

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O‘RTA MAXSUS TA’LIM VAZIRLIGI

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

SERVIS VA TURIZM” FAKULTETI

«Xizmatlar ko‘rsatish, servis va uni tashkil etish” kafedrası

Qo‘lyozma huquqida

ERGASHEV FAYOZ SHAVKAT O‘G‘LI

**Samarqand shahridagi «Iste’dod» MCHJ qoshidagi
talabalar oshxonasida tayyorlanadigan taomlar va
ichimliklar assortimentini hamda ozuqaviy qiymatini
tahlil qilish va xizmatlar sifatini oshirish**

5810300-Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Bakalavr

akademik darajasini olish uchun yozilgan

BITIRUV MALAKAVIY ISH

“Himoyaga tavsiya etildi”

«Xizmatlar ko‘rsatish, servis va
uni tashkil etish” kafedrası mudiri,
dotsent _____ Xudayberdiyev A.Yu.

“Xizmatlar ko‘rsatish, servis va uni tashkil etish”
kafedrası majlisi bayonnomasi
№ __ 2014 yil “__” _____

Ilmiy rahbar:

ass. Ravshanov Z.

Ilmiy maslahatchi:

t.f.n., dotsent Xudoyberdiyev A.Yu.

Samarqand-2014

MUNDARIJA

	Kirish.....	3
I-BOB.	Adabiyotlar tahlili.....	8
1.1.	Ovqatlanish korxonalarining turlari va xususiyatlari.....	8
1.2.	Xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar assortimenti va ularning kimyoviy tarkibi.....	18
1.3.	Ovqatlanish korxonalarida ko‘rsatiladigan xizmat turlari.....	23
II-BOB.	Asosiy qism.....	28
2.1.	«Iste’dod» ovqatlanish korxonasining tavsifi va ularning bo‘limlari.....	28
2.2.	Ovqatlanish korxonasida taom va ichimliklarning assortimenti va ularning ozuqaviy qiymati.....	29
2.3.	Korxonada xizmat ko‘rsatuvchi xodimlar va ularning xizmat ko‘rsatish darajasi.....	40
2.4.	Xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning xizmat ko‘rsatish sifatini oshirishni takomillashtirish.....	42
III-BOB.	«Iste’dod» MCHJ korxonasida hayot faoliyati xavfsizligi.....	49
3.1.	Korxonada mehnatni muhofaza qilish talablari va chora-tadbirlar.....	49
3.2.	Korxonada yong‘in xavfsizligi.....	32
	Xulosa va takliflar.....	55
	Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati.....	58

KIRISH

2013 yilning yakunlari haqida gapirganda, avvalo, o'tgan yilda mamlakatimizning iqtisodiy va ijtimoiy sohalarda mutanosiblikka erishgani, modernizatsiya va diversifikatsiya hisobidan yuqori sur'atlar bilan rivojlanganini qayd etamiz.

Mamlakatimiz yalpi ichki mahsuloti 8 foizga o'sdi, sanoat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi 8,8 foizga, qishloq xo'jaligi – 6,8 foizga, chakana savdo aylanmasi – 14,8 foizga oshdi. Inflyatsiya darajasi prognoz ko'rsatkichidan past bo'ldi va 6,8 foizni tashkil etdi.

O'tgan yil yakunlariga ko'ra, tashqi davlat qarzi yalpi ichki mahsulotga nisbatan 17 foizni, eksport hajmiga nisbatan qariyb 60 foizni tashkil etdi. Bu avvalambor xorijiy investitsiyalar va umuman, chetdan qarz olish masalasiga chuqur va har tomonlama puxta o'ylab yondashish natijasidir.

2013 yilda iqtisodiyot sohasidagi soliq yuki 21,5 foizdan 20,5 foizga, jismoniy shaxslar uchun daromad solig'ining eng kam stavkasi 9 foizdan 8 foizga tushirilganiga qaramasdan, davlat byudjeti yalpi ichki mahsulotga nisbatan 0,3 foiz profitsit bilan bajarildi.

Davlat byudjeti harajatlari tarkibida ijtimoiy sohaga yo'naltirilgan harajatlar yuqori darajada saqlanib qoldi va umumiy harajatlarning 59,3 foizini tashkil etdi.

Mamlakatimiz iqtisodiyotida yuz berayotgan jiddiy sifat o'zgarishlari alohida e'tiborga sazovordir.

Yurtimizda qabul qilingan 2011-2015 yillarda sanoatni ustuvor darajada rivojlantirish dasturi va ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish, texnik va texnologik yangilashga doir tarmoq dasturlarining izchil amalga oshirilishi natijasida sanoat tarkibida yuqori qo'shimcha qiymatga ega bo'lgan, raqobatdosh mahsulotlar tayyorlayotgan qayta ishlash tarmoqlarining o'rnini tobora ortib bormoqda. Bugungi kunda mamlakatimizda ishlab chiqarilayotgan sanoat mahsulotlarining 78 foizdan ortig'i aynan ana shu tarmoqlar hissasiga to'g'ri kelmoqda.

Kichik biznes va xususiy tadbirkorlikning roli va o'рни tobora mustahkamlanib borayotganining o'zi iqtisodiyotimizning tarkibida bo'layotgan ijobiy o'zgarishlardan dalolat beradi. Faqatgina o'tgan yilning o'zida yurtimizda 26 mingdan ziyod kichik biznes sub'ekti ish boshladi, ushbu sektorda faoliyat ko'rsatayotgan korxonalarning umumiy soni yil oxiriga kelib 190 mingga yetdi.

Bugungi kunda mamlakatimiz yalpi ichki mahsulotining qariyb 55,8 foizi ayni shu sohada ishlab chiqarilmoqda. Vaholanki, 2000 yilda bu ko'rsatkich 31 foizdan iborat edi.

Ayni paytda ishlab chiqarilayotgan jami sanoat mahsulotlarining 23 foizi, ko'rsatilayotgan bozor xizmatlarining deyarli barchasi, mahsulot eksportining 18 foizi, iqtisodiyot tarmoqlarida ish bilan band bo'lgan aholining 75 foizi kichik biznes ulushiga to'g'ri kelmoqda.

Ana shu raqamlardan ko'rinib turibdiki, kichik biznes shaklan kichik bo'lishiga qaramasdan, iqtisodiyotimizni barqaror rivojlantirish, aholini ish bilan ta'minlash muammosini hal etish va xalqimiz farovonligini yuksaltirishda tobora katta rol o'ynamoqda.

Iqtisodiyotimiz tarkibidagi chuqur o'zgarishlar mamlakatimiz eksport salohiyatini mustahkamlash, eksport hajmini barqaror oshirish va uning tarkibida ijobiy o'zgarishlarga erishishda eng muhim omilga aylandi.

Iqtisodiyotimizni barqaror rivojlantirishda xizmat ko'rsatish sohasi tobora katta rol o'ynamoqda. Biz o'tgan yilning boshida 2013-2016 yillarda qishloq joylarda xizmat ko'rsatish va servis sohasini jadal rivojlantirish yuzasidan qo'shimcha chora-tadbirlar dasturini tasdiqladik. 2013 yilda xizmat ko'rsatish bo'yicha 13 mingdan ortiq korxona, jumladan, savdo-maishiy komplekslar, minibanklar va sug'urta kompaniyalari filiallari va boshqa korxonalar tashkil etildi.

2013 yil yakunlariga ko'ra, ko'rsatilgan xizmatlar hajmi 13,5 foizga, ularning yalpi ichki mahsulotdagi ulushi esa 2000 yildagi 37 foizdan 53 foizga o'sdi.

Iqtisodiyotimizning 2014 yilga mo'ljallangan asosiy vazifa va ustuvor yo'nalishlari avvalo bu sohaningyuqori sur'atlar bilan o'sib borishini ta'minlash,

buning uchun mavjud barcha rezerv va imkoniyatlarni safarbar etish borasida qabul qilingan strategiyani davom ettirishga qaratilgan.

Yalpi ichki mahsulot hajmini 8,1 foizga, sanoatni 8,3 foizga, qishloq xo'jaligini 6 foizga, chakana savdo aylanmasini 13,9 foizga ko'paytirish, bozor xizmatlarini 16,2 foizga oshirgan holda, uning yalpi ichki mahsulotdagi ulushini 55 foizga yetkazish ko'zda tutilmoqda¹.

Shu o'rinda shuni ta'kidlash joizki, umumiy ovqatlanish korxonalari ichida restoran, qahvaxona, bar, oshxona asosiy o'rinni egallaydi. Bular aholining xordiq chiqarishini tashkil qilishda muhim ahamiyatga ega. U yerlarga kishilar faqat ovqatlanish uchungina emas, balki yubileylarni nishonlash, kishi hayotidagi muhim voqealarni, u yoki bu jamoa a'zolarining quvonchiga sherik bo'lish, to'y tantanalarini o'tkazish, ish bo'yicha tashkilotlarning xodimlari mehmonlarni xursandchilik bilan kutib olishlari, tez va lazzatli taomlar qo'yishlari, to'laqonli dam olishlari uchun hamma sharoitlarni yaratishlari zarur.

Umumiy ovqatlanish korxonalaridan biri bo'lgan oshxonalarni ham taomlar sifatini, ko'rsatiladigan xizmatlar sifatini to'g'ri yo'lga qo'yish va uni yaxshilash borasida bir qancha vazifalarni amalga oshirish lozim.

Mavzuning dolzarbligi: O'zbekistonga kelayotgan turistlarga va aholiga hozirgi zamon talab darajasida xizmat ko'rsatishda umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlariga katta ma'suliyat yuklatiladi. Chunki, bu soha xodimlari, soha olimlari xo'randalarni ilmiy asoslangan, tarkibi balanslashtirilgan mazali xushta'm, xushbo'y taomlar bilan ta'minlash bilan birga, har bir kelgan turistning ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlarini, urf-odatlarini yaxshi bilishlari kerak.

Inson organizmida noqulayliklar va zararliklar kelib chiqmasligi, hamda kayfiyati buzilmasligi uchun ratsionlar ular o'rgangan mahsulot turlaridan va o'z milliy taomlariga o'xshash taomlar, yoki ayrim milliy taomlari tayyorlanib berilishi kerak.

¹ O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Islom Karimovning mamlakatimizni 2013 yilda ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirish yakunlari va 2014 yilga mo'ljallangan iqtisodiy dasturning eng muhim ustuvor yo'nalishlariga bag'ishlangan Vazirlar Mahkamasining majlisidagi ma'ruzasi. **18.01.2014**

Yuqorida qayd etilganlarni e'tiborga olib, O'zbekistonning issiq ob-havo sharoitida o'zining nordon, o'tkir ta'mi bilan so'lakay bezi ishini yaxshilaydigan, ishtahani ochadigan va taomlar ta'mini yaxshilaydigan taomlar texnologiyasi va resepturasini va aholi sifatli xizmat ko'rsatishni takomillashtirish dolzarb vazifalardan hisoblanadi.

Muammoning o'rganilganlik darajasi: Xizmat ko'rsatish sohasi sub'ektlari faoliyatining tabiati hamda ularni tashkil etishning samaradorligini oshirish muammolari umumiy ovqatlanish sohasi sub'ektlari samaradorligini oshirish masalalari chet ellik olimlardan: A.S.Ratushniy, L.A.Starostina, Ye.V.Gorshkova, T.I.Zaharova, K.Maxmudov va boshqalar tomonidan tadqiqot qilingan. Mustaqillik yillarida mamlakatimiz olimlari tomonidan ham xizmat ko'rsatish soxasi samaradorligini oshirish bo'yicha qator izlanishlar olib borilgan. Xususan: J.M.Kurbonov, T.O.Xudoyshukurov, B.A.Abdukarimov, M.Q.Pardayev, N.N.Muminovlarning bu borada olib borgan tadqiqotlarini ta'kidlab o'tish lozim bo'ladi. Birok, tayyorlanayotgan taomlarning birgina yetkazib berish emas, balki ularning kimyoviy tarkibini tekshirish, taxlil qilish hamda iste'molchilarga yetkazib berish masalalari adabiyotlarda yetarlicha ochib berilmagan.

Tadqiqotning maqsadi: Umumiy ovqatlanish korxonalari, jumladan: "Iste'dod" MCHJ qoshidagi talabalar oshxonasida tayyorlanayotgan taomlar va ichimliklar assortimentini hamda ozuqaviy qiymatini tahlil qilish, o'rganish, tadqiqot olib bori shva ko'rsatilayotgan xizmatlar sifatini oshirishda bitiruv malakaviy ish o'z ichiga quyidagi vazifalarni belgilab oladi:

- Ovqatlanish korxonalarining turlari va xususiyatlari;
- Xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar assortimenti va ularning kimyoviy tarkibi;
- Ovqatlanish korxonalarida ko'rsatiladigan xizmat turlari;
- «Iste'dod» ovqatlanish korxonasining tavsifi va ularning bo'limlari;
- Ovqatlanish korxonasida taom va ichimliklarning assortiment iva ularning ozuqaviy qiymati;

- Korxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularning xizmat ko'rsatish darajasi;
- Xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning xizmat ko'rsatish sifatini oshirishni takomillashtirish;
- Korxonada mehnatni muhofaza qilish talablari va chora-tadbirlar;
- Korxonada yong'in xavfsizligi.

Tadqiqot ob'ekti: Bitiruv malakaviy ishining ob'ekti sifatida Samarqand shahri Shoxrux ko'chasida joylashgan va faoliyat kursatayotgan «Iste'dod» MCHJ qoshidagi talabalar oshxonasi qabul qilindi.

Tadqiqotning predmeti: tadqiqotning predmeti etib talabalar oshxonasidagi taomlar va ichimliklar assortimentining ozuqaviy qiymatini tahlili qilish va xizmtalar sifatini oshirish bilan bog'liq munosabatlar hisoblanadi.

Tadqiqot usullari: Bitiruv malakaviy ishi doirasidagi tadqiqotlar davomida nazariy jixatdan ozikaviy va biologik aktiv moddalarni hisoblash, tahlilni qiyoslash, guruhlash, tanlab kuzatish, xizmat turlarini o'rganish, takomillashtirish kabi bir qator usullardan foydalanildi.

Bitiruv malakaviy ish tarkibi: kirish, 3 ta bobdan iborat bo'lib, adabiyotlar tahlili, asosiy qism va korxonada hayot faoliyati xavfsizligini o'z ichiga oladi. Undan tashqari, bitiruv malakaviy ishi bo'yicha xulosa, foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati, jadvallar hamda qo'shimcha materiallar ko'rsatilgan. Ishning hajmi 60 betdan iborat.

I-BOB. Adabiyotlar taxlili

1.1. Ovqatlanish korxonalarining turlari va xususiyatlari

Umumiy ovqatlanish korxonalari - pazandalik mahsulotlarini tayyorlaydigan va ularni mijozlarga yetkazib berishni tashkil etadigan maskandir.

Ishlab chiqarish faoliyati turiga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari quyidagilarga bo'linadi: restoran, kafe, bar, bufet, tamaddixona, oshxona va boshqalar.

Korxona ishlab chiqarishni to'la amalga oshirgan holda xomashyoni qayta ishlaydi, chala tayyor va tayyor mahsulot ishlab chiqaradi, so'ngra o'zlari zallarda, bufet va taomlar magazinlarida ularni sotadi. Turlari, o'rinishgan joyi, moddiy-texnika jihozlanish darajasi va hajmiga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari turlar va sinf-larga bo'linadi.

Savdo belgisi bo'yicha umumiy ovqatlanish korxonalari zagatovka qilish va taomlar tayyorlashgacha bo'lgan davrga bo'linadi.

Dastlabki tayyorgarlik korxonasi - mexanizatsiyalashgan korxona bo'lib, chala tayyor mahsulotlarni, shuningdek, ovqat va un mahsulotlarini markazlashtirgan holda ishlab chiqarishga mo'ljallangan.

Ovqat mahsulotlari va chala tayyor mahsulotlar ishlab chiqaruvchi fabrikalar - ovqat fabrikalari, fabrika-oshxonalar, ovqatlarni tez muzlatadigan fabrikalar, chala tayyor mahsulot tayyorlaydigan maxsus sexlardir.

Chala tayyor mahsulotlar tayyorlash va ularni komplekt ta'minlashgacha bo'lgan davrda ovqat mahsulotlari va chala tayyor mahsulotlar fabrikasi xizmat qiladi.

Ularda yuqori ishlab chiqarish anjomlari bilan jihozlangan, mexanizatsiyalashgan va avtomatlashtirilgan liniyalar, avtomatlar harakat qiladi.

Fabrika maxsus xonalarga xomashyo va tayyor mahsulotlarni tegishli haroratda saqlaydigan sovutgich va muzlatgichlarga ega bo'lgan omborxona xo'jaligiga ega.

Oshxona-fabrika industrial usul bilan ovqat tayyorlaydi, alyumin yoki plastmassa lotoklar, polietilen plyonka, paketlarga joylaydi. Odatda oshxona-

fabrikalari yuqori darajada mexanizatsiyalashgan bo‘ladi. Mexanizatsiyalashgan va avtomatlashgan liniyalar to‘xtovsiz ishlaydi.

