

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

Fakultet: Servis va turizm

Kafedra: Xizmatlar ko‘rsatish, servis va uni tashkil etish

“Himoyaga tavsiya etiladi”
Kafedra mudiri, t.f.n.
_____ I.X.Shukurov
« _____ » _____ 2018 yil
Bayonnoma № 10 2018 y. 28 may

**5610100-«Xizmatlar sohasi (restoran ishi)» ta‘lim
yo‘nalishi**

**XS-114 guruh talabasi Maxamova Mo‘tabarning
“Ovqatlanish korxonalarida ishlatiladigan tozalash
jihozlarini innovatsiyani qo‘llash orqali servis xizmatini
takomillashtirish (Jomboy tumani “Nihol” restorani
misolida)” mavzusidagi**

BITIRUV MALAKAVIY ISH

Ilmiy rahbar:
assistent Mamarasulov Z.E.

Ilmiy maslahatchi:
t.f.d., professor Qurbonov J.M.

Samarqand-2018

MUNDARIJA

Kirish.....	3
I-BOB. Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko‘rsatishning o‘rni, tozalash jarayonlari va jihozlari.....	8
1.1. Xizmat ko‘rsatishning hozirgi kundagi ahamiyati.....	8
1.2. Ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jarayonlar tavsifi.....	12
1.3. Ovqatlanish korxonalaridagi tozalash jarayonining ahamiyati.....	23
Ovqatlanish korxonalaridagi innovatsiyalarni o‘rni.....	28
II-BOB. “Nihol” restoranida yangi tozalash jihozlarini qo‘llash orqali servis xizmatini takomillashtirish.....	32
2.1. “Nihol” restoranining faoliyati va holati.....	32
2.2. Restorandagi yangi tozalash jihozlari tavsifi va uni takomillashtirish.....	34
2.2.1. Tozalash jihozlar tavsifi va uni takomillashtirish.....	34
2.2.2. Restorandagi jihozlar unumdorligi va ularga talab etiladigan maydonni hisoblash.....	40
2.3. «Nihol» restoranida innovatsion holatni tadqiqoti.....	45
III-BOB. “Nihol” restoranida hayot faoliyati xavfsizligini tashkil etilishi.....	54
3.1. Restoranda mehnat xavfsizligi va bo‘limlar xavfsizligini ta‘minlash.....	54
3.2. Restoranda yongin xavfsizligini tashkil etish.....	57
Xulosa va takliflar.....	60
Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati.....	63
Ilovalar.....	65

KIRISH

Yurtimiz mustaqillikka erishgandan so'ng huquqiy demokratik davlat, kuchli fuqarolik jamiyati qurish, erkin bozor munosabatlari va xususiy mulk ustuvorligini ta'minlash asosida iqtisodiyotni rivojlantirish, xalq osoyishta va farovon hayot kechirishi uchun shart-sharoitlar yaratish va xalqaro maydonda O'zbekistonning munosib o'rin egallashiga qaratilgan ko'pgina ishlar amalga oshirilib kelinmoqda.

Shu bilan birga hozirgi davrda Yurtimizning barcha sohalarini jadal rivojlantirish muhim o'rin egallamoqda.

Yana shuni ta'kidlash joizki, 2017 yil 7 fevral kuni O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoev tomonidan **“2017-2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida”gi** 4947-son Farmoni qabul qilindi. Ushbu Farmonga asosan aholi va tadbirkorlarni o'ylantirib kelayotgan dolzarb masalalarni har tomonlama o'rganish, amaldagi qonunchilik, huquqni qo'llash amaliyoti va ilg'or xorijiy tajribani tahlil qilish asosida **2017-2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasi tasdiqlandi**¹ va ustuvor yo'nalishlardan kelib chiqqat bir qancha vazifalar amalga oshirilib kelinmoqda.

