3	67,7	331,0
крахмал		0,1	0	79,6	327,0
Ёрмалар					
манний ёрмаси		10,3	1,0	67,9	328,0
гречиха ёрмаси		12,6	3,3	62,1	335,0
гуруч		7,0	1,0	71,4	330,0
тариқ		11,5	3,33	66,5	348,0
сўли ёрмаси		11,0	6,2	50,1	305,0
арпа ёрмаси		10	1,3	65,5	313,0
мош ёрмаси		23,5	2	46	300
макарон ёрмаси	1 нав	10,7	1,3	68,4	335,0
ловия ёрмаси		21,0	1,6	52,7	310,0
нўхот		23,0	1,6	50,8	314,0
Қандолат маҳсулотлари					
Какао кукуни		24,2	17,5	27,9	380,0
гематоген		21	17	62	497,0
повидлю		0,37	0	68,9	278,0
олма джеми		0,12	0,18	59,8	238,5
ўрик джеми		0,6	0,1	41,6	164,6
мураббо		0,4	0,3	68,2	254,0
Шакар					
шакар		0	0	99,8	379,0
Сут ва сут маҳсулотлари					
сут	3,2 фоиз	2,8	3,2	4,7	58,0
сметана	30 фоиз	2,4	30,0	3,1	294,0
ёғли кефир	3,2 фоиз	2,8	3,2	4,1	56,0
творог	9 фоиз	16,7	9,0	2,0	159,0
табiiй сигир сариёғи		0,5	82,5	0,8	748,0
Пишлоқ (қаттиқ)		25,0	25,0	0	331,5
ўсимлик мойи		0	99,9	0	899,0
Сабзавотлар					
бақлажон		1,2	0,1	5,1	24,0
кабачка		0,6	0,3	4,6	24,0
оқ бошли карам		1,8	0,1	4,7	27,0
бошпиёз		1,4	0,0	9,1	41,0
қизил сабзи		1,3	0,1	8,4	34,0
бодринг		0,8	0,1	3,4	14,0
ширин (булғор) қалампир		1,3	0,0	5,3	26,0
редиска		1,2	0,1	4,6	21,0
турп		2,0	0,2	6,5	32,0
кўкатлар		2,6	0,4	5,2	36,0
лавлаги		1,5	0,1	8,8	43,0
помидор		1,1	0,2	3,7	20,0
қовоқ		1,3	0,3	7,7	28,0

картошка		2,0	0,4	17,3	80,0
томат пастаси		4,8	0	19,0	99,0
Мевалар					
олхўри		0,8	0,3	9,6	42,0
олма		0,4	0,4	9,8	47,0
қуруқ наъматак		3,4	1,4	48,3	210,8
қуруқ мевалар		1,8	0	55,0	227,2
витаминли ичимликлар		3,8	0	95,1	379
Гўшт					
мол гўшти	I кат,	18,6	16,0	0	218,0
қўй гўшти	I кат,	15,6	16,3	0	209,0
қуён гўшти	I кат,	21,2	15,0	0	220,0
курка гўшти	I кат,	19,3	4,2	2,1	129,0
гўштли консерва		16,7	17,0	0	220,0
Парранда маҳсулоти					
товуқ гўшти	I кат,	18,2	18,4	0,7	241,0
товуқ тухуми	1 дона	12,7	11,5	0,7	157,0
Балиқ					
минтай		15	0,9	0	97
сазан		18,2	0,9	0	72
толстолобик		19,5	2,7	0	86
судак		18,4	1,1	0	84,4

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 7-ИЛОВА

Ошхонада юритилаётган назорат ҳужжатларининг шакллари келтирилган озиқ-овқат маҳсулотларининг бракераж

ЖУРНАЛИ

Маҳсулот келтирилган сана ва соат	Озиқ-овқат маҳсулотларининг номи	Озиқ-овқат маҳсулотларининг ҳажми (кг, л, дона), органолептик баҳолаш	Йўл-транспорт юк ҳужжати номери	Маҳсулотларни сақлаш шароити ва охириги муддати	Бир кунлик сарфланадиган маҳсулотларнинг миқдори
1	2	3	4	5	6