Fabrika-oshxona - yirik, mexanizatsiyalashgan korxona, o‘zi mahsulot ishlab chiqaradi, ovqat va qandolat mahsulotlari tayyorlaydi.

Chala tayyor mahsulot ishlab chiqaruvchi maxsus sexlar magazinlarni chala tayyor go‘sht, baliq, sabzavot bilan ta’minlaydi.

Ovqatlanish kombinati — yirik birlashma, uning tarkibiga: fabrikalar, oshxona, restoran, kafe, tamaddixonalar, ovqat magazinlari kiradi. Ovqatlanish kombinati boshqa korxonalar - chakana savdo, ovqat magazinlari uchun ham chala tayyor mahsulotlar tayyorlab beradi.

Ovqatlanish kombinatlari odatda yirik ishlab chiqarish korxonalari, birlashmalar, oliy o‘quv yurtlari qoshida tashkil etiladi. Tayyorlovchi fabrika odatda alohida binoda joylashgan bo‘ladi va yo‘lak bilan oshxonalarga birlashtiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonasi ma’lum turdagi korxona xizmatining o‘ziga xos belgilarining mujassamlanishi, mijozlarga ko‘rsatilgan xizmat sifatining darajasi va sharoiti bilan ifodalanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining beshta turi mavjud: restoran, bar, kafe, oshxona, tamaddixona (yahna ovqatlar).

Korxonaning turini belgilashda quyidagilarga e’tibor beriladi:

- realizatsiya qilinadigan mahsulotlar assortimenti, ularni tayyorlashdagi turli-tumanlik va murakkablik;
- texnik jihozlanish - moddiy baza, injener-texnik jihoz va uskunalar bilan ta’minlanishi, bino tizimi, arxitektura-rejalanishi va hokazo;
- xizmat qilish usullari;
- xodimlarning malakalari;
- xizmat ko‘rsatish sifati, binoning ichki bezagi, ahloq-odob, muomala, estetika va hokazo.

Korxona toifalari: lyuks, oliy va birinchi toifali degan nomlar restoran va barlarga beriladi. Kafe, oshxona, tamaddixonalar toifalarga bo‘linmaydi.

Lyuks toifa standartda aytilishicha, restoran va barlarga beriladi. Ular quyidagi talablarga javob berishi kerak: bino ichki bezagining oliy darajada bo'lishi, ko'zni qamashtiradigan chiroy, xizmat qilish sohasining keng-ligi, noyob assortiment, ko'ngiddagidek buyurtma va firma taomlarining bo'lishi, restoran mahsulotlari, buyurtma va firma ichimliklarining keng assortimenti.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining lyuks toifasiga restoran va barlar kiradi, bular boshqa toifalardan quyidagi belgilari bilan farq qiladi: binolar noyob harakterdagi hajm-rejaga ega bo'lishi, mijozlar uchun zal a'lo darajada ko'ngildagidek qilib yasatilishi shart. Bu talab an'anaviy arxitekturadagi restoran va barlarga, shuningdek, tematik restoran va barlarga ham tegishlidir. Hozirgi zamon injenerlik jihozlarining mavjudligi, turli musiqa dasturlaridan keng foydalanish, maxsus mebel, alohida idish-tovoqlarda taom buyurish, yoritish vositalari arxitektura-badiiy bezakni takomillashtiradi, xizmatning umumiy didli manzarasini namoyish qiladi.

Oliy toifa nomi ham restoran va barlarga beriladi. Ularning ham noyob binolari, bino ichi bezaklari, chiroyli jihozlari, noyob assortiment, ko'ngildagidek buyurtma va firma taomlari va mahsulotlari, shuningdek murakkab usulda tayyorlangan ichimliklar, alkogolsiz ichimliklari bo'ladi.

Restoran - murakkab tarzda tayyorlangan taomlarning keng assortimentini tayyorlaydigan umumiy ovqatlanish korxonasidir. Bular ichiga buyurtma va firma taomlari, vino-arozlar, tamaki va qandolat mahsulotlari kiradi. Mijozlarning yaxshi dam olishlari uchun yuksak darajada xizmat qilinadi.

Restoranlar markaziy, odamlar gavjum ko'chalarda, temir yo'l, avtomobil vokzallarida, aeroportlar, kemalar to'xtash joylarida, teploxod, dengiz kemalarida, suzuvchi dam olish uylarida, shuningdek, stadion, shaharlararo xududlarda, ma'muriy, tomosha maskanlari majmualarida, tarixiy va arxitektura yodgorliklari joylashgan yerlarda, O'zbekiston sharoitida katta bozorlar, o'yingohlar yaqinida ochiladi.

Restoranlarda xo'randalarga restoran xodimlari, bosh ofitsiant va ofitsiantlar xizmat qiladi. Taomlar va ichimliklarni oliy darajadagi pazandalar tayyorlaydi.

Restoranda xizmat qiluvchi xodimlar bir xil kiyimlarda bo'ladi, ularning poyafzalari yagona namunaga ega bo'lishi shart.

Xorijiy turistlarga xizmat qiladigan restoran ofitsiantlari bironta chet tilni bilishi va mehmonlar bi-lan gaplasha olishi lozim.

Restoranlar ayrim xo'randalargagina xizmat qilish bilan cheklanmaydi. Davlat miqyosidagi katta anjumanlar, majlislar, konferensiya, seminar, rasmiy kechalar, qabul marosimlari, to'ylar, oila tantanalari, banket, tematik kechalar va boshqalarga xizmat qiladi.

Restoranlarda mijozlarga asosan tushlik va kechki ovqat beriladi, katta yig'inlar, kengashlar, konferensiya qatnashchilariga taomning to'la ratsioni beriladi.

Ko'pgina restoranlarda bayram kuni oldidan, shanba va yakshanba kunlari milliy taomlar ta'mini aniqlash (degustatsiya) tadbiri o'tkaziladi.

Ba'zi restoranlar faoliyatida oilaviy ovqatlanish tajribasi amalga oshirilmoqda. Xizmatning bu turida maxsus taomnoma tuziladi, bunda yosh bolalar hisobga olinadi, ammo oziq-ovqat uncha qimmat bo'lmasligi kerak.

Lyuks toifadagi restoranda buyurtma va firma taomlaridan tashqari taomnomada yozilmagan taomlarning buyurtmasini ham qabul qilish mumkin. Restoranda mahsulotlar assortimentida shokolad, konfetlar, xo'l mevalar va boshqalar bo'lishi kerak.

Birinchi toifadagi restoranlarda vitrinalarni bezash oddiyroq bo'ladi.

Restoran zallarida mijozlar uchun qulayliklar yaratish maqsadida arxitektura-konstruktiv manzarali elementlar, mebel va boshqa jihozlar o'rnatish uchun maydonlar barpo etiladi.

Restoranlarda mebellarning asosiy turlari: ikki, to'rt, olti kishi sig'adigan stollar (to'g'ri burchakli, kvadrat, dumaloq va boshqa shaklda); restoran kreslolari, divanlar, ofitsiantlar uchun servantlar, guldonlar, xizmat uchun stollar va hokazo.

Lyuks toifadagi restoranlar uchun oshxona idish-tovoqlari, priborlar maxsus buyurtma bo'yicha tayyorlanadi (zanglamaydigan po'latdan, oliy darajadagi chinini, shishadan eng yaxshi ishlov berilib tayyorlanadi).

Oshxona va xizmat xususiyatlari hisobga olingan holda idish-tovoqlar tanlanadi. Chinnidan yasalgan har bir buyumda uni ishlab chiqaruvchining tamgʻasi boʻlishi shart. Banketlarda, qabul tantanalarida chinnidan va billurdan ishlangan buyumlardan foydalaniladi.

Oshxonalarda foydalaniladigan matodan qilingan buyumlar - sochiqlar, dasturxon, salfetkalar, qoʻl sochiq-lari zal xususiyatiga qarab buyurtma bilan tayyorlanadi. Bu buyumlarning har birida restoran tamgʻasi boʻlishi shart. Stollarga dasturxon har bir yangi mehmon uchun yangi yoziladi.

Birinci toifadagi restoranlarda metallardan yasalgan idish-tovoqlardan foydalaniladi, oshxona idishlari zanglamaydigan poʻlatdan, chinnidan yasaladi. Dasturxon va salfetka, qoʻl sochiqlar oq va rangli matodan boʻlishi mumkin.

Lyuks toifadagi restoranlarda albatta quyidagi qoʻshimcha xizmatlar boʻlishi shart: bayram taomlari tayyorlash va xizmat uyushtirish, uyga ovqat olib borib berish, taom va boshqalarga buyurtmalar qabul qilish, maʼlum muddatga joyni band qilib qoʻyish, mijoz iltimosiga koʻra taksi chaqirib berish, gul va sovgʻalar sotish.

Oliy toifa restoranida banket zali, bar, kakteyl-xol boʻladi. Binolar ichi chiroyli bezatilgan boʻlishi, restoranlar talabiga javob berishi kerak.

Lyuks va oliy toifadagi restoran taomnomasi bosmaxonada chop etilishi zarur. Bu restoranlarda xorijiy mehmonlarga xizmat qilinadigan boʻlsa, taomnoma uch tilda: ingliz, fransuz, nemis tillarida bosiladi. Taomnomaning firmali jildi, reklama afishalari, bukletlar, varaqalar, tabrik va taklif qogʻozlar va boshqa nashr reklamalari zich, qalin qogʻozlar yoki yaltiroq ishlov berilgan kartondan tayyorlanadi. Taomnomaning jildida restoran nomi va tamgʻasidan tashqari restoranning mavzu yoʻnalishini ifodalovchi rasm ham boʻladi.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlarda orkestr chiqishiga moʻljallangan joy boʻladi. Ansabllar, teatr guruhlarini konsert dasturlari bilan mijozlarning yaxshi dam olishiga sharoit yaratiladi. Lyuks toifali restoranlarda yuqori sifatli stereofonik radio-apparaturadan foydalaniladi, har bir stolda ovozni bir meʼyorda tartibga soluvchi dinamiklar boʻladi.

Restoranlar bir-birlaridan quyidagilar bilan farqlanadi:

- tayyorlab beriladigan taomlar assortimenti bo'yicha (baliq, milliy taomlar, xorijiy mamlakat taomlari);
- o'rnatilgan joyi - shaharda, vokzallarda, mehmonxonada, dam olish zonasi, vagon-restoran va boshqalar.

Vagon-restoranlar uzoq masofalarga qatnovchi temir yo'l poyezdlarida bo'ladi. Odatda bunday restoranlar bir kecha-kunduzdan ortiqroq safarga boruvchi yo'lovchilar uchun xizmat qiladi.

Kupe-bufetlar bir kecha-kunduzdan kam yo'l yuradigan poyezdlarda bo'ladi. Kupe-bufetlar uchun poyezdda 2-3 ta kupe savdo qilish va yordamchi xona sifatida ajratiladi. Kupe-bufet salondan to'siq-vitrina bilan ajratiladi, sovutgich shkaf va vagon osti yashiklariga ega. Asosiy assortimenti: buterbrod, pishirilgan tuxum, sut-qatiq mahsulotlari, sosiskalar, sardelkalar, issiq ichimliklardan - choy, kofe, kakao bo'ladi, qandolat va non-bulka mahsulotlari, alkogolsiz ichimliklar, sharbatlar, meva va boshqalardir. Yo'lovchilarga bufetchi xizmat qiladi. Ovqat tashuvchi ofitsiant boshqa vagonlardagi yo'lovchilarga taomlar yetkazib beradi.

Avtosayyohlar uchun restoran - katta yo'l chorrahasida, yirik avtostansiyalarda joylashadi, sayyohlar bu yerlarda ovqatlanadi, hordiq chiqaradi.

Bar — kichkina restoran, ilgari mayxona deb ham ataganlar. Keng assortimentda har xil ichimliklar sotiladi. Shuning bilan birga barda taomlar, gazaklar, qandolat mahsulotlari ham bo'lishi mumkin. Barlarning vazifasi - bu yerga keluvchilarga yaxshi xizmat ko'rsatish, shinam jihozlangan, chiroyli joyda ko'ngildagidek dam olish sharoitini yaratish, musiqa, sanoatkorlar chiqishi, videoeshittirishlar tashkil qilish.

Assortimentlariga qarab barlar quyidagi turlarga bo'linadi: pivo barlari, vino, sut-qatiq, kokteyl-xoll, kokteyl-barlar. Kokteyl-xoll kokteyl-bardan zalining kattaligi, jihozlanishining turli-tumanligi bilan ajraladi.

Barlar odatda ma'muriy-madaniy va savdo markazlarida, mikrorayonlarda, restoran, kafe, mehmonxonalar qoshida ochiladi.

Binolarning tuzilishiga ko‘ra barlar quyidagicha joylashadi:

- vestibyullarda - bu yerda kishilar uchrashadilar, suhbat qiladilar;
- restoran barlari - bino ichida, zalda joylashadi;
- yordamchi barlar mehmonxona qavatlarida joylashadi;
- banket barlari banket zallarida joylashadi;
- mini-barlar mehmonxonaning mehmonlar uchun mo‘ljallangan xonalarida joylashadi.

Bar taomnomalarida aralash ichimliklar, shuningdek, tabiiy kuchli alkogol ichimliklar bo‘ladi. Har xil gazaklar myajozlar hohishiga qarab beriladi.

Hamma barlarda stereofonik ovoz chiqaradigan apparat, televizor, videomagnitafonlar, o‘yin avtomatlari bo‘lishi kerak. 50 dan ko‘p kishiga mo‘ljallangan raqsga tushish maydonchalari ham bo‘ladi.

Salat-barlar — maxsus peshtaxta bilan jihozlangan, ochiq sovutgich vitrinasiga ega. Maxsus idishlarda tayyorlangan har xil salatlar: ko‘k salat, bodring, rediska, pomidor, tuxum, kartoshka, sabzi, qizilcha, ukrop, piyoz, petrushka, karam, shuningdek, go‘st, baliq, kolbasa, pishloq va boshqalar qo‘yiladi. Alohida idishlarda: yog‘, sirka, gorchitsa, krem, qaymoq, mayonez, shakar, tuz, garimdori beriladi. O‘z didi va ishtahasiga qarab har bir xo‘randa tegishli mahsulotlardan idishlariga solib oladi. Bu barlar «shved dasturxoni»ning bir ko‘rinishidir.

Ho‘l meva barlari - umumiy ovqatlanish korxonalarining yangi bir turi. Ijtimoiy vazifalarni hal qilishga qaratilgan, alkogol ichimliklar iste‘molini kamaytirish nazarda tutilgan tadbir sifatida paydo bo‘ldi.

Bu xildagi barlar o‘ziga xos usulda binolarda joylashgan, oddiygina jihozlangan: peshtaxtalar qo‘yilgan, vitrinalarda 15 xilgacha sharbatli ichimliklar, sut kokteyllari, elektro-kofeyniklar, samovarlar. Xo‘randalar sharbatlardan tashqari choy, kofe ichishlari, restoranning qandolat sexidan keltirilgan qandalat mahsulotlaridan bahramand bo‘lishlari mumkin.

Sut mahsulotlari barlari - o‘z mahsulot assortimenti bilan boshqalardan farqlanadi. Sut va sariyog‘ kokteyllaridan tashqari barning kundalik taomnomasida

buterbrodlar, pishloq, kolbasa, bir necha xil sutli taomlar, quymoqlar, qaymoqli, tvorogli somsalar, un-qandolat mahsulotlari, shirin taom va ichimliklar bo'ladi. Ovqat tayyorlashda mijozlarning o'zlari qatnashadigan barlar keng ommalashib bormoqda.

Sut mahsulotlari barlari firma sut mahsulotlari magazinlari qoshidagi yirik savdo markazlarida barpo etiladi. Ularning asosiy maqsadi xo'randalar taomni tatib ko'rishi bilan mazasiga tushunadi va bar mashhur bo'la boradi. Bu barlarda turli sutli mahsulotlar ham sotiladi.

Disko-barlar - kunduz kunlari kafe sifatida ish olib boradi, kechqurin esa bar xizmatini o'taydi. Bu yerlarda doimo diskoteka uyushtiriladi. Disko-barlar alohida binolarda yoki mehmonxonalarning yarimerto'lalarida faoliyat ko'rsatadi. Bu barlarda orkestrlar, ashulachi, aktyorlar ishtirokida yoshlarning dam olish kechalari o'tkaziladi. Tavsiya etiladigan mahsulotlar assortimenti tur-lichadir: buterbrod, qandolat-shirinliklar va hokazo iste'molbop narsalar.

Kafe (qahvaxona) - iste'molchilar ovqatlanishi va dam olishini ta'minlaydi. Restoran mahsulotlariga qaraganda bular assortimenti kam.