2017 yilda Harakatlar strategiyasini amalga oshirishda alohida e'tibor «Inson manfaatlari — hamma narsadan ustun» degan tamoyil va «Xalq davlat idoralariga emas, davlat idoralari xalqimizga xizmat qilishi kerak» degan ezgu g'oyaning, eng avvalo, xalq bilan to'g'ridan-to'g'ri muloqot o'rnatish hamda fuqarolar huquqlari, erkinliklari va qonuniy manfaatlarining real himoya qilinishini ta'minlash orqali hayotga amaliy tatbiq etilishiga qaratildi.

Shuningdke, 2018 yilda ham Harakatlar strategiyasi ijrosini ta'minlash yuzasidan, shuningdek, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 22 dekabrda Oliy Majlisga Murojaatnomasida belgilangan vazifalarni amalga

¹ Ўзбекистон Республикаси Президенти “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида”ги ПФ-4947 - сон Фармони. 2017 йил 7 февраль.

o'shish maqsadida 2017 — 2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasini rivojlantirishda **2018 yil 22 yanvarda «Faol tadbirkorlik, innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni ko'llab-quvvatlash yili»da amalga oshirishga oid davlat dasturi** tasdiqlandi. Bunga asosan iqtisodiyotni rivojlantirish va liberallashtirishda – iqtisodiyotni rivojlantirish va faol tadbirkorlikni qo'llab-quvvatlash sohasida — faol tadbirkorlikni rivojlantirish uchun qulay huquqiy, tashkiliy sharoitlar yaratish, innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni joriy qilish, tadbirkorlik sub'ektlarini himoya qilishning huquqiy kafolatlarini va ular faoliyatiga noqonuniy aralashishlarning oldini olish mexanizmlarini, soliq va bojxona siyosatini, bank-moliya sohasini yanada takomillashtirish, agrar sektorni isloh qilish strategiyasini ishlab chiqish, iqtisodiyot tarmoqlari va sohalariga imtiyozlar taqdim qilgan holda individual imtiyozlar berishdan voz kechish va hududlarni faol rivojlantirish chora-tadbirlarni amalga oshirish ta'kidlab o'tilgan. SHu yilgi Davlat dasturida ko'zda tutilgan chora-tadbirlarni amalga oshirishga 13,5 trillion so'm va 1,3 milliard AQSH dollari yo'naltiriladi. SHundan:

- Davlat byudjeti va Davlat maqsadli jamg'armalari mablag'lari hisobidan 5348,9 mlrd so'm, 102,4 mln. dollar;
- Ijrochilar va xayriya tashkilotlari mablag'lari hisobidan 1560,1 mlrd. so'm;
- Tijorat banklari kreditlari hisobidan 441,9 mlrd. so'm;
- Xalqaro tashkilotlar, moliya institutlari mablag'lari va beg'araz yordamlar hisobidan 3888,3 mlrd. so'm va 1182,5 mln. dollarni tashkil etadi².

Demak, ushbu dasturdan kelib chiqqat holda xizmat ko'rsatish sohalarini ham innovatsion orqali rivojlantirish muhim o'rin egallaydi.

Xizmatlar sohasi bu bir tomondan aholiga ko'rsatiladigan servis xizmatlarini assortimenti bo'lsa, ikkinchi tomondan tashkilotlar va yakka tadbirkorlar majmuasi bo'lib, ular servis faoliyati doirasida, iste'molchilarga moddiy va ijtimoiy-moddiy xizmatlarni taqdim etadi.

² Ўзбекистон Республикаси «Фаол тadbirkorlik, инновацион ғоялар ва технологияларни қўллаб-қувватлаш йили»да амалга оширишга оид давлат дастури. 2018 йил 22 январ.

Xizmatlar sohasi bandlikni oshirishi va aholi daromadlarini ko'paytirishi, mahalliy byudjetlarni to'ldirish manbai ekanligini e'tirof etmasdan bo'lmaydi.