*Изоҳ. Келтирилган сифатсиз озиқ-овқатлар маҳсулотлари аниқланганлиги тўғрисида ёзилади.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 8-ИЛОВА

Таомларнинг сифатини назорат қилиш

ЖУРНАЛИ

Таомнинг тайёрланган куни ва соати	Намуна олинган вақти	Таом, маҳсулотнинг номи	Таомни пишиб етилганлиги ва унинг органолептик	Ошхона маҳсулотларини тарқатишга рухсат бериш	Ҳамширанинг имзоси	Изоҳ:
------------------------------------	----------------------	-------------------------	--	---	--------------------	-------

			текширилиши хулосаси			
1	2	3	4	5	6	7

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 9-ИЛОВА

Президент мактабига келтирилган тез бузилувчи маҳсулотларни сақлаш муддати

Т/р	Маҳсулотларнинг номи	Маҳсулотларни +2 °С дан +6 °С гача ҳароратда сақлашнинг муддати
1.	Гўштнинг катта бўлакли ярим фабрикатлари	48 соат
2.	Музлатилган мол, парранда, қуён гўшти (музлатгич бўлган ҳолатда)	5 кунгача
3.	Пастеризация қилинган сут	36 соат
4.	Ишлов берилмаган сигир сути	24 соат
5.	Кефир	36 соат
6.	Ёғли, ёғсизлантирилган, пархез творог	36 соат
7.	Сметана	72 соат
8.	Пишлоқ қаттиқ навлари	0 дан +4 °С да 30 кунгача
9.	Сигир сугидан тайёрланган сариёғ	
	совутгичларда	0 +2 °С да 48 соат
	музлатгичлар бўлган ҳолда	10 кундан ортиқ эмас
10.	Тозаланган, музлатилган балиқлар (минтай, толстолобик, сазан, судак, сом)	0 дан 2 °С гача 24 соат
11.	Тухум	олиб келингандан сўнг 14 кун

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 10-ИЛОВА

Таомларни органолептик баҳолаш

1. Таомнинг ранги, ҳиди, таъми, консистенцияси ва бошқа хусусиятларини ўрганиш органолептик баҳолаш ҳисобланади.

2. Таомларни баҳолаш уни ташқи кўринишини ўрганишдан бошланади. Ўрганишни куннинг табиий ёруғлигида ўтказиш лозим.

3. Таомнинг консистенцияси сезги аъзолари ёрдамида аниқланади. Одамнинг бармоқ учлари, тили, тиши жуда сезгир бўлади. Қаттиқ, серсув, нозик, ёпишқоқ, ёғли, уқаланувчанлиги ва бошқа кўрсаткичлари ўрганилади.

Таомнинг мазаси ҳам уни истеъмол қилинадиган ҳарорат даражасида ўрганилади.

Тилнинг учи ширин ва шўрга энг сезгир бўлиб, унинг илдизи аччиқни, ён томонлари эса нордон таъмини сезади.

4. Биринчи таомни органолептик баҳолаш учун ликопчага оз миқдорда намуна (қозонда яхшилаб аралаштирилгандан кейин) олинади. Ташқи кўринишига кўра сабзавотларнинг тозаланганлиги, шакли, пишириш давомида унинг сақланиши, рецептга асосан барча хом ашёларнинг мавжудлиги аниқланади. Шўрвалар ва бульонларнинг тиниқлиги, айниқса гўштли ва балиқли бульонларга эътибор берилади. Сифатсиз бульон тиниқ бўлмай, сиртида майда ёғ томчилари бўлмайди.

5. Таомнинг таъми ва ҳидини аниқлашда бегона ҳид, аччиқ, ортикча кислоталилик, туз мавжудлиги қайд этилади. Бунда пишмаган, куйган ёки ўткир кислоталик, шўр ва таъми айниган таомларни тарқатишга рухсат берилмайди.

Иккинчи таомни органолептик баҳолаш уларнинг таркибий қисмлари бўйича амалга оширилади. Умумий баҳолаш фақат соусли таомлар (рагу, гуляш)га берилади.