Kafe firma va buyurtma taomlar tayyorlash, xo'randalarga yetkazib berishdek vazifani bajaradi. Bularning assortimenti cheklangan va taom tayyorlashi murakkab emas. Kafeda issiqchoy, kofe, kakao, muzday sharbatlar, mineral suvlar, qatiq-sut, qandolat va shirin taomlar mavjud. Ikkinchi taom sifatida tayyorlanishi oson bo'lgan - qovurilgan tuxum, sosiska, sardelka, quymoqlar, birinchisiga sho'rva berilishi mumkin.

Alkogolsiz kafeda ichimliklar assortimentidan vino-arok mahsulotlari olib tashlanadi, alkogolsiz ichimliklar va qandolat mahsulotlari sotish qo'paytiriladi. Bu kafelarda diskoteka bor. To'ylar, yubileylar, oilaviy tushliklar, yangi taom va mahsulotlar ko'rgazmasi o'tkaziladi.

Mahsulot assortimenti va mijozlar tarkibiga qarab kafelar ikki guruhga bo'linadi:

- assortimenti bo'yicha mahsulotlarni sotish - muzqaymoq kafesi, qandolatlar kafesi, sut mahsulotlari kafesi;

- iste'molchilar tarkibi bo'yicha - yoshlar kafesi, bolalar kafesi va hokazo.

Muzqaymoq kafesi - hordiq chiqarish uchun eng gavjum joy. Hamma oilalar ham restoran yoki barga boravermaydi, chunki u joylar yoshi jihatidan katta toifadagilarga mo'ljallangan, narx-navosi ham yuqori. Muzqaymoq kafelari esa hammabop, butun oila a'zolari bilan kelib muzqaymoq iste'mol qilish va dam olish mumkin. Muzqaymoq tayyorlash jarayoni ham o'ziga xos. Ishlatiladigan asboblari zanglamaydigan po'latdan yasaladi. Jihozlarni saqlash uchun stellajlar, idishlarni yuvadigan joy, ochiq va yopiladigan, devorga o'rnatilgan jovonchalar, quyi darajali muzlatgichlar, stol va boshqalar bo'ladi. Muzqaymoq kafesi uchun uncha katta maydon talab qilinmaydi.

Muzqaymoq kafelari savdo zalida: past haroratli vitrinada muzqaymoq assortimenti namunalari qo'yiladi. Mebel bo'ladi, choy va kofe qaynatadigan anjomlar yordamida mijozlarga issiq choy, kofe tayyorlanadi. Bundan tashqari muzqaymoq kafesida har xil pishiriqlar, qandolat mahsulotlarini ham harid qilish mumkin.

Kafeteriylar - yirik oziq-ovqat yoki nooziq-ovqat magazinlarida tashkil qilinadi. Kafeteriyalarda issiq ichimliklar, sut-qatiq mahsulotlari, buterbrodlar, qandolat mahsulotlari va boshqalar tayyorlanishi va sotilishi mumkin, uncha qiyin bo'lmagan mahsulotlar bo'ladi. Alkogol ichimliklar sotish taqiqlanadi. Hisob-kitobni bufetchining o'zi bajaradi.

Oshxona — tegishli mijozlar talabini qondirish, oziq-ovqatlar iste'mol qilinadigan umumiy ovqatlanish maskani. Haftaning kunlari bo'yicha taomnoma tuziladi, taomlar tayyorlanadi va xo'randalarga taqdim etiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari orasida oshxonalar eng keng tarqalgan umumiy ovqatlanish joyi hisoblanadi. Asosiy faoliyati - o'z mahsulotidan aholi uchun taomlar tayyorlash, ularning xo'randalik talablarini qondirish, nonushta, tushlik, kechki ovqatlar yoki ularning bir qismi tayyorlanadi. Oshxonalardan uyga ham ovqat beriladi, oldindan buyurtmalar qabul qilinadi, shuningdek ovqat mahsulotlari, chala tayyor mahsulotlar sotiladi.

Oshxonalar bir-birlaridan farqlanadi:

- mahsulotlari assortimenti bo'yicha: umumiy va parhez taomlar oshxonalari;
- xizmat ko'rsatiladigan mijozlar: maktab bolalari, talabalar va shunga o'xshashlar;

- manzili bo'yicha: hamma uchun, o'quv yurti va korxona, muassasa xodimlari uchun.

Tamaddixona - taomlar assortimenti cheklangan umumiy ovqatlanish maskani. Tegishli xom ashyolardan tez va oson taom tayyorlanadi, xizmati ham tez amalga oshiriladi.

Iste'mol taomlari assortimenti - sovuq va issiq taomlar, hammabop va tez tayyorlanadigan taomlar: sosiska, sardelkalar, chuchvara, qovurilgan tuxum. Spirtli ichimliklar sotish taqiqlanadi.

Tamaddixonalarda xohlagan ovqat tanlanadi, ko'p hollarda tik turib tamaddi qilinadi. Taom tanlangach, hisob-kitob birdaniga amalga oshiriladi. Bu ish avtomat-kassalar orqali ham bo'lishi mumkin. Tamaddixonalarda hamma ishlar juda tez bajariladi. Shoshilgan, vaqti ziq kishilar bir zumda ovqatlanib, yo'liga ravona bo'lishlari mumkin. Tamaddixonalar odamlar qatnovi serob, ko'zga tez tashlanadigan joylarga quriladi.

Tamaddixonalar mahsulotlar assortimentini sotish bo'yicha umumiy va maxsus turlarga bo'linadi. Maxsus tamaddixonalarda chuchvara, pishirilgan go'sht, kabob, somsa, kotlet, sosiska, buterbrod va boshqalar tayyorlanadi.

Bufetlar - ovqat mahsulotlari sotishga mo'ljallangan bo'ladi. Ular ichkarida va tashqarida joylashishi mumkin. Chala tayyor, har xil boshqa mahsulotlar, eng ko'p talab qilinadigan issiq ichimliklar bilan savdo qiladi. Maktab va bilim yurtlari bufetlaridan tashqari hamma bufetlar tamaki mahsulotlari bilan ham savdo qiladi. O'z-o'ziga xizmat qilish amalga oshiriladi. Hisob-kitob bufetchi yoki savdo avtomati orqali bajariladi.

1.2. Xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar assortimenti va ularning kimyoviy tarkibi

Xom ashyo deganda hech qanday texnologik ishlov berilmagan va issiqlik ta'sirida ishlov bermasdan taom sifatida iste'mol qilish mumkin bo'lmagan mahsulotlar tushuniladi. Oziq – ovqat produktalarining xom ashyodan farqi shundan iboratki, ularni issiqlik ta'sirida ishlov bermasdan ham, ishlov berilgandan keyin ham taom sifatida iste'mol qilish mumkin.

Dunyo mamlakatlari halqlari tomonidan taomlar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyo va oziq – ovqat produktalarining assortimenti juda ham keng va bugungi kunda ularning turlari 1000 dan oshadi. O'zbek milliy taomlarini tayyorlashda ularning hamma turlari emas, bugungi O'zbekiston hududida azaldan yetishtirilib kelinadigan oziq – ovqat xom ashyolari va produktalaridan foydalanib kelingan. XX asrda respublika hududida oziq – ovqat xom ashyolari va produktalari yangi turlarining va navlarining yetishtirilishi munosabati bilan o'zbek milliy taomlarining assortimenti va ularni tayyorlashda ishlatiladigan mahsulot turlari yanada kengayib bormoqda. Milliy taomlarni tayyorlashda ishlatiladigan xom-ashyo turlari quyida ko'rib chiqiladi.

Go'sht mahsulotlari. Bugungi kunda respublika xududida yashaydigan aholining asosiy qismini o'zbeklar tashkil qiladi. O'zbek avlodlari azaldan chorvachilik va dehqonchilik bilan shug'ullanishib kelishgan. Ular faoliyatining turlari milliy taomlar assortimentida ham o'z aksini topgan. O'zbek taomlarining aksariyatini go'shtli-sabzavotli, go'shtli-hamirli va go'shtli-yormali taomlar tashkil qiladi. Ularni tayyorlashda mol go'shti hamda qo'y va echki go'shtlaridan keng foydalaniladi. Cho'chqa go'shti bilan o'zbek milliy taomlari tayyorlanmaydi.

Ovqatlanish korxonalarida aholi va turistlar uchun tayyor va yarim tayyor mahsulotlarni ishlab yaiqarishda asosan mol va qo'y go'shtlari ishlatiladi. Echki go'shtidan esa faqat uy sharoitida taomlarni tayyorlashda foydalaniladi. Xuddi shuningdek, ot va tuya go'shtlari ham o'zbek milliy taomlarini tayyorlashda ishlatilmaydi, lekin Qozog'iston, Qirg'iziston va Turkmaniston respublikalari bilan chegaradosh tumanlarda tuya va ot go'shtlari boshqa milliy taomlar tarkibida

iste'mol qilinadi. Uy parrandalaridan esa o'zbeklar tovuq yetishtirishgan va uning go'shtini iste'mol qilib kelishgan. Oxirgi yillarda tovuq go'shtidan tashqari, o'rdak, g'oz va kurka go'shtlari ham iste'mol qilinadi. Lekin ular milliy taomlarni tayyorlashda ishlatilmaydi.

Yovvoyi hayvonlar go'shtidan tog'li tumanlarda kiyik go'shti, tovushqon go'shti, yovvoyi parrandalar go'shtidan esa tustovuq, kaklik, bedona go'shtlari ham iste'mol qilishadi. Ulardan tayyorlangan taomlar asosan tansiq hisoblanadi va barcha joylarda tayyorlanmaydi.

Sut mahsulotlaridan ovqatlanish korxonalarida taomlarni ishlab chiqarish uchun asosan sigir suti ishlatiladi. Lekin uy sharoitida taomlar sigir sutidan ham, qo'y va echki sutlaridan ham tayyorlanadi.

Avvallari O'zbekistonda tabiiy suv havzalarida baliq o'rchitilmasligi va sun'iy suv havzalarining deyarli yo'qligi milliy taomlar assortimentida ham o'z aksini topgan. Barcha o'zbeklar uchun sevimli milliy taomlar assortimentida baliqli taomlar yo'q. Baliqli taomlarni faqat Orol dengizi atrofida yashaydigan aholi tayyorlab va iste'mol qilib kelgan. Respublikada oxirgi yillarda Quvasoy va Arnasoy tabiiy qo'llarida hamda Chorvoq, Kattaqo'rg'on, Janubiy Surxon, Chimqurg'on, Quyimozor, Uchqizil, Kosonsoy, Jizzax, Tuyabug'iz, Andijon, Tuyamuyin kabi sun'iy suv havzalarining paydo bo'lishi va ularda baliqlarning urchitilishi sababli, bugun baliq taomlari ham o'zbek milliy pazandaligida o'ziga yarasha ulushni egallamoqda.

Avvallari O'zbekistonning barcha xududida sabzavotlardan asosan sholg'om, sabzi, piyoz, oshqovoq va osh lavlagisi yetishtirilgan. Bironta ham o'zbek milliy taomi ularsiz (bundan osh lavlagisi istisno) tayyorlanmagan. O'tgan XX asrda respublikada kartoshkaning keng tarqalishi natijasida aksariyat milliy taomlarni tayyorlashda sholg'om o'rniga kartoshka ishlatila boshlandi. Shunga qaramasdan sholg'omli taomlar ulushi hozir ham katta .

Sobiq ittifoq davrida respublikaning barcha mintaqalarida turli xil sabzavotlarning yetishtirilib boshlashi o'zbek milliy taomlarini tayyorlashda ular

ulushining oshishiga, milliy taomlar kimyoviy tarkibining boyishiga va assortimentining kengayishiga imkon berdi.

Bugungi kunda o'zbeklarning va O'zbekistonda yashaydigan boshqa millatlar vakillarining ratsionlarini ayniqsa karam, kartoshka, baqlajon, bulg'or qalampiri, sarimsoqpiyoz, bodring, pomidor va rediskalarsiz tassavvur qilib bo'lmaydi.

O'zbekistonda yetishtiriladigan poliz ekinlari ichida qovun va torvuzlarning ulushi o'ta ham katta. Ular asosan pishish mavsumida ho'lligida iste'mol qilinadi. Shu bilan birga haqiqiy o'zbek milliy pazandaligida shirin taomlarni tayyorlash uchun ham ishlatilgan, masalan, shinni va qovun shirasi bilan aralashtirilgan bug'doy tolqonini tayyorlash uchun.

O'zbekiston iqlim sharoitida avvaldan turli xil va navli mevalar (ayniqsa uzum, o'rik, shaftoli, olcha, olvoli, grek yong'og'i, bodom va pista kabilar) yetishtirilib kelingan. Lekin shuni ta'kidlash lozimki, mevalar asosan qayta ishlanmasdan iste'mol qilinadi. Shu sababli tarkibiga mevalar solingan milliy taomlar yo'q.

Oziq – ovqat mahsulotlarining biologik va fiziologik aktiv moddalarini asosan ular tarkibidagi vitaminlar va gormonlar tashkil qiladi.

Bugungi kunda 40 dan ortiq vitaminlar va vitaminlarga o'xshash moddalarning xossalari o'rganilgan. Vitaminlar odamlar va hayvonlar organizmida boshqa moddalardan sintez qilinmaydi, shu sababli ham organizmga faqat taomlar sifatida iste'mol qilinadigan mahsulotlar tarkibida tushishlari shart. Lekin shuni ta'kidlash o'rinliki, vitaminlar texnologik ishlov berish davrida, ayniqsa uning talablari buzilganda, har xil omillar ta'sirida parchalanib ketishi mumkin. Shu sababli ham ovqatlanish ratsionlarida vitaminlar surunkali ravishda yetishmaganda, organizmda ular ishtirok etadigan jarayonlar buziladi va natijada organizmda har xil kasalliklar kelib chiqadi.

Hozirgi adabiyotlarda oziq – ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitaminlar to'g'risida to'liq ma'lumotlar mavjud. Ularning tahlili shuni ko'rsatadiki, odam organizmi uchun tarkibida barcha vitaminlari yetarli miqdorda bo'lgan bironta ham

oziq – ovqat mahsuloti yo‘q. Ba’zi bir mahsulotlarda ayrim vitaminlar ko‘p bo‘lsa, ba’zilarida esa kam miqdorda bo‘lishi yoki umuman bo‘lmasligi mumkin.

Go’sht va go’sht mahsulotlari asosan yog‘da eriydigan va V guruhi vitaminlarining manbai hisoblanadi. Qo‘y go’shti boshqa go’sht turlariga qaraganda vitaminlarga nisbatan boy. Jigar, buyrak va miyada esa yuqorida qayd etilgan vitaminlar qo‘y go’shtidagidan ham ko‘proq bo‘ladi.

Baliq va baliq mahsulotlari respublika aholisi tomonidan kam iste’mol qilinishiga qaramasdan, ular ham ba’zi bir vitaminlarning asosiy manbalaridan biri bo‘lib xizmat qilishi mumkin. Baliq mahsulotlari tarkibida asosan V_1 , V_2 , RR vitaminlari bo‘ladi. Dudlangan seld balig‘ida va tovuq tuxumida vitamin D juda ko‘p bo‘ladi.

Sut vitaminlarning, shu jumladan suvda eriydigan vitaminlarning universal manbai hisoblanadi. Unda A, Ye, V_1 , V_2 , V_6 , V_{12} , RR, S va boshqa qator vitaminlar bo‘ladi.

Bugungi kunda vitaminlarning manbasi meva va sabzavotlar hamda kartoshka hisoblanadi. Suvda eriydigan vitaminlarning asosiy manbalari bargli sabzavotlardir. Ularda S, V_1 , V_2 , RR, R vitaminlari mavjud. Ayniqsa S, R va Ye vitaminlari juda ham ko‘p, qolganlari esa kam miqdorlarda bo‘ladi.

Ildizmevali va to‘ganakli sabzavotlar (kartoshka, sabzi, lavlagi, sholg‘om, redis, turp va shunga o‘xshaganlar) asosan provitamin A (karotin), S va R vitaminlarining asosiy manbalari hisoblanadi. Bulardan tashqari sabzavotlarda V_1 , V_2 , V_3 , RR va Ye vitaminlar ham mavjud bo‘ladi. Ildizmevali va tuganakli sabzavotlardan tashqari provitamin A (karotin), S va R vitaminlarning asosiy manbalari tomat guruhiga kiradigan sabzavotlar (pomidor, baqlajon, bulg‘or qalampiri va sh. o‘.) hisoblanadi. Ularda ko‘rsatilganlardan tashqari V_1 , V_2 va RR vitaminlar ham bo‘ladi.

Mevalar asosan S vitaminining manbai sifatida ko‘rilishi mumkin. Mevalarda S vitamindan tashqari karotin (provitamin A), V_1 , V_2 va RR vitaminlari ham mavjud, lekin ularning miqdori juda ham kam bo‘ladi.

Don mahsulotlari va dukkaklilar V guruhi vitaminlariga juda ham boy. Shu sababli ham ularni sabzavotlar bilan birga qo'shib oziq – ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish maqsadga muvofiq bo'ladi.