Servis beznisi iqtisodiy rivojlanishni va jamiyat farovonligini oshirishni o'ziga xos yo'llaridan biri ekanligini dunyoning ko'pgina mamlakatlarida tan olingan.

CHet eldan kelayotgan turistlar va xalqimizga sifatli servis xizmatlarini ko'rsatishni ta'minlash eng dolzarb vazifalardan biri hisoblanib, bunda ovqatlanish korxonalarida ularni to'g'ri ovqatlantirish, u erdagi ishlatilayotgan jihozlarga alohida e'tibor qaratish, xizmatlarni to'g'ri tashkil etish va mijozlarni xursand bo'lib chiqib ketishlarini ta'minlash lozim bo'ladi.

Mavzuning dolzarbligi: O'zbekiston Respublikasida iqtisodiy o'sishga erishishdek dolzarb vazifa qo'yilgan. Bu esa, servis va xizmat ko'rsatish sohalarini yalpi ichki mahsulotdagi ulushining ortib borishi bilan baholanmoqda. SHuning uchun, xizmatlar sohalaridan biri bo'lgan ovqatlanish korxonalarida servis xizmatlari, uning rivojlanish istiqbollari, ovqatlanishni tashkil etish va taomlar tayyorlashda zamonaviy usullardan foydalanish va sifatini oshirish dolzarb masalalaridan hisoblanadi.

Muammoning o'rganilganlik darajasi: Xizmat ko'rsatish sohasi sub'ektlari faoliyatining tabiati, ularni tashkil etish, muammolari va umumiy ovqatlanish sohasi sub'ektlaridagi mavjud texnologik jihozlar va jarayonlar samaradorligini oshirish masalalari chet ellik olimlardan: Kenneth J., R.Paul, V.V.Shishov, S.Avanesova, A.Starostina, E.V.Gorshkova, A.S.Ratushniy, K.Maxmudov va boshqalar tomonidan tadqiq qilingan. Mustaqillik yillarida mamlakatimiz olimlari tomonidan ham xizmat ko'rsatish sohasi samaradorligini oshirish bo'yicha qator izlanishlar olib borilgan. Xususan: T.O.Xudayshukurov, J.M.Qurbonov, B.A.Abdukarimov, I.Tuxliev, N.N.Muminovlarning bu borada olib borgan tadqiqotlarini ta'kidlab o'tish lozim bo'ladi. Biroq, ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jihozlardan tozalash jihozlari, jarayonlari va ularga ko'rsatiladigan xizmatlari orqali ovqatlanishning servis xizmatlarini tashkil etish masalalari adabiyotlarda etarlicha ochib berilmagan.

Tadqiqotning maqsadi: Xizmat ko‘rsatish sohasining bir bo‘g‘ini bo‘lgan umumiy ovqatlanish korxonalarida taomlarni sifatli tayyorlashda qo‘llaniladigan tozalash jihozlari innovatsiyani qo‘llash orqali servis xizmatlarini to‘g‘ri tashkil etish va uni takomillashtirishda bitiruv malakaviy ish o‘z ichiga quyidagi vazifalarni belgilab oldi:

- ovqatlanish korxonalarida xizmat ko‘rsatishning o‘rni, tozalash jarayonlari va jihozlari;

- xizmat ko‘rsatishning hozirgi kundagi ahamiyati;

- ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jarayonlar tavsifi;

- ovqatlanish korxonalaridagi tozalash jarayonining ahamiyati;

- ovqatlanish korxonalaridagi innovatsiyalarni o‘rni;

- “Nihol” restoranida yangi tozalash jihozlari qo‘llash orqali servis xizmatini takomillashtirish;

- “Nihol” restoranining faoliyati va holati;

- restorandagi yangi tozalash jihozlari tavsifi va uni takomillashtirish;

- restorandagi jihozlar unumdorligi va ularga talab etiladigan maydonni hisoblash;

- «Nihol» restoranida innovatsion holatni tadqiqoti;

- “Nihol” restoranida hayot faoliyati xavfsizligini tashkil etilishi.