6. Таомларни текширишда унинг ташқи кўриниши, гўштни бир хил катталиқда бўлиши, кесилганда унинг ранги, қайнатилган гўштнинг куруқлиги бульондан ташқари ҳолатда узоқ муддат сақланганлиги тўғрисида, кесилган котлетларнинг қизил-пушти ранги эса кийманинг сақлаш қоидаси бузилганлиги ёки яхши қовурилмаганлиги тўғрисида маълумот беради.

Таомнинг консистенцияси унинг пишганлик даражасини, шунингдек рецептга риоя қилинганлигини билдиради (котлетнинг ёпишқоқлиги унга нонни ортикча қўшилганлигини билдиради). Гўшт юмшоқ, ширали, парранда гўштлири суяклардан осон ажраладиган, балиқ филеси эса юмшоқ, ширали, майдаланмаган бўлиши керак.

7. Сабзавотли гарнирларни баҳолашда уларнинг сифатли тозаланганлиги, таомнинг консистенцияси, ташқи кўриниши, рангига эътибор берилади. Ёрмаларни баҳолашда уларнинг консистенциясини таомномага мослиги (сочилувчан, ёпишқоқ) солиштирилади. Биточка ва котлетлар қовурилгандан кейин шаклини сақлаб қолиши керак. Макарон маҳсулотлари юмшоқ бўлиб, осонлик билан ажралиши керак.

8. Соуснинг консистенцияси уни қошиқдан оқизиб ўрганилади, ранги, таъми, ҳидига эътибор берилади. Сифатсиз соусда куйган пиёз зарралари кулранг бўлиб, аччиқ таъмли бўлади.

9. Таомларни органолептик баҳолашда қуйидаги эҳтиёт чораларини кўриш керак:
хом ҳолатда бериладиган маҳсулотлар текширилади;
айниган маҳсулотнинг ранги ва ҳиди ўзгарган тақдирда ҳамда овқатдан заҳарланиш ҳолати содир бўлганда таомнинг мазаси татиб кўрилмайди.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг ҳавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига 11-ИЛОВА

Президент мактабларининг ошхоналарига тавсия этилган озиқ-овқат маҳсулотларининг РЎЙХАТИ

1. Гўшт ва гўшт маҳсулотлари:

I категорияли суяксиз мол гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чаноқ, филе, бўйин қисми);

I категорияли суяксиз бузоқ гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чаноқ, филе, бўйин қисми);

I категорияли кам ёғли, суяксиз қўй гўшти;

I категорияли суяксиз парранда гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чаноқ, филе, бўйин қисми), ҳафтасига 2 мартадан кўп берилмайди;

I категорияли суяксиз куён гўшти (сарпанжа, курак қисми, сон-чаноқ, филе, бўйин қисми).

2. Балиқ: толстолобик, сазан, минтай, судак, сом.

3. Тухум: I категорияли товуқ тухуми, оғирлиги 55 грамм — куймоқ ёки сувда пиширилган ҳолда.

4. Сут ва сут маҳсулотлари:

сут (ёғлилиги 2,5 — 3,2 фоиз), пастеризацияланган, стерилизация қилинган, куруқ сут; творог (ёғлилиги 5 фоиз ва 2,5 фоиз; ёғлилиги 0,5 фоиз — ёғли товорог бўлмаган тақдирда) термик ишлов берилгандан сўнг;

ўткир таъмсиз қаттиқ пишлоқ, сметана (ёғлилиги 10 фоиз, 15 фоиз, 20 фоиз) — термик ишлов берилгандан сўнг;

кичик идишдаги кефир (200, 250, 500 г., ҳажми 1 л. дан ошмаган).

5. Ёғлар:

сариеғ (сигир сутидан 82,5 фоиз);

ўсимлик ёғи (тозаланган, ҳидсизлантирилган кунгабоқар ва зайтун ёғлари) салатлар ва пишириқлар учун ишлатиш мумкин.

6. Қандолат маҳсулотлари:

джем, мураббо, повидло, гематоген (корхонада ишлаб чиқарилган).