Oziq – ovqat mahsulotlarining mineral moddalari va ularning chegaralangan miqdorlari. Odamlar va hayvonlar organizmida D.I.Mendeleev Davriy jadvali elementlarining aksariyat qismini uchratish mumkin. Inson suyaklarining deyarli 2/3 qismi mineral tuzlardan iborat. Ular iste'mol qilingan oziq – ovqat mahsulotlari hisobidan tashkil topgan.

Oziq – ovqat mahsulotlarining mineral elementlarini ularning manbalaridagi miqdorlariga qarab makro- va mikroelementlarga bo'linadi. Makroelementlarga kislorod, azot, kal'siy, fosfor, kaliy, natriy, oltingugurt, xlor kabilar, mikroelementlar guruhiga esa magniy, temir, margumush, mis, yod, kobalt, rux, stronsiy, molibden va shu kabilar kiradi.

Har bir elementga bo'lgan organizmning talabi bor. Qaysi element o'zining manbalarida qancha ko'p bo'lsa, unga bo'lgan talab ham shuncha katta, manbalarida qancha kam bo'lsa, unga bo'lgan talab ham shuncha kichik bo'ladi.

Go'shtlarda fosfor, kaliy va temir elementlarining ulushlari nisbatan ko'p bo'ladi. Bundan tashqari go'sht mahsulotlarida ruh, mis, kobalt kabi mikroelementlar bor.

Sutdagi mineral tuzlarning o'rtacha umumiy miqdori 0,7 – 1,0 % ni tashkil qiladi. Baliqlardagi mineral moddalar miqdorlari 1,0 % dan (sazan) 1,4 % gacha (okun balig'i) bo'ladi. Baliq ikresi mineral tuzlarga eng boy mahsulot hisoblanadi, undagi mineral moddalar miqdori 5,4% dan 13,8% gacha bo'lishi mumkin.

Odam organizmi uchun har bir mineral moddaga nisbatan me'yorlar ko'rsatkichi o'rnatilgan. Ularning taomlar tarkibidagi miqdori shu me'yorlardan kam bo'lmasligi lozim. Ba'zi bir o'zgaruvchan valentli xususiyatiga ega bo'lgan mikroelementlar me'yoridan ko'p bo'lganda organizmga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Shuning uchun ularning ba'zi bir mahsulotlardagi maksimal miqdorlari chegaralanadi.

1.3. Ovqatlanish korxonalarida ko'rsatiladigan xizmat turlari

Umumiy ovqatlanish korxonalar o'zlarining xizmat ko'rsatish turlari bilan farqlanadi: ofitsiantlar bilan xizmat ko'rsatish, o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish va aralash xizmat ko'rsatish. Turistlarning ovqatlanish tartibi bo'yicha keltirib o'tilgan korxonalar o'zida faqat nonushta, to'la pansionli, yarimpansionli, maxsus ovqatlantirish, bolalar uchun ovqat tayyorlash va boshqa xillari kabi xizmat ko'rsatadilar. Mehmonxonlar qatorida esa oshxonalar, kichik barlar joylashgan bo'lib, u yerdagi xizmat ko'rsatish esa buyurtma yoki chaqirish orqali amalga oshiriladi.

Bu xizmatlar turistlarning ovqatlantirish assortimentlari bo'yicha, kompleks ovqatlantirish hohishi bo'yicha, ovqatlantirish, taxminiy buyurtma asosida ovqatlantirishlarga bo'linadi. Shuningdek, bayramlarda, yubileylarda, har xil banketlarda va boshqalarda xizmat ko'rsatiladi.

Ovqatlanish korxonalari ishlash tartibi (kecha-kunduz va chegaralangan vaqt bo'yicha) va o'rinlar soni bo'yicha klassifikatsiyalanadi.

Texnik jihozlanganligi, ko'rsatiladigan xizmatlar sifati va hajmi bo'yicha, joylashishi, narxi, binoning badiiy bezatishi, mahsulotlar assortimentlari, avtomatlashtirilgan darajasi va boshqa ko'rsatkichlari bo'yicha ovqatlantirishning turistik industriyasi sinflariga bo'linadi.

Qo'shimcha talablarga quyidagilarni ko'rsatish mumkin:

1. Turistik guruhlariga pul ko'chirish yo'li bilan ovqatlantirishni tashkil etganda, nonushta, tushlik va kechki ovqatda ularning hohishi va milliy tamo turlariga e'tibor bergan holda taomnoma tuziladi. Hatto yo'l harakatiga sarflanadigan energiyasi ham e'tiborga olinishi shart. Taomnomalar ro'yxati guruhlarda 10 kungacha o'zgartirilmaydi, ovqat turlari bo'yicha esa 4 kungacha o'zgartirish mumkin. Ovqatlanish ratsioni bo'yicha tuzilgan taomnoma albatta, guruh rahbari bilan kelishilgan holda tuziladi.

2. Stollarni taxminiy servirovkalash, non idishlari bilan, sovuq taomlar va har xil qo'shimchalar bilan bezab qo'yish faqat pul ko'chirish bilan xizmat ko'rsatadigan guruhlarda qo'llash mumkin.

3. Taom tayyorlash uchun ishlatiladigan mahsulotlar sog'liqqa ta'sir etmasligi to'g'risidagi tasdiqlangan hujjat bilan olinadi. Agar bu hujjat bo'lmasa, unda mahsulot maxsus laboratoriya tahlil xonasidan o'tkaziladi. Unda har xil mikroblar va sog'liqqa ta'sir o'tkazadigan qo'shimchalarning bo'lmasligini nazorat qilinadi.

4. Har doim besh yilga bir marta korxonada bo'lim xodimlarini malakasini oshirish maqsadida, ishlab chiqarish, xizmat ko'rsatish, tashkil etish va boshqarish, texnikaviy jihozlar attestatsiyadan o'tkaziladi.

Uch yilga bir marta esa turistik tashkilot xodimlari maxsus dastur asosida o'z malakalarini oshirish maqsadida maxsus kurslarda o'qitiladi.

5. Metrdotel, somele (spirtli ichimliklar bo'yicha mutaxassis), ofitsiant va barmenlar eng kamida bitta chet tilini bilishlari shart. Xizmatchilar guruhlariga bir necha chet tillarini biluvchi ofitsiantlar kirgiziladi.

6. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar iste'molchilarga nisbatan iliq munosabatda bo'lib, ularning har bir iltimosini (vazifasidan kelib chiqib), bajargan holda, e'tiborli va mas'uliyatli bo'lishlari lozim. Agar biror norozichilik yoki e'tiroz bo'lganda, darhol ish boshqaruvchi, metrdotel yoki tashkilot rahbari chaqirtiriladi.

Xizmat jarayonida ovqatlanish korxonalarida turli vaziyatlar yuzaga kelishi mumkin. Bunday holatlarda bosh ofitsiant o'zini tuta bilishi va axloq-odob qoidalariga rioya qilishi shart. Misol tariqasida quyidagi vaziyatni ko'rishimiz mumkin.

Kechqurun xizmat boshlanishida ikkita mijoz - erkak va ayol to'rt o'rinli stolga o'tqazildi. Ular bu yerga boshqa hech kimni o'tqazmaslik kerakligini so'rashdi. Eshik ortida esa odamlar navbat kutib turibdi. Bosh ofitsiant nima qilishi kerak?

Ko'pgina restoranlarda mehmon kutish bo'yicha o'qishlar tashkil qilingan, bu yerda yosh ofitsiantlar mustahkam kasb ko'nikmalarini, o'z vazifalarini vijdonan bajarish usullarini o'rganadilar. Xizmat mahoratining asos-larini o'zlashtiradilar. Ofitsiantda doimo idish-tovoq, sochiqlar, dasturxon bo'lishi lozim. Ofitsiant yaxshi

shaxmatchi tosh surgani kabi ishlashi kerak. O'zining butun xatti-harakatlarini oldindan rejalab qo'yishi uning ish unumini oshiradi. U psixolog bo'lishi kerak. Restoranga keluvchi faqat ovqat yeyish uchun kelganmi yoki hordiq chiqarish uchunmi, bu yerdagi sharoitdan lazzatlanish uchun kelganmi, buni ofitsiant darhol sezib olishi kerak. Kishi birinchi marta kelgan bo'lsa, unga taom va ichimliklar tanlashda yordam qilish lozym. Bu sohada ofitsiant o'z ishining mohir ustasi bo'lishi kerak.

Furshet-banketida xizmat qilish. Furshet-banketlarida xizmat qilish me'yoriy, har bir ofitsiantga 18-20 tadan mehmon to'g'ri keladi. Ofitsiantlar zal stollari qarshisida tik turgan holda mehmonlarga ichimliklar quyib beradi, taom va gazaklar solib oldilariga stolga ko'yadi. Taklif qilinganlarning hammasi stollar yoniga kela olmagan mehmonlarni hisobga olib ofitsiantlar chekka-roqda turgan mehmonlarga ham xizmat tavsiya qilishi, ichimliklar, taom, gazaklar takdim etishi lozim.

Ichimliklar tarqatishda quyidagi qoidaga rioya qilinadi. Ofitsiant patnisida ryumkalar, ichimlik shishalari qo'yilgan holda chap qo'li bilan olib yuradi, ryumkalar ustiga salfetkalar yopilgan bo'ladi, mehmonlarga ichimliklar taklif qiladi va o'ng qo'li bilan quyib beradi. Shu narsaga e'tibor berish kerakki, ichimlik shishalari etiketkasi mehmonlarga ko'rinib tursin. Bu ishni ikki-ta ofitsiant bajarsa ham bo'ladi: bitta ofitsiant butilka va ryumkalar qo'yilgan patnisni olib boradi, ikkinchi ofitsiant mehmonlarga ichimliklar tavsiya etadi va xohish bildirganlariga quyib beradi.

Stollar yaqinida bo'lmagan mehmonlar uchun ofitsiant stoldan gazak olib taklif qiladi, bunday hollarda mehmon stoldan bo'sh tarelka oladi va ofitsiant unga gazak solib beradi. Ba'zi ofitsiant patnisida gazak bilan bo'sh tarelkalar ham bo'ladi, ofitsiant mehmonga hohlagan taom yoki gazak solib olishi mumkinligini aytadi, yoki o'ng qo'li bilan o'zi solib beradi. Ofitsiant foydalanilgan idishlarni yig'ishtirib oladi.

To'y-banketlarida xizmat qilish. Restoranlarning to'ylarga xizmat qiladigan alohida zallari bor. Peshzallarda mehmonlar yig'ilishadi, bir-birlarini kutishadi. To'y o'tkaziladigan zalga stollar faqat bittagina zali bo'lsa, mehmonlar eshik oldida to'planishadi. To'y banketlari uchun taomnomalar maxsus muqovalarda tayyorlanadi.

To'y taomnomalarining muqovalari odatdagi tantanali banketlarnikiga qaraganda kichikroq, oq rangda, «To'y taomnomasi» deb yozilgan bo'ladi. Muqova ichiga taomnoma solinadi, ammo taomlarning, ichimliklarning bahosi ko'rsatilmaydi.

Restoranda xizmat qilishning quyidagi an'anaviy shakllari qo'llaniladi:

1. Kundalik xizmat.
2. Banketlarda xizmat qilish.
3. Xizmat qilishning maxsus shakli.

Restoranga mehmonlarning oqimi kelishi uzluksiz davom etganda mijozlarga kundalik xizmat qilish kuchayadi. Restoran xizmati quyidagi asosiy elementlardan iborat:

- xo'randalarni kutib olish va joy-joyiga o'tqazish;
- buyurtmalar qabul qilish;
- buyurtmalarni bajarish;
- buyurilgan taom va ichimliklarni olib kelib berish;
- xizmat so'ngida hisob-kitob qilish.

Restoran zaliga kirishda keluvchilar kutib olinadi, stollarga kuzatib qo'yiladi, o'tqaziladi va taomnoma bilan tanishtiriladi. Taom va ichimliklar tanlashda yordam beriladi. Buyurtma qabul qilinadi.

Keluvchilarni kutilgan aziz mehmon kabi, birinchi kimga ro'paro bo'lsa, ular kutib oladi: eng avval mehmonlarni shveysar va garderoib sohibi, so'ngra bosh ofitsiant va ofitsiant qabul qiladi.

Garderoib sohibi keluvchilarning ust kiyimi bilan birga qo'llaridagi portfel, diplomat va boshqa narsalarni ham topshirishni tavsiya qiladi.

Turistlar guruhiga restoranda xizmat qilish. Xorijiy turistlarga qilinadigan xizmatlardan biri ularni ovqatlantirishdir.

Xorijiy turistlar uchun ovqatlantirishni tashkil etish restoran va kafelarda amalga oshiriladi. Xorijiy turistlar kelishidan 5 kun oldin umumiy ovqatlanish tashkilotiga «O'zbekturizm» xodimlari tomonidan grafik beriladi. Unda xorijiy turistlar qaysi mamlakatdan kelayotgani, soni, ovqatlanishga qachon kelishi, necha

kun bu yerda bo'lishi yoziladi. Bir sutka oldin har bir guruh haqida buyurtma beriladi.

Beriladigan buyurtmada xorijiy turistlar uchun mas'ul kishining familiyasi, guruh indeksi, xabarnoma raqami, turistlar qaysi mamlakatdan kelayotgani, guruhdagi turistlar soni, jumladan bolalar va parhez taomga muhtojlar, turistlarni kuzatuvchilar, xizmat qilish klassi, ovqatlanish soatlari (nonushta, tushlik, kechki ovqat), taom turlari, restoranda qancha vaqt bo'lishi, birinchi va oxirgi kun sanasi, xizmat qilish soatlari yoziladi. Xorijiy turistlar uchun alohida zal yoki umumiy zalning bir qismi ajratiladi.

Agar xorijiy turistlarga bir necha kun xizmat qilish kerak bo'lgan taqdirda restoranda alohida maxsus joy ajratiladi. Bir necha mamlakatlardan kelgan xorijiy turistlar restoranning bitta zalida o'tiradigan bo'lsa, o'sha mamlakatning bayroqchasi stolga qo'yiladi.

Ovqatlanish vaqti uchun quyidagi taxminiy oraliq tavsiya qilinadi: nonushta - 8 dan 10 gacha, tushlik - 12 dan 15 gacha, kechki ovqat - 16 dan 20 gacha.

II-BOB. Asosiy qism

2.1. «Iste'dod» ovqatlanish korxonasining tavsifi va ularning bo'limlari

«Iste'dod» MCHJ Samarqand shahar hokimining 1996 yil 18 noyabrdagi 612-«F» sonli farmoyishi bilan ro'yxatga olingan.

«Iste'dod» mas'uliyati cheklangan jamiyat (MCHJ) Samarqand shaharining Shoxrux ko'chasi 41-uyda joylashgan bo'lib, Samarqand iqtisodiyot va servis instituti talabalari va xodimlari uchun xizmat ko'rsatadi.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti qoshidagi ovqatlanish korxonasi 2 qavatli binodan tashkil topgan bo'lib, 2012 yilning 1 yanvaridan 2013 yilning 31 yanvarigacha ijaraga «Iste'dod» MCHJga berilgan.

Ovqatlanish korxonasining bitta oshxonasi bo'lib, o'z ichiga go'sht, sabzavot, issiq va sovuq sexlarni oladi. Har bir sex tegishli jihozlar Bilan jihozlangan. Birinchi qavatdagi oshxona talabalar va institutda ishlaydigan o'qituvchi-xodimlarga xizmat ko'rsatadi.

Korxona jami 110 o'ringa ega bo'lib, har kuni 300-400 nafar kishilarga xizmat ko'rsatiladi. Korxonada jami 22 xodim xizmat qiladi, jumladan: direktor, direktor o'rinbosari, bosh buxgalter, itisodchi, kassir, qandolatchi, bosh oshpaz, oshpaz, bufetchi, oshxona ishchisi va boshqalar.

Korxonada ishlovchi barcha xodimlar o'zlariga tegishli bo'lgan kiyimlar Bilan ta'minlangan.

Ovqatlanish korxonasining issiq sexi hamda qandolat sexi maxsus so'ruvchi ventilyatsiya bilan ta'minlangan. Bundan tashqari, tez buzuluvchi oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun yetarli darajada sovutgichlar Bilan ta'minlangan. Korxonaning birinchi qavatida yuvish sexi joylashgan, yuvish sexi oqar issiq va sovuq suv bilan ta'minlagan.

Bundan tashqari, maxsus 5 ta vanna ham mavjud. Korxonada ishlovchilarning barchasi tibbiy ko'rikdan belgilangan muddatlarda o'tib turadi.