Tadqiqot ob’ekti: Bitiruv malakaviy ishining ob’ekti sifatida Jombo tumani “Madinabonu milliy taomlari” oilaviy korxonasiga qarashli “Nihol” restorani qabul qilindi.

Tadqiqotning predmeti: Tadqiqotning predmeti etib ovqatlanish korxonalarida qo‘llanilayotgan tozalash jarayonlari va jihozlari innovatsiyalarni qo‘llash orqali servis xizmatlarini tashkil etish bilan bog‘liq munosabatlar hisoblanadi.

Tadqiqot usullari: Bitiruv malakaviy ishi doirasidagi tadqiqotlar davomida nazariy jihatdan, tahlil qilish asosida jihozlarni o‘rganish, innovatsiyani qo‘llash jarayonlari, bo‘lim va jihozlar uchun maydonni hisolash, innovatsion holat

bo'yicha turli so'rovnomalar o'tkazish va qiyoslash kabi bir qator usullardan foydalanildi.

Bitiruv malakaviy ish tarkibi: kirish, 3 ta bobdan iborat bo'lib, birinchi bobda "Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatishning o'rni, tozalash jarayonlari va jihozlari", 2-bobda "Nihol" restoranida yangi tozalash jihozlarini qo'llash orqali servis xizmatini takomillashtirish", 3-bobda esa "Nihol" restoranida hayot faoliyati xavfsizligini tashkil etilishi" masalalari keltirilgan. Bundan tashqari, ish bo'yicha xulosa va takliflar, foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati, jadvallar hamda qo'shimcha materiallar ko'rsatilgan. Ishning hajmi 70 betdan iborat.

I-BOB. Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko‘rsatishning o‘rni, tozalash jarayonlari va jihozlari

1.1. Xizmat ko‘rsatishning hozirgi kundagi ahamiyati

Hozirgi jadal rivojlanish davrida xizmat ko‘rsatish jarayoni ham muhim o‘rin egallamoqda. Ayrim davlatlarning asosiy daromadlari xizmat ko‘rsatish sohalaridan shakllanib bormoqda.

SHu bilan bizning Republikamizda xizmat ko‘rsatishga ham alohida e‘tibor qaratilgan.

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 23 yanvarda “2017-2021-yillarda O‘zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo‘nalishi bo‘yicha Harakatlar strategiyasini “Faol tadbirkorlik, innovatsion g‘oyalar va texnologiyalarni qo‘llab-quvvatlash yili”da amalga oshirishga oid Davlat dasturi to‘g‘risida”gi Farmoni tasdiqlandi. Unda 2018 yilda beshta ustuvor yo‘nalish bo‘yicha chora-tadbirlarni amalga oshirilishi keltirib o‘tilgan.

YAna shuni ham alohida aytish mumkinki, bundan kelib chiqib Respublikamizda xizmat ko‘rsatish sohalarini ham rivojlantirish lozimligi ta’kidlangan. SHuningdek, oldingi yillardagi YAIM tarkibidagi xizmatlarni ulushini ham ko‘rish mumkin.

Bundan kelib chiqib, uni alohida ta’kidlash lozimki, Davlatning yalpi ichki mahsulot (YaIM)ning muhim ko‘rsatkichi sifatida iqtisodiy rezident-birliklarning ishlab chiqarish faoliyatini yakuniy natijasini ifodalovchi ko‘rsatkich hisoblanib, ular tomonidan yakuniy iste‘mol uchun ishlab chiqarilgan tovar va xizmatlarning qiymati bilan baholanib boriladi. Ishlab chiqarish esa hisobot davrida rezident-birliklarning ishlab chiqarish faoliyati natijasida ishlab chiqarilgan tovar va xizmatlarning qiymati hisoblanadi.