7. Сабзавотлар:

картошка, барча турдаги карамлар, сабзи, лавлаги, бодринг, помидор, қовоқча (кабачка), бақлажон, патиссон, ошқовок, пиёз, петрушка, укроп, сельдер, тоmat пастаси, тоmat-пюре.

8. Мева ва резаворлар: олма, нок, банан, олхўри.

цитрус мевалар (апельсин, мандарин, лимон) — аллергик ҳолатни ҳисобга олган ҳолда; курук мевалар (туршак, қуритилган узум, кўк султон, қуритилган олма, наъматак).

9. Дуккакдилар: нўхат, ловия, мош.

10. Ичимликлар: компот, кисель, наъматак дамламаси, табиий мева шарбати ва пюре, витаминли ичимликлар, какао, чой.

11. Консервалар: мол гўштидан тушенка (истисно тариқасида гўшт бўлмаган вақтда);

12. Нон, ёрмалар, макарон маҳсулотлари: барча турлари.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
12-ИЛОВА

Президент мактабларида тавсия этилмайдиган озиқ-овқат маҳсулотларининг

РЎЙХАТИ

Президент мактабларида юқумли касалликлар ҳамда овқатдан заҳарланиш ҳолатларининг олдини олиш мақсадида куйидаги озиқ-овқат маҳсулотларининг ишлатилиши мумкин эмас:

калла-пойча маҳсулотлари (буйрак, юрак, жигар, ўпка, елин);

барча ёввойи ҳайвонларнинг гўшти;

ичи тозаланмаган парранда гўшти;

II, III ва IV категорияли гўшт ёки парранда ва балиқ гўшти;

гўштининг ёғи ва шиллиқ пардаларининг миқдори 20 фоиздан кўп бўлиши;

холодец, гўштининг безли қисмлари, диафрагма, калла гўштидан рулет;

дудланган маҳсулотлар, барча турдаги колбасалар, сосиска, сарделька;

чарви ёғи, думба ёғи, маргарин ва бошқа гидрогенизацияланган ёғлар;

ёғлилик даражаси 82,5 фоиздан кам бўлган сариеғ (сигир ёғи);

ўсимлик ёғи ва сут ёғи қўшилган сариеғлар;

қаймоқ;

пишлоқ маҳсулотлари ва ўсимлик ёғи қўшиб тайёрланган музқаймоқ;

қимиз ва этанол сақловчи ачитилган сут маҳсулотлари (0,5 фоиздан юқори);

пастеризацияланмаган сутдан тайёрланган творог ва сметана, термик ишлов берилмаган, катта идишдаги творог ва сметана;

қатиқ — ошхона шароитида тайёрланган;

сув паррандалари гўшти ва тухумлари (сальмонеллез билан зарарланиш хавфи бўлгани сабабли);

пўстлоғи ифлосланган, ёрилган ва сальмонеллез учрайдиган хўжаликлардан келтирилган тухумлар;

барча турдаги уй шароитида тайёрланган консервалар;

бонкаси шишган (консерваларда микроорганизмларнинг кўпайиши натижасида газлар ҳосил бўлиши натижасида), идиши эзилган, қопқоғи занглаган, герметиклиги бузилган, ёрлиғи бўлмаган консервалар;