Korxonaning 2chi qavatida qandolat sexi hamda qo'shimcha sexlar joylashgan. Ular qatoriga omborxona, tuxum yuvuvchi xona, un elash, hamir

qorish, idish-tovoq yuvish va bezash xonalari kiradi. Qandolat sexida ishlatiladigan barcha mahsulotlarning muvofiqlik sertifikatini mavjud. Korxonada o'z-o'ziga xizmat ko'rsatiladi, faqat o'qituvchilar uchun mo'ljallangan ovqatlanish xonasida ofitsiantlar xizmati yo'lga qo'yilgan.

Ovqatlanish korxonasida talabalar va o'qituchi xodimlar uchun milliy va yevropa taomlari tayyorlanadi. Bundan tashari, ular uchun parhez taomlarini tayyorlash ham yo'lga qo'yilgan.

2.2. Ovqatlanish korxonasida taom va ichimliklarning assortimentiva ularning ozuqaviy qiymati

Oshxona menyusining asosini milliy taomlar tashkil etadi. Menyu tarkibida Yevropa taomlari ham o'rin olgan. Oshxona menyusini tarkibiga sovuk taomlar, suyak taomlar, sabzavotli, yormali, parrandadan tayyorlangan, gushtdan tayyorlangan va hamirli mahsulotlardan tayyorlangan taomlar kiritilgan.

Oshxona menyusida shirin taom va ichimliklar, kandolat mahsulotlari menyusining asosiy kismini egallaydi.

Sovuk taomlardan restoranda quyidagilar tayyorlanadi:

- rediskali salat;
- achchik-chuchuk salati;
- Navruz salati;
- yaxni gusht;
- yaxna til;
- baxor salati;\
- yaxna tovuq;
- turp salati;
- sabzavotli va dukkakli mahsulot salati;
- «Oliviye» salati;
- «Vinegred» salati;
- «Fransuz» salati;
- o'zbekcha salat;

- lavlagi salati.

Restoranda tayyorlanadigan birinchi taomlarga quyidagilar kiradi:

- kaynatma shurva;
- sholgom shurva;
- kovurma shurva;
- frikadelkali birinchi suyuk taomi;
- moshxurda;
- «Karam» shurva;
- chuchvarali shurva;
- loviya oshi;
- lagmon;
- makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan sutli osh;
- sutli ugra oshi.

Bulardan tashkari, restoranda kovurma lagmon, mampar, chuchvara, kovokli matni, kovurma mantii, gushtli mantii, norin, kovurma chuchvara, tuy kabobi, somsa va kuk somsa ham mavsumiga karab tayyorlanadi.

Shirin taom va ichimliklardan quyidagilar tayyorlanadi:

- kuk choy, rayxonli choy, kora choy;
- xolvaytar;
- ayron;
- chak-chak;
- yalpizli ichimlik;
- parvarda;
- xolva;
- nisholdalar ham menyu tarkibiga kiritilgan.

Yukoridagilardan tashkari, menyuda borsh, shchi, rassolnik, kartofeli sup, solyanka, gulyash, shpiklangan gusht, dimlangan, pishirilgan gusht hamda 10 turdan ortik turli xildagi taomlar ham tayyorlanadi.

Ushbu taomlarning barchasi iste'molchilarning buyurtmasiga asosan tayyorlab beriladi.

Taomlarning kimyoviy tarkibi va energetik qiymati. «Iste'dod» MCHJ qoshidagi oshxonada turli xil tadbirlar o'tkazilib kelinadi. Buning uchun avvaldan, ya'ni bir necha kun oldin tantanalarni o'tkazish uchun esa xattoki bir necha oy oldin restoran ma'muriyatiga buyurtma beriladi.

Buyurtma berishda buyurtma kabul kiluvchi utkazish vaktini, sanasini anik belgilab, maxsus jurnalga kayd etilib kuyiladi.

Bunda marosim utkaziladigan joy, mexmonlar soni va stolni kaday servirovka kilish hamda kaday mahsulotlar, taom va ichimliklar assortimenti ham kelishib olinadi.

Oxirgi vaktida oshxonada yana bir xizmat turi yo'lga kuyilgan, bu xizmat axoli hamda korxona ofislari uchun taom va ichimliklar buyurtma asosida yetkazib beriladi. Ya'ni, ovkatlanish korxona ofislarini ichida tashkil etiladi.

Oshxonada 15 xildan ortik yaxna taom va salatlar, 10 dan ortik birinchi taomlar va 20 dan ortik ikkinchi taomlar tayyorlanib, iste'molchilarga yetkazib beriladi.

Bitiruv malakaviy ishini bajarishda oshxonada tayyorlanadigan taom va ichimliklar assortimentini urganish va taxlil kilish bilan birgalikda taom va ichimliklarni kimyoviy tarkibini, ozikaviy kiymatini, sifat kursatkichlarini hamda ushbu taom va ichimliklar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyolarning tarkibiy kislmlari, ya'ni ularning tarkibidagi oksil, yog, uglevodlarning mikdori, ularning nisbati hamda ernergetik kiymati aniklandi.

Bularning barchasi nazariy jixatdan tadjikot kilindi va taxlil etildi.

Yukoridagilardan tashkari biz bilamizki, oksillar, almashmtirib va almashtirib ulmaydigan aminokislotalardan tuzilgan.

Almashtirib bulmaydigan aminokislotalar organizmga fakat ozik-ovkat mahsulotlaridan kabul kilinadi, ularning soni 8 ta bulib, tarkibiga valin, izoleysin, leysin, metionin, sistin, trionin+triptofan, fenilalanin+tirozin va leysinlar kiradi. Bu aminokislotalar odam organizmda sintez kilinmaydi. Ularni fakat sifatli bulgan ozik-ovkat mahsulotlaridan, ayniksa gusht va parranda mahsulotlaridan iste'mol kilish natijasida olinadi.

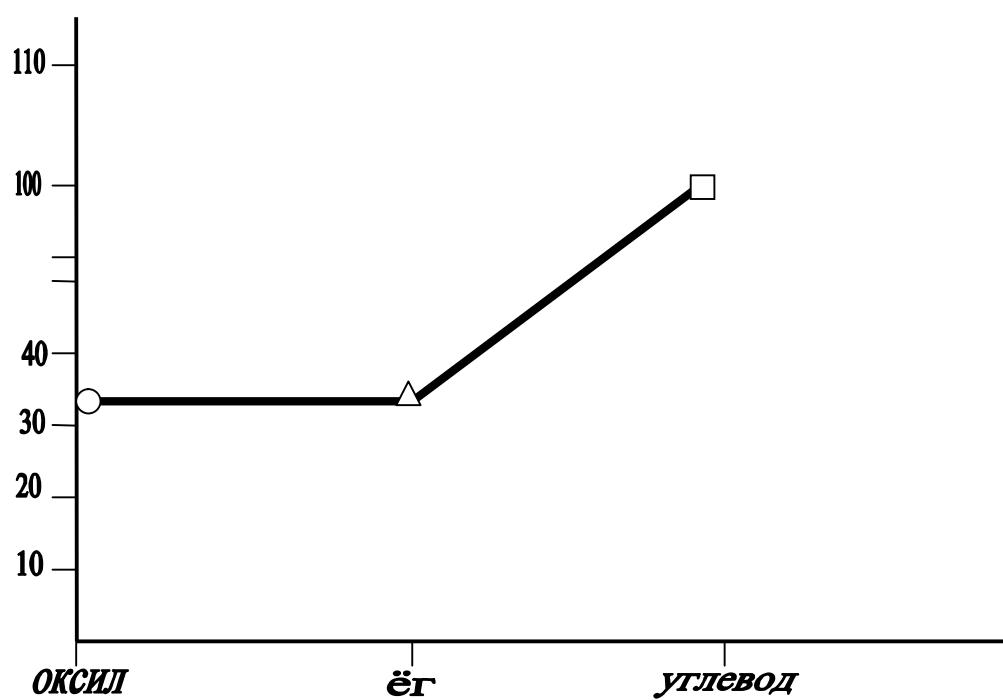
Bundan tashkari, ma'lumki, iste'mol kilinayotgan taomlarining sifati Xalkaro Soglikni saklash tashkiloti tomonidan tasdiklangan me'yorlarga to'g'ri kelishi yoki to'g'ri kelmasligini tekshirish maksadida bitiruv malakaviy ishni bajarishda oksillarning sifat kursatkichlari ham inobatga olindi. Jadvallardan kurinib turibdiki, lagmon taomining nazariy jixatdan aniklashda etalon deb kabul kilingan oksil aminokislotalar solishtirilganda haqiqiy aminokislotalar mikdori bilan juda yaqin keldi. Ayniksa, valin, izoleysin, triptofan mikdori etalon aminokislotalarga nisbatan yukori buldi. Valin aminokislotalarining etalon buyicha mikdori – 50, izoleysin – 40, lizin – 55, metionin+sistin – 35, treonin – 40, triptofan – 10, fenilalanin+terozin – 60, leysin – 70 mg.ni tashkil etadi.

Shu bilan birga oshxonada tayyorlanadigan asosiy taom va ichimliklarning energetik kiymatlari ham hisoblab topildi.

Hisoblashlar shuni kursatdiki, oshxonada tayyorlanadigan Sholgom shurvasining energetik kiymati 308 kkal. to'g'ri keldi, Mastava taomida bu kursatkich – 236,9 kkal ni tashkil etdi.

Aniklangan taomlar ichida lagmon taomining energetik kiymati yukori darajani tashkil etib, bu kursatkich – 867 kkal.ga to'g'ri keldi.

Lagʻmon taomining kimyoviy tarkibi

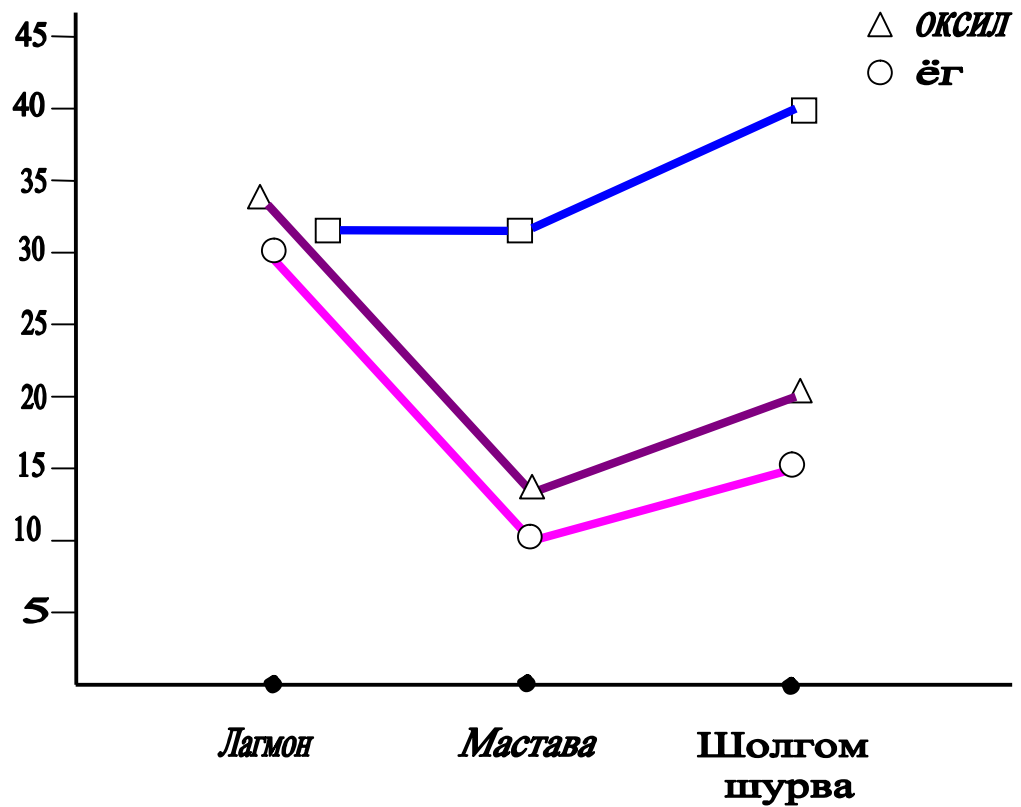


«Go'shtli manti» taomining kimyoviy tarkibi

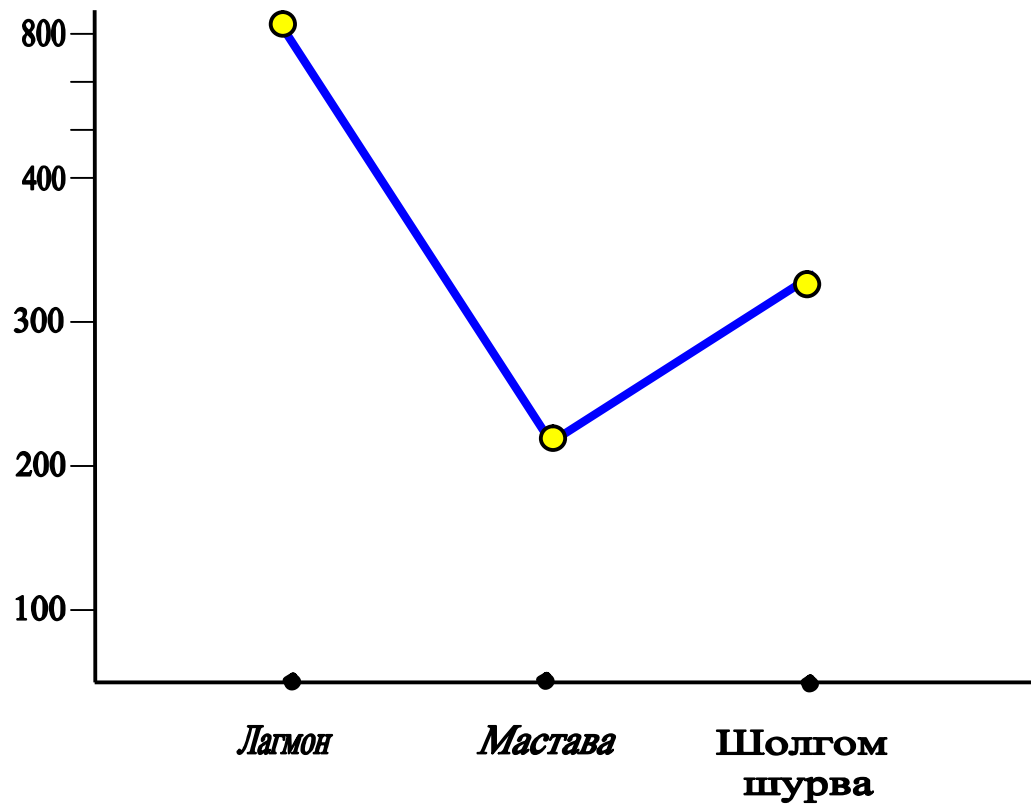
(nazorat namuna)

Mahsulotlar	Sof vazni	Quruq moddalar	Oqsillar	Yog'lar	Uglevodlar		Kletchatka	Organik kislota	Kul	Mineral moddalar						Vitaminlar					Yenergetik qiymati, kkal
					monosaharid	kraxmal				Na	K	Ka	Mg	P	Fe	β -karotin	B ₁	B ₂	PP	K	
Mol go'shti	74	17,8	14,4	2,7	-	-	-	-	0,7	44,4	249,4	5,9	18,5	143,6	1,7	-	0,08	0,2	3,4	sl	82,1
Piyoz	74	10,4	1,04	-	6,7	0,07	0,5	0,1	0,7	13,3	129,5	229,0	10,4	42,09	0,6	sl	0,04	0,01	0,15	7,4	30,3
Bug'doy uni	41	35,3	4,3	0,5	0,7	2,9	0,08	0,3	-	4,9	72,2	9,8	18	47,2	0,9	0	0,1	0,09	0,9	-	136,9
Tuxum	2	0,5	0,3	0,2	0,01	-	-	-	0,02	2,7	2,8	1,1	0,2	4,3	0,05	0,0012	0,0014	0,009	0,004	-	3,1
O'simlik yog'i	2	0,09	0	1,99	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,98
Qatiq	30	8,2	0,8	6	0,9	-	-	0,2	0,2	10,5	32,7	25,8	24	18	0,06	0,02	0,009	0,03	0,03	0,09	6,18
Jami:		72,3	20,84	11,4	11,28		0,6	0,5	1,6	75,8	361,2	270,9	71,1	213,8	3,2	0,03	0,23	0,43	3,51	8,29	276
Hazm bo'lish miqdori			0,845	0,940	0,950																
Hazm bo'luvchi mahsulot			17,58	10,72	11																
Kaloriya qiymati			4	9	4																
Hazm bo'luvchi mahsulot kalloriyasi			7,03	96,5	44																
					210,8 kkal																

Таомlarda oziqaviy moddalar miqdori



Taomlarning energetik qiymati



Sholg‘om sho‘rvaning kimyoviy tarkibi

[illegible]