Respublikamizning 2016 yildagi yil yakunlari nazar tashlaydigan bo‘lsak, unda quyidagi o‘zgarishlarni ko‘rish mumkin.

YAlpi ichki mahsulot ishlab chiqarilishi
(mlrd. so'mda)

YAlpi ichki mahsulotlar tarkibi	Ishlab chiqarish	Oraliq iste'mol	YAlpi qo'shilgan qiymat
2015 yil			
YAlpi ichki mahsulot, bozor narxlarda	311069,8	139261,5	171808,3
Ishlab chiqarish asosiy narxlarda	295992,5	139261,5	156731,0
SHu jumladan:			
tovarlar ishlab chiqarish	172961,3	92642,4	80318,9
xizmatlar ishlab chiqarish	123031,2	46619,1	76412,1
Mahsulotlarga va eksport-import operatsiyalariga sof soliqlar	15077,3	-	15077,3
2016 yil			
YAlpi ichki mahsulot, bozor narxlarda	349183,3	149858,2	199325,1
Ishlab chiqarish asosiy narxlarda	331930,1	149858,2	182071,9
SHu jumladan:			
tovarlar ishlab chiqarish	189153,7	97284,7	91896,0
xizmatlar ishlab chiqarish	142776,4	52573,5	90202,9
Mahsulotlarga va eksport-import operatsiyalariga sof soliqlar	17253,2	-	17253,2

Jadvaldan ko'rinib turibdiki, YaIM tarkibidagi tovarlar ishlab chiqarish 2016 yil 2015 yilga nisbatan 16192,4 mlrd so'mga, xizmatlar ishlab chiqarish esa

19745,2 mlrd so‘mga oshgan. YA’ni bu erda asosan xizmatlar ishlab chiqarish ko‘proqni tashkil etmoqda³.

Yana shuni ta’kidlash joizki, Respublikamizda savdo va xizmat ko‘rsatish alohida o‘rin egallaydi. Bu tovar va xizmatlar iste’mol bozorining rivojlanishini, chakana savdo tovar aylanmasi, xizmat ko‘rsatish dinamikasi va tarkibining asosiy turdagi oziq-ovqat tovarlari savdosini tavsiflovi ko‘rsatkichlarni o‘z ichiga oladi.

SHuningdek, chakana savdo tova aylanmasi aholiga iste’mol tovarlarini (sotish tarmoqlaridan qat’iy nazar) hisob-kitob orqali sotilgan qiymat hisoblanadi. CHakana savdo tovar aylanmasi o‘z ichiga quyidagilarni oladi:

➤ asosiy faoliyat turi chakana savdo va ovqatlanish korxonalarini tomonidan aholiga sotilgan tovarlar qiymati;

➤ iqtisodiyotning barcha tarmoqlaridagi tashkilotlar, agar ular aholiga iste’mol tovarlarini o‘zlarining balansida bo‘lgan savdo muassasalari orqali sotilgan tovarlar qiymati;

➤ jismoniy shaxslar tomonidan buyum, ixtisoslashgan va dehqon (oziq-ovqat) bozorlarida sotilgan tovarlar qiymatlari.

Ulgurji savdo – tuzilgan shartnomalar bo‘yicha tijorat maqsadlarida yoki o‘zining ishlab chiqarish ehtiyojlari uchun tovarlarni sotishdan tushgan tushumini ifodalaydi.

Xizmatlar esa iste’molchilar holatini o‘zgartiruvchi yoki tovarlar, xizmatlar yoki moliyaviy aktivlar bilan ayriboshlashiga ko‘maklashadigan ishlab chiqarish faoliyatining natijasi hisoblanadi.

2016 yilda iqtisodiy faoliyatning asosiy turlari bo‘yicha xizmatlar amalga oshirilgan. Uning holatini 2-jadvalda keltirilgan ma’lumotlarda ko‘rish mumkin.