омбор зараркунандалари ва майда чиқиндилар билан зарарланган ёрмалар, дуккакдилар, ун, макарон маҳсулотлари, қуруқ мевалар;
пестицид ва нитрат миқдори лабораторияда текширилмаган, моғорлаган, бузилган мева ва сабзавотлар;
уй шароитида тайёрланган ва ота-оналар томонидан уйдан олиб келинган, сифати ва хавфсизлигини тасдиқловчи ҳужжатлари бўлмаган таомлар ва озиқ-овқат маҳсулотлари;
кремли ва кремсиз қандолат маҳсулотлари (пирожнийлар, тортлар), кремлар;
турли қўзиқоринлар ва улардан тайёрланган маҳсулотлар;
газли ичимликлар, сунъий ранг, маза, ҳид берувчи воситалар қўшилган таом ҳамда ичимликлар,
ёғда қовурилган маҳсулотлар (грენка-қовурилган қуруқ нон бўлаклари, чипслар, фри-қовурилган картошка);
майонез, мурч, хантал, хрен, сирка, қаҳва;
барча турдаги карамеллар;
қуруқ концентратлар асосида тез тайёрланадиган 1 ва 2-таомлар;
бир кун олдинги ёки олдинги овқатдан қолган овқат қолдиқлари;
бўлинмаган ёки майдаланган тухум билан макарон;
макарон по-флотски-флотча макарон-»денгиз макарони»;
макаронли гарнир;
қовурилган тухум, омлетдан ташқари;
гўшти ва гуручли ўрама;
тухумбарак;
чучвара.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
13-ИЛОВА

Сифатли озиқ-овқат маҳсулотларининг хусусиятлари

1. Янги гўштни раанги қизил, ёркин, ёғи юмшоқ, илиги суякни тўлиқ тўлдириб туради. Гўшт кесилганда тўқималари зич, таранг бўлиб, бармоқ билан босилганда тезда ўз ҳолатига қайтади. Янги гўштни раанги ҳиди ушбу ҳайвоннинг гўшт ҳидига мос бўлади.

Музлатилган гўшт усти текис ва шудринга ўхшаш бўлиб, бармоқ билан босилганда қизил доғ пайдо бўлади. Кесилганда кулранг-пушти рангли. Ёғи оқ ёки сарғиш рангда, пайлари зич, оқ рангли баъзида кулранг бўлади.

Эритилган гўштни раанги кесилган юзаси нам (ёпишқоқ эмас), гўшрдан тиниқ қизил гўшт сели оқади. Консистенцияси эластик бўлмайди, бармоқ билан босиб кўрилганда чуқурча ҳосил бўлади. Ҳиди ҳар бир гўштни раанги турига хосдир. Музлатилган ва совутилган гўштни раанги сифати киздирилган пўлат пичоқни гўшртга тиқилганда, тортиб олинганда пичоқда қолган гўшт селини раанги ҳиди орқали аниқланади. Гўштни раанги эканлигини қопқоқли идишда қайнатилгандан сўнг ҳидини аниқлаш орқали баҳоланади. Бунда бульон тиниқ, ёғ заррачалари ялтироқ бўлиши керак. Нордон ва ёқимсиз ҳид аниқланганда гўшт ишлатилмайди.

2. Янги балиқларнинг тангачалари силлиқ, тиниқ, танага маҳкам ўрнашган бўлади, жабралари оч қизил ёки пушти рангли, кўзлари бўртиб ялтираб туради. Гўшти зич, таранг, суяклардан қийин ажралади, бармоқ билан босганда чуқурча ҳосил бўлмайди, агар ҳосил бўлса, у тез ва тўлиқ йўқолади. Сувга ташланган балиқ гўшти тезда чўкиб кетади. Янги балиқ ҳидланмаган ўзига хос бўлади. Музлатилган сифатли балиқнинг тангачалари силлиқ, кўзлари бўртиқ ялтироқ, кўз косасида туради, эритилгандан кейин гўштни раанги таранглиги сақланган бўлади, суякдан қийин ажралади, балиққа хос ҳиди сақланиб, бегона ҳидлар бўлмайди.

Айниган балиқнинг кўзлари ичига кирган, тангачаларининг ялтироқлиги йўқолган, танаси хира ёпишқоқ шиллиқ билан қопланган, қорни шишган, анал тешиги бўртган, жабраларидан ифлос, сариқ рангли, жигарранг қўланса ҳидли суяқлик ажралади. Гўшти титилиб, суяклардан осонгина ажралади. Тана юзасидаги ёғларнинг оксидланиши натижасида

зангсимон доғлар пайдо бўлади. Иккиламчи музлатилган балиқларнинг танаси хиралашади, кўзлари ботиб кетади, кесилган гўштнинг ранги ўзгаради. Бундай балиқни озиқ-овқат учун ишлатиш мумкин эмас.