2.2.3-jadval

Lagʻmon taomining aminokislotali tarkibini va «Skor»ini hisoblash

Koʻrsatkichlar	Yeyiladigan qismining hazm boʻluvchi miqdor tarkibi								100 grammda		Kimyoviy «Skor»i, %	Ilova
	Bugʻdoy uni	Mol goʻshti	Piyoz	Sabzi	Bolgar qalampiri	Kartoshka	Pomidor	jami	ideal	aniqllovchi		
Mahsulot vazni	150	79	15	30	25	15	20	334				
Oqsillar miqdori	15,9	16,6	0,2	0,4	0,3	0,3	0,2	33,9				
Almashinmaydi-gan aminokislotalar	4944	7044,4	42,9	93,6	82	10,8	37,6	12352,5				
Valin	765	1412,5	3,8	12,9	12	18,3	4,8	2229,3	50	66	132	
Izoleysin	795	739,4	6	10,5	11,5	12,9	5,2	1580,5	40	47	118	
Leysin	397,5	1493,1	9	11,4	17,5	18,8	9	1955,3	55	58	105	
Lizin	600	627,3	3,5	6,3	4,8	7,4	2,4	1858,2	35	37	106	
Metilalanin +sistin	477	729,9	6	9,6	11,3	14,3	14,6	1251,7	40	40	95	
Treonin	180	187,2	3	2,4	2,3	4,2	1,6	380,7	10	11	110	
Triptofan	1320	1290	10,7	14,7	19,3	28,2	10	2692,9	60	79	132	
Fenilalanin +tirozin	12195	1410,9	75	13,2	13,3	19,2	7,2	1995,8	70	79	113	

Mastava taomining kimyoviy tarkibi

Mahsulot-lar	Sof vazni	Quruq moddalar	Oqsillar	Yog'lar	Uglevodlar	Mineral moddalar						Vitaminlar					Yenergetik qiymati, kkal
						Na	K	Ka	Mg	P	Fe	β -karotin	B ₁	B ₂	PP	K	
Qo'y go'shti	36	21	6	7,7	0,3	39	86	3	8	48	0,8	-	0,02	0,03	1,4	-	79,53
O'simlik yog'i	7	6,2	0,04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piyoz	6	1,2	1,1	-	0,7	1,3	15	2,8	1,2	5,3	0,06	-	0,01	0,005	0,01	0,9	7,3
Sabzi	12	1,3	1,2	0,01	0,9	2,2	21	7	4	7	0,1	1,0	0,01	0,01	0,1	0,6	8,5
Sholg'om	16	0,1	0,2	-	1,0	4,0	38	4,8	2	3	0,1	0,01	-	0,01	0,04	2	5,0
Pomidor	15	1,0	0,2	-	0,5	4	33	1,8	3	3	0,2	0,2	0,01	0,008	0,1	3	2,85
Guruch yormasi	34	29	2,3	0,2	25	9	18	8	8	33	0,3	-	0,02	0,01	0,6	-	113,7
Kartoshka	62	15	1,3	3	3	17	352	6	14	36	0,7	0,02	0,1	0,05	1,1	13	20,1
Jami:			12,2	8,2	31,4												236,9

2.2.5-jadval

«Lagʻmon» taomining kimyoviy tarkibini hisoblash

Mahsulotlar	Sof vazni	Quruq moddalar	Oqsillar	Yogʻlar	Uglevodlar		Kletchatka	Organik kislota	Kul	Mineral moddalar						Vitaminlar					Yenergetik qiymati, kkal
					monosaharid	kraxmal				Na	K	Ka	Mg	P	Fe	β-karotin	B ₁	B ₂	PP	K	
Bugʻdoy uni	150	129	15,9	1,8	2,6	100,7	0,3	1,1	-	18	264	36	66	172,5	3,2	-	0,4	0,12	3,3	-	501
Oʻsimlik yogʻi	28	27,9	-	27,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	251,7
Mol goʻshti	79	16,2	15,9	2,2	-	-	-	-	0,8	43,5	270,2	79	21,3	166,7	1,9	-	0,09	0,2	4,5	sl	83,7
Piyoz	15	2,1	0,2	-	1,4	0,02	0,1	0,02	0,2	2,7	26,3	4,7	2,1	8,7	0,12	sl	0,008	0,003	0,03	1,5	6,2
Sabzi	30	3,5	0,4	0,03	2,1	0,03	0,4	0,04	0,3	6,3	60	15,3	11,4	16,5	0,2	0,02	0,02	0,02	0,3	1,5	9,9
Bolgar qalampiri	20	2	0,3	-	1,3	0,03	0,4	0,02	0,2	4,8	40,8	2	2,8	4	0,2	0,3	0,02	0,02	0,2	37,5	6,5
Sarimsoq piyoz	5	1,5	0,3	0	0,2	0,1	0,04	0,005	0,08	4	13	3	1,5	5	0,08	sl	0,004	0,004	0,06	0,5	2,4
Ukrop, petrushka	5	0,8	0,2	-	0,3	0,3	0,06	0,08	0,005	3,9	17	12,3	4,3	4,8	0,09	0,08	0,008	0,003	0,4	7,5	2,3
Pomidor	20	1,3	0,2	0	0,7	0,006	0,02	0,1	0,02	8	58	2,8	4	5,2	0,2	0,2	0,01	0,008	0,1	5	4
Jami:	252	184,3	33,2	31,9	8,6	101,2	1,32	2,8	1,67	912	749,3	84	113,4	383,4	5,98	0,6	0,77	0,46	8,53	53,5	867,7

2.3. Korxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularning xizmat ko'rsatish darajasi

Mijozlarga xizmat qilishda ularning ovqatlanishiga xos xususiyatlarni, xodimlar qiyofasini va shaxsiy gigiyenasini hisobga olishdan tashqari ko'rsatilayotgan xizmat sifatiga o'ta katta ahamiyat berilishi lozim, chunki chet ellik mehmonlar xodimlar qiyofasi, shaxsiy gigiyenasi, korxonaning sanitariya holati va xizmat sifatiga qarab respublikaning barcha ovqatlanish korxonalari va millat madaniyati to'g'risida xulosa chiqarishlari mumkin. Shu sababli ham har kuni chet ellik turistlarga xizmat qiluvchi metrdotel ulardan korxona xizmati sifati va sanitariya holati to'g'risida ularning fikrlarini oladi va korxona rahbariga (sohibiga) yetkazadi. Olingan ma'lumotlar asosida kamchiliklarni tuzatish bo'yicha zudlik bilan choralar ko'riladi.

Yuqorida ko'rsatilganlarni hisobga olgan holda ovqatlantirish korxonalari xodimlari o'zlarining ko'rsatayotgan xizmatlari sifatiga katta ahamiyat berishlari lozim va ular doimo mehmonlar nazorati ostida ekanligini unutmasliklari kerak.

Tashqi go'zal qiyofaga ega, shaxsiy gigiyenaga qat'iy rioya va hech qanday kamchiliksiz xizmat qiladigan va xushmuomalali xodimlar o'zlariga va korxonaga ishonch hosil qilishdan tashqari korxona vakili sifatida mehmonlar nazarida uning shuhratini oshiradi.

Chet ellik turistlarga xizmat qiladigan har bir korxona ko'rsatayotgan xizmat sifatini ko'tarish maqsadida korxona mavqeiyyiga mos keladigan va uni yanada oshiradigan shaxsiy xizmat ko'rsatish standartlarini ishlab chiqishlari va amalda ularga qat'iy rioya qilishlari lozim.

Korxonada xizmat ko'rsatish sifatiga quyidagilar katta ta'sir ko'rsatadi: har bir ishning juda ham ehtiyotkorlik bilan va aniq bajarilishi; xodimlar tomonidan mehmonlarga g'amxo'rlik ko'rsatilishi, xizmat vaqtini aniq rejalashtirilishi, o'z-o'zini nazorat qilishi, professional va sotsial kommunikativligi.

Yuqorida ko'rsatilgan ishlarni sifatli bajarish xodimlarning kasbiy mahoratiga bog'liq bo'ladi. Kasbiy mahorat deganda xizmat qilish tezligi, xizmat qilish bo'yicha har qanday ishni bajarishda tozalikka va etiket qoidalariga qat'iy

rioya, xizmat iste'molchilariga g'amxo'r qilish va maslahatlar berish mahorati tushuniladi. Xizmat qilish tezligi - bu xizmat iste'molchilarining kutish vaqtini minimum qisqartirishdir. Bu ofitsiantlar, barmenlar va metrdotellarning ishlashi uchun qulay sharoitlarni yaratish va ovqatlanish zali bo'yicha harakat qilishi avtomatizm darajasigacha yetkazish orqali erishiladi.

Xizmat iste'molchilariga g'amxo'rlik deganda xizmat qiluvchi xodimlarning ularga hurmat bilan qarashi, ularning istak va hohishlarini bajarishga doimo tayyorligi, xushmuomalaligi, sabr-toqatliligi va odobliligi tushuniladi. Demak, xizmat iste'molchilariga g'amxo'rlik qilish metrdotel, ofitsiant va barmenlardan etiket qoidalariga qat'iy rioya qilishni talab qiladi. Bundan tashqari g'amxo'rlik tez va sifatli xizmat qilishni ham o'z ichiga oladi.

Xizmat qilishda tozalikka rioya qilish chiroyli xizmat ko'rsatish, sanitariya va shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilishni bildiradi.

Sotsial kommunikativlilik - xizmat qiluvchi xodimlarning xizmat iste'molchilari bilan tez muomalaga tusha olish qobiliyatini bildiradi. Kommunikativlilikda xorijiy iste'molchilar tillarini bilish, gapga chechanlik, ochiq chehralilik va samimiylik hamda bergan va'dasining o'z vaqtida ustidan chiqa olishi katta ahamiyatga ega.

Xizmat qiluvchi xodimlarning ziyrakliligi xizmat iste'molchilarining istaklarini oldindan bila olish qobiliyatini va har bir mehmonga nisbatan alohida g'amxo'rlik ko'rsatishni bildiradi.

Ko'rsatilganlardan tashqari xodimlar xizmat boshlanishidan oldin ustki va oyoq kiyimlarini tartibga keltirishlari, sochlarini yaxshilab tarashlari, qo'llarini sovunlab yuvib, dezinfeksiya qilishlari va zarur bo'lsa, og'iz bo'shliqlarini tozalab yuvishlari kerak.

Ofitsiant amalda xo'randalarga xizmat ko'rsatish qoida va texnik usullarini, asosiy etiket qoidalari, stol yasatishni bilishi kerak. Bundan tashqari u quyidagilarni bilishi shart:

- oshxona idish-tovoqlarini, mehmonlarni kutishda zarur bo'ladigan boshqa buyumlarni bilishi;

- taomlarni, ichimliklarni navbat bilan tortish qoidalarini, taomlarga chiroyli ko‘rinish berish usullarini, spirtli ichimliklarni taomlarga moslashtirib berilishini;
- banketlar, rasmiy va norasmiy qabullar uchun taomnoma tuzish qoidalarini;
- lyuks va oliy toifadagi restoranlarda xorijiy mehmonlar uchun milliy, firma, buyurtma taomlar tayyorlash, ularni bezash va mehmonlar oldiga qo‘yish;
- qabul marosimlari, banketlar, tantanali kechalar va boshqa tadbirlarda ayrim mijozlarga xizmat qilishning o‘ziga xos tomonlarini bilish;
- xizmat qilish jarayonida taom va ichimliklarni ta’riflash, mijozlarga tegishli axborot berish;
- nazorat-kassa apparatidan foydalana bilish, hisob-kitob qilishda xo‘randalar bilan hisoblashish;
- xizmat qilish jarayonida psixologik asoslarga va professional etika qoidalariga rioya qilish.

Ichki tartib qoidalariga binoan ofitsiantlar quyidagilarni bajarishga majbur: ishga o‘z vaqtida kelishi, ish kuni davomida xizmat qilishi, bosh ofitsiant va brigadir topshirig‘ini bajarishi, mehnat intizomiga qat’iyan rioya qilishi, o‘z ish joyini to‘la tartibli va pokiza saqlashi, mehnat muhofazasi talablariga aniq rioya qilishi, xavfsizlik texnikasi, sanitariya va shaxsiy gigiyena qoidalariga bo‘ysunishi, elektroenergiya, anjom, inventar va boshqa qimmat buyumlardan ehtiyot bo‘lib, tejab-tergab foydalanish.

Hamma xodimlarning asosiy vazifasi xo‘randalarga yuqori darajada xizmat ko‘rsatish.

2.4. Xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning xizmat ko‘rsatish sifatini oshirishni takomillashtirish

Faqat tozalikni ta’minlash ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarilayotgan yarim tayyor mahsulotlarning, tayyor taomlarning mikroorganizmlar bilan ifloslanmasliginii kafolatlay olmaydi, chunki mikroorganizmlar tayyor mahsulotlarga korxona xodimlaridan ham o‘tishi mumkin. Shu boisdan ham,

birinchidan, ovqatlanish korxonalariga qabul qilinadigan xodimlar sog'lom bo'lishlari, ikkinchidan, ish faoliyatida shaxsiy gigiyena talablariga qat'iy rioya qilishlari lozim.

Sanitariya qoidalariga ko'ra xodimlar ovqatlanish korxonalariga tibbiyot ko'rigi natijalariga qarab qabul qilinishi, ishlab chiqarishda faoliyat ko'rsatayotgan ishchi – xodimlar esa vaqti – vaqti bilan tibbiyot ko'rigidan qayta o'tib turishlari shart.

Ovqatlanish korxonalarida ishlashni xohlovchi kishilar joylardagi belgilangan tibbiyot muassasalarida gijjalar va ichki yuqumli kasalliklar bo'yicha umumiy terapevt ko'rigidan o'tadi. Bundan tashqari, korxona rahbari (yoki korxona sohibi) oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar, bufetchilar va qozon tovoqlarni yuvadigan, mahsulotlarga ishlov beradigan va tayyor mahsulotlarni qadoqlaydigan xodimlar qo'shimcha dermavenerolog ko'rigidan hamda gonokokk (suzak) va sifilis kasalliklari bo'yicha laboratoriya tekshiruvlaridan o'tishlari lozim.

Ovqatlanish korxonalarida ishlash uchun tibbiyot tashkilotining ma'lumotnomasiga ko'ra, ya'ni ko'rikdan o'tgan kishilar, qabul qilinadi va sanitariya bo'yicha o'qitiladi va imtihon topshirishadi. O'pkasida va o'pkadan tashqari organlarida aktiv shakldagi sil kasalliklari, terisida yiringlaydigan, kuchli kechadigan ichak kasalliklari, yuqumli shakldagi teri, sifilis va kuchli so'zak kasalliklari bilan kasalband hamda moxov kishilarga umumiy ovqatlanish xonalarida ishlash uchun ruxsat berilmaydi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishlayotgan xodimlari ish faoliyatlari davrida joylardagi sanitariya organlari tomonidan belgilangan muddatlarda majburiy ravishda tibbiyot ko'rigidan qayta o'tkaziladi. Tibbiyot ko'rigidan qayta o'tishda ich terlama, paratif, ichburug', difteriya (bug'ma) kasalliklari topilgan xodimlar ovqatlanish korxonalarida ishlashdan vaqtincha chetlashtiriladi. Xuddi shuningdek, birga yashaydigan oilasida biron kishi ich terlama, paratif, ichburug', difteriya, skarlatina (qizilcha) kasalliklaridan biriga uchraganda ham kasalning shifoxonaga yotqizilib, sog'ayganligi va bunday yuqumli kasalliklarning oldini

olish bo'yicha oilada tibbiy tadbirlarning o'tkazilganligi to'g'risida ma'lumotnoma keltirmaguncha xodim ishga qo'yilmaydi. Xuddi shuningdek, shamollashdan (tumor, angina va sh. o.) keyin ham oziq – ovqat sanoati, ayniqsa ovqatlanish korxonalarida faqat tibbiyot xodimlarining tavsiyasi bo'yicha ishni boshlash mumkin.

Surunkali kechadigan kasalliklarga yo'liqqan ovqatlanish korxonalari xodimlarini oziq – ovqat xom ashyolarini tashish, saqlash, ularga ishlov berish va taomlar tayyorlash bilan bog'liq bo'lmagan ishlarga o'tkazish zarur.

Ovqatlanish korxonalarida ishlash uchun qabul qilingan xodimlar maxsus sanitariya kitobchasi bilan ta'minlanadi. Unda tibbiyot ko'rigi natijalari va yuqumli kasalliklarga qarshi emlashlar yoziladi.

Shaxsiy gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish tayyor taomlar hamda toza idishlarga mikroblar tushishining va uning natijasida kelib chiqadigan yuqumli kasalliklarning hamda zaharlanishlarning oldini olishga qaratilgan asosiy sanitariya tadbirlaridan biri hisoblanadi, chunki oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar, non pishiruvchilar, ofitsiantlar va qozon – tovoqlarni yuvadigan xodimlar ish kuni davomida oziq – ovqat mahsulotlari, tayyor taomlar suzib uzatiladigan kosa, tovoqlar, pichoq, qoshiq va sanchqilar bilan kontaktda bo'lishadi. Shaxsiy gigiyena qoidalariga ko'ra badan, qo'l, og'iz bo'shlig'i parvarishiga, sanitariya kiyimlariga va korxona sanitariya tartibiga qator gigiyenik talablar qo'yilgan. Ovqatlanish korxonalari xodimlari tomonidan ularga qat'iy rioya qilinishi shart.