³ Ўзбекистон Республикаси Давлат статистика қўмитаси “Ўзбекистон рақамларда”. – Тошкент, 2017 йил.

2016 yilda Respublikamizdagi iqtisodiy faoliyatdagi asosiy xizmat turlarining ko'rsatkichlari⁴

	Mrd. so'mda	2015 yilga nisbatan foiz hisobida
Jami xizmatlar	92536,0	114,5
Jumladan asosiy turlari bo'yicha:		
Aloqa va axborotlashtirish	6306,8	114,6
Moliya xizmatlari	9898,4	119,6
Transport xizmatlari	26103,7	106,0
SHu jumladan avtotransport xizmatlari	14701,4	116,7
YAshash va ovqatlanish xizmatlari	3038,7	121,1
Savdo xizmatlari	27368,2	120,5
Ko'chmas mulk xizmatlar	3405,1	117,5
Ta'lim sohasidagi xizmatlar	3263,0	107,8
Sog'lini saqlash sohasidagi xizmatlar	1416,3	122,2
Ijara xizmatlari	2270,1	117,6
Kompyuter va maishiy tovarlarni ta'mirlash bo'yicha xizmatlar	2187,9	115,6
Boshqa shaxsiy xizmatlar	2915,5	113,8
Me'morchilik, muxandislik izlanishlari, texnik sinov va tahlil sohasidagi xizmatlar	1132,6	115,3
Boshqa xizmatlar	3229,7	114,9

Bu ma'lumotlardan shuni ko'rish mumkinki, asosiy ko'rsatkichlari savdo xizmatlari (27368,2; 120,5), transport xizmatlari (26103,7; 106,0)ga to'g'ri

⁴ Ўзбекистон Республикаси Давлат статистика қўмитаси “Ўзбекистон рақамларда”. – Тошкент, 2017 йил.

kelayapti. Jami xizmatlar 2015 yilga nisbatan o'rtacha 14 foizga oshganini ko'rish mumkin.

Demak, Respublikamizdagi olib borilayotgan islohotlarning to'g'ri amalga oshirilishi natijasida YAIMda xizmat ko'rsatish ko'rsatkichlari ko'payib bormoqda. Bu esa xizmat ko'rsatish sohasi bo'yicha ishlarning to'g'ri tashkil etilishi va uni sifatli qilib bajarilishiga alohida e'tibor qaratilishidir.

1.2. Ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jarayonlar tavsifi

Jamoatchilik ovqatlanishida ishlab chiqarishni tashkil etishning uchta shakli ikkiga bo'linadi: xom ashyoni qayta ishlashdan tortib to pishirishgacha bo'lgan mahsulotlarni ishlab chiqarish va uni ishlab chiqarish; yarim tayyor mahsulotlardan tayyor mahsulotlarni sotish va uni amalga oshirish; oziq-ovqat iste'molini tashkil etish, uni amalga oshirish uchun jiddiy tayyorgarlik ko'rish. Boshqacha aytganda, ishlab chiqarishni tashkil etishning tabiati bo'yicha to'liq va to'liq bo'lmagan texnologik jarayonlarga ega korxonalar mavjud.

Umumiy ovqatlanish korxonasi o'z ichiga xomashyo, yarim tayyor mahsulotlar va tayyor mahsulotlarni oladi. Xom ashyo mahsulotlari - mahsulotlarini sxema bo'yicha ishlab chiqaradigan mahsulotlar: xom ashyoni qayta ishlash - idishlarni tayyorlash - sotish. Yarim tayyor mahsulot - tayyorlov korxonalarida dastlabki ishlov berilgan va turli darajadagi tayyorgarlikka ega bo'lgan mahsulotlar. Tayyor mahsulotlar - sotuvga tayyor mahsulotlarni oladi.