Балиқнинг сифатини аниқлаш учун (айниқса музлатилган балиқни) пичоқ қайноқ сувда қиздирилиб бошнинг орқасидаги гўшти ичига киритилади ва ҳиди аниқланади. Бундан ташқари, балиқни ёки унинг жабрасини сувда пишириш орқали ҳиди аниқланади.

3. Янги соғилган сут бироз сарғиш оқ рангли (ёғсиз сут оқ-кўкимтир рангда бўлади), ҳиди ва таъми ёқимли, бироз ширин бўлади. Сифатли сутда чўкма, бегона моддалар ва ҳидлар бўлмаслиги керак.

Творог оқ ёки бироз сарғиш ранга эга, кўриниши бир хил, нозик консистенцияли, нордон сутнинг таъми ва ҳидига эга, бегона таъм ва ҳидсиз бўлади. Президент мактабларида творогга фақат термик ишлов берилгандан сўнг рухсат берилади.

Сметана қуюқ, бир хил консистенцияли, оқсил ва ёғ заррачаларисиз, оқ ёки оқ-сарик рангли, ўзига хос таъм ва ҳидга эга, салгина нордон бўлади.

Президент мактабларида сметанага фақат термик ишлов берилгандан кейин ишлатилади.

Сариёғнинг ранги оқ ёки оқ-сарик бир текис, таъми ва ҳиди ўзига хос, бегона қўшимчаларсиз бўлади. Ёғ тарқатилишидан олдин оксидланиш маҳсулотлари бўлган сариқ четидан тозаланади, тозаланган ёғнинг бу қатлами ишлатилмайди.

4. Президент мактабларида фақат I категорияли, оғирлиги 55 граммдан кам бўлмаган товук тухумидан фойдаланишга рухсат этилади. Бедана тухуми ҳам берилиши мумкин.

Президент таълим муассасалари агентлиги тизимидаги мактабларда тарбияланаётган болаларнинг хавфсиз ва сифатли овқатланишини ташкил этилишига қўйиладиган санитария-гигиена талабларига
15-ИЛОВА

Ишлаб чиқувчилар рўйхати:

Ўзбекистон Республикаси Санитария-эпидемиологик осойишталик ва жамоат саломатлиги хизмати (Санитария-эпидемиология хизмати);

Тошкент тиббиёт академияси (ТТА);

Санитария-гигиена ва касб касалликлари илмий-тадқиқот институти (СГваКК ИТИ)

Барча корхона ва ташкилотлар раҳбарлари диққатига!

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

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

1. Давлат буюртмачиси номи: Нукус шаҳридаги Президент мактаби.

Манзил: Қорақалпоғистон Республикаси, Нукус шаҳри, Олмазор кўчаси, 1А-уй

Тел: (+99861) 224-90-24; (+99897) 353-73-77; (+99897) 649-52-55; (+99893) 920-78-78

Факс: (+998961) 224-90-21

e-mail: nukuspm@gmail.com

2. Танлаш предмети: Нукус шаҳридаги Президент мактабида соғлом овқатлантиришни аутсорсинг усулида ташкил этиш юзасидан аутсорсинг хизмати (матн давомида - Хизмат).

3. Шартнома тузувчи – Нукус шаҳридаги Президент мактаби.

4. Танлашнинг чекланган қиймати – 534 179 469,00 (Беш юз ўттиз тўрт миллион бир юз етмиш тўққиз минг тўрт юз олтимиш тўққиз) сўм 00 тийин ҚҚС билан бирга.

5. Молиялаштириш манбаи: бюджет маблағлари ҳисобидан.

6. Танлашда иштрок этишни истаган номзодлар:

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

шартнома тузиш ҳуқуқига эга бўлиши;

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

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

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

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

Манзил: Қорақалпоғистон Республикаси, Нукус шаҳри, Олмазор кўчаси, 1А-уй

Тел: (+99861) 224-90-24; (+99897) 353-73-77; (+99897) 649-52-55; (+99893) 920-78-78

e-mail : nukuspm@gmail.com

Масъуллар: Балтабаева Н.К.

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

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