Ma'lumki, odam badani yaxlit teri bilan qoplangan. Teri orqali modda almashinuvi natijasida hosil bo'lgan issiqlik energiyasi va zararli moddalar atrof muhitga chiqadi. Bundan tashqari inson o'zining terisi orqali havo oladi. Agar ovqatlanish korxonalari xodimlari (tayyor taomlarni va hamirli qandolat mahsulotlarini ishlab chiqaradigan oshpazlar va oshpaz – qandolotchilar, qozon – tovaqlarni yuvadigan xodimlar) shaxsiy gigiyena talablariga rioya qilishmasalar, ya'ni badanni surunkali ravishda tozalab turmasalar, teri teshiklari ter bilan chiqadigan iflosliklar bilan to'lib qolishlari mumkin. Bunday hollarda odam o'zini yomon his etadi, uning mehnat unumdorligi, ishlab chiqarilayotgan tayyor

mahsulot sifatiga va tozaligiga e'tibori pasayib ketadi. Bundan tashqari badanning kir to'plangan qismlarida mikroorganizmlar rivojlanishi va tayyor taomlarga hamda toza idishlarga tushishi mumkin. Shu sababli ham gigiyena talablariga ko'ra xodimlar har kuni sovunlangan mochalka bilan gigiyenik dush qabul qilishlari va qo'llarini tirsaklarigacha ish boshlashdan oldin sovunlab yuvishlari zarur. Ovqatlanish korxonalarining xodimlari qo'llarida kasalliklar keltirib chiqaradigan mikroorganizmlar (salmonellalar va gijja tuxumlari) bo'lishi hamda xom ashyo, yarim tayyor va pishgan mahsulotlarga ishlov berganda ular to'g'ridan to'g'ri tayyor taomlarga tushishlari mumkin. Shu boisdan ham gigiyena qoidalari oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar, ofitsiantlar va qozon – tovoqlarni yuvadigan xodimlardan ishni boshlashdan oldin hamda hojatxonadan keyin qo'lini yaxshilab yuvishni va dezinfeksiya qilishni talab qiladi. Qolgan vaqtlarda taomlar tayyorlash jarayonida oshpazlar va oshpaz – qandolatchilar har bir ishlab chiqarish operatsiyasini bajargandan keyin, ofitsiantlar esa taom qoldiqlarini va foydalanilgan idish – tovoqlarni yig'ishtirib olganlaridan keyin qo'llarini sovunlab yuvishlari shart.

Ishlab chiqarish boshlig'i yoki korxona sohibi har kuni ertalab oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar va bufetchilar qo'llarining holatini tekshirib chiqishi, agar yiringlagan yoki shishgan yarasi bo'lsa, ishga qo'ymasligi kerak. Ish davrida xodimlarning qo'llari tirnalganda yoki kesilganda vodorod peroksidi yoki brilliant malhami bilan dezenfeksiya qilish va steril bint bilan bog'lab, rezina qo'lqopini kiyish lozim.

Yana shuni ta'kidlash kerakki, ovqatlanish korxonalari xodimlarining tirnoqlari qisqa olingan, tirnoq tagidagi bo'shliq toza bo'lishi kerak. Ish vaqtida taqinchoqlar va soatni taqib ishlash man qilinadi.

Og'iz bo'shlig'ini parvarish qilish ham katta gigiyenik ahamiyatga ega. Ma'lumki, og'iz bo'shlig'ida mikroorganizmlar juda ham ko'p bo'ladi. Ular tayyor taomlarga tushishi va parvarish qilinmagan og'iz bo'shlig'idan atrofdagilar uchun yoqimsiz hid chiqarishi mumkin. Bu birinchi navbatda iste'molchilar bilan doimo muloqotda bo'ladigan ofitsiantlarga taalluqlidir. Shu boisdan ham tishni har kuni

(ertalab va uxlashdan oldin) maxsus pastalar bilan tozalash talab qilinadi. Bundan tashqari ofitsiantlarga ish boshlanguncha va ish davrida o'tkir hidli (sarimsoqpiyoz, piyoz va boshqa hidli mahsulotlar solingan) taomlarni iste'mol qilish tavsiya etilmaydi.

Erkak oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar va ofitsiantlarning sochlari qisqa, soqol – mo'ylovlari esa qirtishlab olingan, sochlari chiroyli taralgan bo'lishlari lozim. Ular ish boshlashdan oldin va ish davrida o'tkir hidli atirlardan foydalanmasliklari kerak. Tayyor taomlarni xodimlarning tanasi va shaxsiy kiyimlaridan tushadigan mikroorganizmlardan saqlashda maxsus sanitariya kiyimlarining ahamiyati juda ham katta. Shu sababli ham oshpazlar, oshpaz – qandolatchilar va ularni tashish, saqlash va birlamchi ishlov berish bilan bog'liq boshqa xodimlar maxsus sanitariya kiyimlari bilan ta'minlanishlari shart.

Oshpazlarning sanitariya kiyimlari oq, tashish va saqlash jarayonlari bilan shug'ullanadigan xodimlarning sanitariya kiyimlari esa ko'k yoki qoratob rangli materiallardan tikilgan bo'ladi. Oshpazlar, oshpaz –qandolatchilar, qozon – tovoqlarni yuvadigan xodimlar va bufetchilar sanitariya kiyimlari komplektiga kurtka yoki xalat, qalpoq yoki boshini o'raydigan ro'molcha (kosinka), sochiq, terni aritadigan ro'molcha, shim yoki yubka kiradi. Namligi baland xonalarda (sabzavotlarga, baliqlarga va qishloq xo'jaligi parrandalariga texnologik ishlov berish sexlarida hamda qozon – tovoqlarni yuvish xonalarida) ishlaydigan xodimlar, sanitariya kiyimlaridan tashqari, namlikni o'tkazmaydigan fartuk va maxsus oyoq kiyimlari bilan ta'minlanishi lozim.

Sanitariya kiyimlarini kiyishga ham qator talablar qo'yiladi. Ularning asosiylari quyidagilardan iborat:

- sanitariya kiyimlari yaxshilab dazmollangan bo'lishi lozim, chunki dazmollashda ulardagi mikroorganizmlarning aksariyati halok bo'ladi;
- kurtka bilan fartuk kiyilganda kurtka fartuk ustidan emas, uning tagidan bog'lanishi shart;
- kiyilgan qalpoq yoki boshi o'ralgan ro'molcha xodimlar sochini to'liq yopib turishi lozim.

- ish davrida sanitariya kiyimlari ifloslanmasliklari va toza saqlanishlari hamda bukilmasliklari kerak;

- sanitariya kiyimlari cho‘ntaklariga begona predmetlarni solib yurish man etiladi;

- ertalab sanitariya kiyimlarini kiyishdan oldin qo‘lni sovun bilan yuvish va ish tamom bo‘lgandan keyin ularni darrov yechib, maxsus joyda qoldirish tavsiya qilinadi; yana shuni e‘tiborga olish kerakki, sanitariya kiyimlarini shaxsiy kiyimlar bilan birga saqlash mumkin emas;

- sanitariya kiyimlari bilan hojatxonalarga borish, ko‘chada yurish va ko‘chada ish bajarish qat’iy man qilingan;

- taomlarni suzishdan oldin oshpazlar sanitariya kiyimlarini almashtirib, tozasini kiyishlari lozim;

- shaxsiy kiyimlar bilan sanitariya kiyimlarini birga yuvish ham mumkin emas, ular alohida yuviladi.

- sanitariya kiyimlari tagidan kiyiladigan shaxsiy kiyimlar juda yupqa, qulay va paxta gazlamasidan tayyorlangan, ishlab chiqarishda foydalaniladigan oyoq kiyimlari esa rezinali takcharmli va past poshnali bo‘lishi lozim.

Ofitsiantlarning ish va oyoq kiyimlari bugungi kun modasi talablariga mos kelishi va milliy an‘analarni o‘zida ifodalashi shart.

Ishni boshlashdan oldin ofitsiantlar ish kiyimlarining, ayniqsa yoqalarining va manjetlarining, tozaligiga, tugmalariga e‘tibor berishlari va dazmollashlari, har kuni ichki kiyimlarini va paypoqlarini almashtirishlari lozim. Oyoq kiyimlari yaltiroq holigacha tozalanishi kerak. Sanitariya kiyimlariga nishonlarni, to‘g‘nagichlarni (broshka) qadab yurish sanitariya qoidalariga ko‘ra man etiladi.

Ma’lumki, oshxonalarda, razryadli kafelarda dasturxonni bezashda tovoq va kosalar hamda qoshiq, sanchqi va pichoqlar yaxshilab artiladi. Ularni artishda va issiq taomlarni patnisga qo‘yib keltirishda sochiqlardan foydalaniladi. Shu boisdan ham ofitsiantlarning sachiqlari oppoq, toza va yaxshi dazmollangan bo‘lishi lozim.

Ovqatlanish korxonalarining xodimlariga, ayniqsa oshpaz, oshpaz – qandolatchi va bufetchilarga ish joylarida taom iste’mol qilishga ruxsat berilmaydi.

Ularning ovqatlanishi dam olish xonalarida yoki taom iste'mol qilish zallarida tashkil qilinadi.

III-BOB. «Iste'dod» MCHJ korxonasida hayot faoliyati xavfsizligi

3.1. Korxonada mehnatni muhofaza qilish talablari va chora-tadbirlar

Hayot faoliyati xavfsizligi mehnat muhofazasining huquqiy, qonuniy asosini O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmonlari, O'zbekiston Respublikasi qonunlari, Vazirlar Mahkamasining qarorlari va turli vazirliklarning ko'rsatmalari va buyruqlari tashkil etadi.

O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasida (1992 il 8 dekabr):

Oliy Majlisining vakolatlariga O'zbekiston Respublikasi Prezidentining umumiy yoki qisman safarbarlik e'lon qilish, favqulodda holat joriy etish, uning muddatini uzaytirish va to'xtatish to'g'risidagi farmonlarini tasdiqlash kiradi (78-modda).

Mahalliy hokimiyat organlarning Konstitutsiyamiz tomonidan belgilangan vazifalari qatoriga jumladan quyidagilar kiradi:

- qonuniylikni, huquqiy-tartibotini va fuqarolarning xavfsizligini ta'minlash;
- mahalliy byudjetni shakllantirish va uni ijro etish, mahalliy soliqlar, yig'imlar belgilash, byudjetdan tashqari jamg'armalar hosil qilish;
- atrof muhitni muhofaza qilish (100-modda).

Konstitutsiyada eng avvalo inson huquqlarini himoya qilish ko'rsatilgan bo'lsa, shu bilan bir qatorda iqtisodiy va ijtimoiy huquqlar ham himoyalanih asosi berilgan.

Yurtimizda fuqaro mehnati muhofazasini O'zbekiston Respublikasi «Mehnatni muhofaza qilish to'g'risida» qonuni (1993 y. 6 may), Mehnat Kodeksi (1995 yil 21 dekabr, №161-1), «Ishlab chiqarishdagi baxtsiz hodisalarni va xodimlar salomatligining boshqa xil zararlanishini tekshirish va hisobga olish to'g'risida Nizom» (Vazirlar Mahkamasi 1997 yil 6 iyun, 286-qaror) va turli davlat standartlari va ko'rsatmalari asosida huquqiy asosi yaratilgan.

O'zbekiston Respublikasi «Mehnatni muhofaza qilish to'g'risida»gi Qonun jami 5 bo'lim, 29 moddadan iborat bo'lib, ishlab chiqarish usullari, mulk shaklidan qat'iy nazar mehnatni muhofaza qilishni tashkil etishning yagona tartibini belgilaydi hamda fuqarolarning sog'ligi va mehnatini muhofaza qilinishini ta'minlashga qaratilgan.

Qonunning birinchi umumiy qoidalar bo'limida (jami 7 modda): Mehnatni muhofaza qilish – bu tegishli qonun va boshqa me'yoriy hujjatlar asosida amal qiluvchi, insonning mehnat jarayonidagi xavfsizligi, sihat-salomatligi va ish qobiliyati saqlanishini ta'minlashga qaratilgan ijtimoiy-iqtisodiy, tashkiliy, texnikaviy, sanitariya-gigiyena va davolash-profilaktika tadbirlari hamda vositalari tizimidan iborat deyilgan (2-modda).

Mehnatni muhofaza qilinishini ta'minlash (2 bo'lim, 8-15 moddalar)da me'yoriy ta'minlash, muhofaza talablariga rioya qilish, mutaxassislarni tayyorlash, moliyaviy ta'minlash, iqtisodiy manfaatdorlik, xavfsiz sharoitlarni ta'minlash, muhofaza xizmatlari va ijtimoiy sug'urta haqida aytilgan.

Agar qonunning 3 bo'limida ishlovchilarning mehnatini muhofaza qilishga doir huquqlarini ro'yobga chiqarishdagi kafolatlar (16-21 moddalar) keltirilgan bo'lsa, 4 bo'limda davlat va jamoatchilik nazorati (22-24 moddalar) va so'nggi 5 bo'limda qonun va me'yoriy hujjatlarni buzganlik uchun javobgarligi ko'rsatib o'tilgan. Ushbu qonundan kelib chiqqan holda Mehnat Kodeksida to'liq XIII bob «Mehnatni muhofaza qilish» deb atalib, undagi talablar 211-223 moddalarida ko'rsatilgan.

Ushbu ikki mehnatni muhofaza qilish asosiy hujjatlar asosida, ishlab chiqilgan Nizomda (4 bo'lim, ilovalardan tashkil topgan) ishlab chiqarishdagi baxtsiz hodisalarni va xodimlar salomatligining boshqa xil zararlanishini tekshirish va hisobga olish to'g'risida aniq tadbir va choralar, qoida va ko'rsatmalar ishlab chiqilgan.

«Iste'dod» MCHJ korxonasida «Mehnatni muhofaza qilish to'g'risida»gi Qonun asosida ishlab chiqarishdagi inson sog'ligi uchun zararli bo'lgan omillarni bartaraf qilish, baxtsiz hodisalarning oldini olish va ish joylarining sanitariya –

gigiyenik jihatdan qoniqarli holatda bo'lishi uchun barcha zarur chora – tadbirlarni ko'rish mas'uliyati ma'muriyat zimmasiga yuklatilganligi ko'rsatib o'tilgan. Kasbiy zararliklar mavjud bo'lgan hududlarda mehnat qiladigan ishchilar uchun qisqartirilgan ish kuni, qo'shimcha dam olish kunlari joriy etilishi, zararli ish joylarida ishlaganlarga, ya'ni juda issiq haroratli, sovuq, zax va sog'liq uchun zararli sharoitda mehnat qilayotganlar uchun maxsus ustama haq hamda himoya kiyimlari berilishi ko'zda tutiladi. Kasbiy kasalliklarning oldini olish, ishchilarning sog'ligini mustahkamlash maqsadida ularni o'rnatilgan tartibi joriy etilgan.

«Iste'dod» MCHJ korxonasida ishchi va xizmatchilar ishining xavfsizlik darajasi, shuningdek, xizmat malakasi ishchining staji, lavozimidan qat'iy nazar ishga qabul qilinganda belgilangan muddatlarda texnika xavfsizligi bo'yicha yo'riqnomalar bilan tanishtirilishi shart. Yo'riqlantiruv ikki: kirish va ish joyidagi turlardan tashkil topadi.

Kirish yo'riqlantiruvi texnika xavfsizligi, yong'in xavfsizligi va tibbiyot xizmat xodimlari tomonidan o'tkaziladi. Unda yangi ishga kirayotgan ishchini mazkur korxonaning ichki tartib-qoidalari, shu jarayonning o'ziga xos zararli xususiyatlari, texnika xavfsizligi me'yorlarini bajarish majburiyati, shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish va baxtsiz hodisa ro'y berganda birinchi yordam ko'rsatish usullari bilan tanishtiriladi.

Ish joyidagi yo'riqlantiruv sex boshlig'i yoki navbatchi boshliq ishtirokida usta yoki sardor tomonidan o'tkaziladi. Bunda ishchi bajaradigan vazifasi, ish joyi texnika xavfsizligi yo'rig'i bilan tanishadi. Yo'riqlantiruvdan o'tgan ishchi 10 kun ichida tajribali ishchi nazoratida ish o'rganadi. Ishlash bilimi komissiya tomonidan qoniqarli deb baholangan ishchi mustaqil ishga qo'yiladi. O'tkazilgan barcha yo'riqlantiruv maxsus jurnal va ishchining shaxsiy varaqasiga yozib qo'yiladi.

Korxonadagi barcha ishchilar uchun olti oyda kamida bir marotaba ish joyidagi yo'riqlantiruv qaytarib turiladi. Texnologik jarayon o'zgarganda, korxonaga yangi mashina va agregatlar o'rnatilganda, sexda zaharlanish va baxtsiz

hodisalar tufayli shikastlanuvchilar ko'paysa, unda rejadan tashqari yo'riqlantiruv o'tkaziladi.

3.2. Korxonada yong'in xavfsizligi

Yonuvchi modda bilan havodagi kislorodning o'zaro ta'siri natijasida juda tez kechuvchi va ko'p miqdorda issiqlik ajralib chiquvchi kimyoviy reaksiyaga *yonish* deyiladi. Ko'p hollarda yonish yonuvchi modda zarrachalarining nurlanishi bilan birga kechadi. Yong'in hosil bo'lishi va davom etishi uchun yonuvchi modda (qattiq, suyuq yoki gazsimon), oksidlovchi modda (oddiy sharoitda oksidlovchi modda vazifasini havodagi kislorod o'tashi mumkin) va yondiruvchi manba (uchqun, ochiq alanga va cho'g'langan narsa) mavjud bo'lishi kerak. Shuni aytish kerakki, havodagi kislorod miqdori 15%dan yuqori bo'lgandagina oksidlovchi vazifasini bajara oladi, undan past konsentratsiyada esa yonish sodir bo'lmaydi. Bundan tashqari, oksidlovchi modda vazifasini tegishli sharoitlarda xlor, brom, kaliy va boshqa moddalar ham o'tashi mumkin.

Xavfliligi bo'yicha barcha modda va ashyolarni quyidagi turlarga bo'lish mumkin: yonmaydigan, yonish yoki yonish va portlash xavfi mavjud hamda portlash xavfi mavjud moddalar.

Yonish jarayoni to'xtashi uchun oksidlanish-tiklanish ekzotermik zanjir reaksiyasi tuzilishi kerak. Bu reaksiyada to'xtashning fizik hamda kimyoviy usullari qo'llaniladi. *Fizik usullari*: alangani yonuvchi modda yuzasidan uzib tashlash, yonuvchi modda yuzasi haroratini alangalanish haroratidan pasaytirish, oksidlovchi modda (kislorod) konsentratsiyasini kamaytirish (ko'pincha yonmaydigan gazlar konsentratsiyasini oshirish hisobiga) va yonuvchi modda bilan oksidlovchini bir-biridan ihotalash. *Kimyoviy usullar*: yonish reaksiyasini tormozlash hisobiga amalga oshiriladi.

Hozirgi paytda ko'pik hosil qilish unumdorligi katta bo'lgan ko'pik generatorlari (GPS-200, GPS-600 va GPS-2000) qo'llanilmoqda.

Ko'pik hosil qiluvchi qorishma markazdan qochma purkagichga uzatiladi. Qorishmaning tomchilari qobiqda konfuzor orqali tashqaridan kelayotgan havo

bilan aralashadi. Bu aralashma metall to'rt kataklaridan o'tib karraligi 80 ga teng bo'lgan ko'pik hosil qiladi va yonayotgan yuzalarga yo'naltiriladi.

O't o'chiruvchi asboblarni dastlabki o't o'chirish vositasi bo'lib, yong'inning boshlang'ich davrida, uning kuchayib, tarqalib ketmasligi uchun ishlatiladi. GOST 12.2.047-80 «O't o'chirish texnikasi. Atama va qoidalar»da o't o'chiruvchi moddaning turiga qarab quyidagi xillarga bo'linadi:

1. Suyuqlik vositasidagi (faol yuzali moddalar qo'shilgan suv yoki turli kimyoviy birikmalarning suvdagi eritmalari); karbonat kislotali (suyultirilgan karbonat dioksidi); kimyoviy-ko'pikli (kislota va ishqorlarning suvdagi eritmasi); havo-ko'pikli (ko'pik hosil qiluvchi moddalarning suvdagi eritmasi bilan siqilgan karbonat angidrid gazi yoki havoning aralashmasi); xladonli (galloidlangan uglevodorod asosidagi kukunli moddalar – bromli etil, xladon va boshqalar); kukunli (karbonat ikki oksidli soda asosidagi quruq kukunlar); aralashma holdagi (kukunlar va ko'pik hosil qiluvchilar).

2. O't o'chiruvchi moddaning miqdori va o'lchamlari bo'yicha – kam hajmli (hajmi 5 litr, 10 litrli), ko'chma va hajmi 25 litrdan kam bo'lmagan statsionar uskunalar.

«Iste'dod» MCHJ korxonasida ishlab chiqarish texnologiyasi, ishlatiladigan xom ashyosi, chiqaradigan mahsuloti va joylashgan binosining konstruksiyasi hisobga olingan holda yong'in chiqishga, portlashga va yong'in chiqqan taqdirda uning tarqalishiga, shuningdek yong'inning asoratiga asoslangan holda yong'inga va portlashga xavflilik darajasi belgilangan.

«Iste'dod» MCHJ korxonasida yong'in xavfi birinchi navbatda, u yerda ishlatilayotgan xom ashyoning va chiqarilayotgan mahsulotning yong'inga xavflilik darajasi bilan o'lchanadi. Shuning uchun ham korxonalarni kategoriyalarga ajratganda ishlatilayotgan moddalarning fizik-kimyoviy xususiyatlari hisobga olinadi.

Korxonada yong'inga qarshi kurash ishlarini shu korxonalarning yong'inga xavflilik darajasiga qarab, korxona ma'muriyati belgilaydi. Agar korxonada yong'in xavfli bo'lsa, unda yong'inga qarshi kurash bo'limi tashkil qilinadi.

Bunday bo‘lim o‘zining maxsus yong‘inga qarshi kurash komandalarini tashkil qiladi.

Hozirgi vaqtda davlat yong‘inga qarshi kurash nazoratini Ichki ishlar vazirligining yong‘indan muhofaza qilish bosh boshqarmasi amalga oshiradi. Uning asosiy vazifasi korxonalarda yong‘in va portlashga olib keladigan sabablarni yo‘qotishga qaratilgan tashkiliy va texnik chora-tadbirlarni ishlab chiqish va ularni amalga oshirishdan iboratdir.

«Iste’dod» MCHJ korxonasida ham yuqoridagi nazorat organlari vazifalariga amal qilgan holda yong‘in xavfsizligi bo‘yicha chora-tadbirlar amalga oshirilib kelinmoqda.

Xulosa va takliflar

Yurtimizda qabul qilingan 2011-2015 yillarda sanoatni ustuvor darajada rivojlantirish dasturi va ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish, texnik va texnologik yangilashga doir tarmoq dasturlarining izchil amalga oshirilishi natijasida sanoat tarkibida yuqori qo'shimcha qiymatga ega bo'lgan, raqobatdosh mahsulotlar tayyorlayotgan qayta ishlash tarmoqlarining o'rnini tobora ortib bormoqda. Bugungi kunda mamlakatimizda ishlab chiqarilayotgan sanoat mahsulotlarining 78 foizdan ortig'i aynan ana shu tarmoqlar hissasiga to'g'ri kelmoqda.

Iqtisodiyotimizning 2014 yilga mo'ljallangan asosiy vazifa va ustuvor yo'nalishlari avvalo bu sohaning yuqori sur'atlar bilan o'sib borishini ta'minlash, buning uchun mavjud barcha rezerv va imkoniyatlarni safarbar etish borasida

Umumiy ovqatlanish korxonalaridan biri bo'lgan oshxonalarni ham taomlar sifatini, ko'rsatiladigan xizmatlar sifatini to'g'ri yo'lga qo'yish va uni yaxshilash borasida bir qancha vazifalarni amalga oshirish lozim.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining beshta turi mavjud: restoran, bar, kafe, oshxona, tamaddixona (yahna ovqatlar).

Korxonaning turini belgilashda quyidagilarga e'tibor beriladi:

- realizatsiya qilinadigan mahsulotlar assortimenti, ularni tayyorlashdagi turli-tumanlik va murakkablik;
- texnik jihozlanish - moddiy baza, injener-texnik jihoz va uskunalar bilan ta'minlanishi, bino tizimi, arxitektura-rejalar va hokazo;
- xizmat qilish usullari;
- xodimlarning malakalari;
- xizmat ko'rsatish sifati, binoning ichki bezagi, ahloq-odob, muomala, estetika va hokazo.

Lyuks toifadagi restoranlarda albatta quyidagi qo'shimcha xizmatlar bo'lishi shart: bayram taomlari tayyorlash va xizmat uyushtirish, uyga ovqat olib borib berish, taom va boshqalarga buyurtmalar qabul qilish, ma'lum muddatga joyni

band qilib qo'yish, mijoz iltimosiga ko'ra taksi chaqirib berish, gul va sovg'alar sotish.

Umumiy ovqatlanish korxonalar o'zlarining xizmat ko'rsatish turlari bilan farqlanadi: ofitsiantlar bilan xizmat ko'rsatish, o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish va aralash xizmat ko'rsatish. Turistlarning ovqatlanish tartibi bo'yicha keltirib o'tilgan korxonalar o'zida faqat nonushta, to'la pansionli, yarimpansionli, maxsus ovqatlantirish, bolalar uchun ovqat tayyorlash va boshqa xillari kabi xizmat ko'rsatadilar. Mehmonxonlar qatorida esa oshxonalar, kichik barlar joylashgan bo'lib, u yerdagi xizmat ko'rsatish esa buyurtma yoki chaqirish orqali amalga oshiriladi.

Ishning ob'ekti sifatida tanlab olingan «Iste'dod» MCHJ Samarqand shahar hokimining 1996 yil 18 noyabrdagi 612-«F» sonli farmoyishi bilan ro'yxatga olingan.

«Iste'dod» mas'uliyati cheklangan jamiyat (MCHJ) Samarqand shaharining Shoxrux ko'chasi 41-uyda joylashgan bo'lib, Samarqand iqtisodiyot va servis instituti talabalari va xodimlari uchun xizmat ko'rsatadi.

Oshxona menyusining asosini milliy taomlar tashkil etadi. Menu tarkibida Yevropa taomlari ham o'rin olgan. Oshxona menyusida tarkibiga sovuk taomlar, suyak taomlar, sabzavotli, yormali, parrandadan tayyorlangan, gushtdan tayyorlangan va hamirli mahsulotlardan tayyorlangan taomlar kiritilgan.

Bitiruv malakaviy ishini bajarishda oshxonada tayyorlanadigan taom va ichimliklar assortimentini urganish va taxlil qilish bilan birgalikda taom va ichimliklarni kimyoviy tarkibini, oziqaviy qiymatini, sifat kursatkichlarini hamda ushbu taom va ichimliklar tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyolarning tarkibiy qismlari, ya'ni ularning tarkibidagi oksil, yog, uglevodlarning miqdori, ularning nisbati hamda energetik qiymati aniqlandi.

Shu bilan birga oshxonada tayyorlanadigan asosiy taom va ichimliklarning energetik qiymatlari ham hisoblab topildi.

Hisoblashlar shuni kursatdiki, oshxonada tayyorlanadigan Sholgom shurvasining energetik qiymati 308 kkal. to'g'ri keldi, Mastava taomida bu kursatkich – 236,9 kkal ni tashkil etdi.

Aniklangan taomlar ichida lagmon taomining energetik qiymati yukori darajani tashkil etib, bu ko'rsatkich – 867 kkal.ga to'g'ri keldi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. “O‘zbekiston Respublikasida 2006-2010 yillarda xizmat ko‘rsatish va servis sohasini rivojlantirishni jadallashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori. – Toshkent, “Xalq so‘zi” gazetasi, 18 aprel 2006 yil.
2. «O‘zbekiston Respublikasida 2012-2016 yillarda xizmat ko‘rsatish sohasini rivojlantirish dasturi» O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori. – 2012 yil 10-may, PK-1754 son.
3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Islom Karimovning 2011 yilda respublikani ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirish yakunlari va 2012 yilda iqtisodiyotni barqaror rivojlantirishning eng muhim ustivor vazifalari to‘g‘risidagi O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi yig‘ilishidagi ma‘ruzasi.
4. 2012-yilda respublikani ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirish yakunlari va 2013-yilgi iqtisodiy dasturning asosiy ustuvor vazifalari to‘g‘risida O‘zbekiston Respublikasi prezidentining ma‘ruzasi. 2013 yil 18 yanvar.
5. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining «Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining faoliyatini yanada takomillashtirish va xodimlarining kasbiy darajasini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida»gi qarori. – Toshkent. 2012 yil 10 oktyabr, 289-son.
6. Aslanova D., Xudayshukurov T., Mo‘minov N. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o‘ziga xos xususiyatlari. Darslik. Toshkent, Iqtisodiyot-moliya, 2011 yil.
7. Artemova Ye.N., Ivannikova T.V. Teoreticheskiye osnovi texnologii produktov pitaniya. Uch. posobiye. M.: MO RF, 2002 g., 119 s.
8. Yershov V. D. Promishlennaya texnologiya produkcii obshestvennogo pitaniya : ucheb. / V. D. Yershov. - SPb. : GIORO, 2006. - 229 s.
9. Kasyanov G. I. Texnologiya produktov pitaniya dlya lyudey pojilogo i preklonnogo vozrasta : ucheb. posobiye / G. I. Kasyanov. - Rostov n/D : MarT, 2001. - 187 s.

10. Xudayshukurov T., Muhamadiyev N., Mo‘minov N., Shukurov I. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik. Toshkent, «Iqtisod-Moliya», 2010.
11. T. Xudayshukurov, I. Shukurov. Oqilona ovqatlanish asoslari. O‘quv qo‘llanma, 2009 .
12. Nikolayeva L. I. Osnovi texnologii i organizatsii proizvodstva produkcii obshchestvennogo pitaniya : ucheb. posobiye / L. I. Nikolayeva. - Yekaterinburg : Izd - vo UrGEU, 2005. - 76 s.
13. Nikolayeva L. I. Stroyeniye i sostav uglevodov kletochnix stenok, ix vliyaniye na texnologicheskiye svoystva rastitelnix produktov : ucheb. posobiye/L. I. Nikolayeva. - Yekaterinburg : Izd - vo UrGEU, 2002. - 40 s.
14. Sbornik reseptur muchnix konditerskix i bulochnix izdeliy dlya predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya. – M.: Ekonomika, 1986. – 295 s.
15. Texnologiya produkcii obshchestvennogo pitaniya v 2x t. T.2. exnologiya blyud, zakusok, napitkov, muchnix kulinarnix, konditerskix i bulochnix izdeliy (Ratushniy A.S. i dr). – M. Mir, 2004.
16. Tovarovedeniye pishevix produktov ucheb. Dlya nach. prof. Obrazovaniya: - M.: Prof. obr. Izdat, 2001 272 s., [1] i sv. il.
17. T. Xudayshukurov, N. Muhamadiyev, M. Karimova va boshqalar. Oziq – ovqat kimyosi: O‘quv qo‘llanma. – Samarqand, SamDU nashr–matbaa markazi, 2002. – 173b.
18. Ximicheskiy sostav pishevix produktov. Spravochnik tablitsi sodержaniya osnovnix pishevix veshstv i energeticheskoy sennosti blyud i kulinarnix izdeliy. – M.: Legkaya promishlennost, 1994 g.
19. Ximicheskiy sostav pishevix i produktov kN. 2-ye, izd. pererab. i dop. – M.: agropromizdat, 1987.- 360 s.
20. T. Xudayshukurov, O. Maxmudov, R. Ubaydullayev. O‘zbek milliy taomlari. – T.: Sharq, 1995 – 96b.
21. O. Qudratov. Hayot faoliyati xavfsizligi (lotin yozuvida) – T.: «Mehnat», 2004. - 254 b.

22. J.M. Qurbonov, A.Yu. Xudoyberdiyev, J.S. Fayziyev. Hayot faoliyati xavfsizligi. Leksiyalar kursi, SamISI, 2010 y. – 260 bet.
23. Erbo‘tayev I. Umumiy ovqatlanish va xizmat madaniyati. I kitob. – T.: A.Qodiriy nomidagi xalq merosi nashriyoti, 2003. -144 b.
24. H.Rahimova va boshqalar. Mehnatni muhofaza qilish. – T.: «O‘zbekiston», 2003. - 216 b.
25. Internet saytlari:
 1. www.google.uz
 2. www.ZiyoNet.uz
 3. www.lex.uz/
 4. <http://koolreferat.kom>
 5. <http://bibliofond.ru>
 6. vov.litres.ru .
 7. vov.chekalova.ru. Kulinarne resepti
 8. <http://lib.usue.ru/text/dop/pr504s.htm>
 9. www.ziynet.uz/ru/library/book/7817.../31602 - Hayot faoliyati xavfsizligi
 10. www.tdpu.uz/majmua/index.php?f_fan_id - Hayot faoliyati xavfsizligi fandan majmua
 11. www.ref.uz/download.php?id=7861 – Shaxsiy himoya vositalari
 12. www.bestreferat.ru – Bezopasnost jiznedeyatelnosti