Ovqatlanish korxonalari tomonidan ishlab chiqariladigan mahsulotlar buzilishi mavjud bo'lganda uni tezkor tarzda amalga oshirilishi kerak. Oziq-ovqat va oshxona mahsulotlarini tayyorlash uchun ishlatiladigan turli xil mahsulot va xom ashyo ham uzoq vaqt saqlanib qolmaydi. Shu munosabat bilan, texnologik jarayonni tashkil qilishda jamoat ovqat korxonalari xom ashyoni saqlash va qayta ishlash muddatlarini va tayyor oshxona mahsulotlarini sotish muddatlarini maksimal darajada qisqartirishni ta'minlashi kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonalari mahsulotlari uchun iste'molchilarning talablari bir qator omillarga (mavsum, korxonalaridagi ayrim oziq-ovqat

mahsulotlarini sotish va boshqalar) bog'liqdir. SHu sababli, ishlab chiqarish dasturining hajmini va mahsulotlar turini to'g'ri aniqlash uchun iste'molchilarning turli xil oshxona mahsulotlariga bo'lgan talabini hisobga olish kerak.

Qayta ishlangan xom ashyoni, ko'p miqdordagi uchastkada iste'mol qilinadigan mahsulotlarni sotish va uning sifati aholining sog'lig'iga bevosita ta'sir qilishi ishda sanitariya rejimining qoidalariga qat'iy rioya qilishni va idishlarning sifatini nazorat qilishni talab qiladi. SHu sababli, umumiy ovqatlanish korxonalarida texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etish katta ahamiyatga ega.

Ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish jarayonining o'ziga xos xususiyatlarini belgilovchi muhim omil - bu ularni yarim tayyor va tayyor mahsulotlar bilan ishlashga o'rgatishdir. YArim tayyor mahsulotga ega korxonalarni markazlashtirilgan va kompleks etkazib berish texnologik asbob-uskunalardan oqilona foydalanish, mehnat unumdorligini oshirish, ishchilarning yanada kengaytirilishi, oziq-ovqat pishirish jarayonini kamaytirish, ishlab chiqarish harajatlarini kamaytirish imkonini beradi.

YArim tayyor mahsulot ishlab chiqarishga yoki ishlab chiqarishga ega bo'lmagan korxonalarda ishlab chiqarishning noan'anaviy tuzilishi belgilanadi. Bu erda barcha ishlab chiqarish jarayonlari ishlab chiqarish menejeriga bo'ysunadigan bir yoki bir nechta jamoa tomonidan amalga oshiriladi. Ushbu mehnat tashkiloti oshpazlardan yanada samaraliroq foydalanish, kasblarni birlashtiruvchi amaliyotni va boshqalar bilan ta'minlaydi.

Katta korxonalarda ishlab chiqarishni shakllantirilishi prefabrik (issiq, sovuq) korxonalari (sabzavot, go'sht, baliq) ishlab chiqarilmoqda. Bu ishni yanada oqilona tashkil etish, individual ishlab chiqarish jarayonlarini mexanizatsiyalashtirish va malakali ishchilarni ratsional foydalanish imkonini beradi.

Ovqatlanish korxonalarining barcha ishlab chiqarish binolari asosiy, qo'shimcha va yordamchi bo'linmalarga bo'linadi. Prefabrik tarkibiga issiq va sovuq mahsulotlar ishlab chiqarish korxonalari, yordamchi korxonaga - alkogolsiz

ichimliklar ishlab chiqarish va yordamchi materiallarga, non pishirgichlarga, sharbatlarni tayyorlashlar kiradi.

Katta korxonalarda qandolatchilik do‘koni oshxonadan qat’iy nazar mustaqil ravishda ishlaydi.

Ishlab chiqarish binolarining optimal maydoni, ularning qulay joylashishi va zarur asbob-uskunalar bilan ishlab chiqarishni ta’minlashi ovqatlanishning texnologik jarayonini to‘g‘ri tashkil etishning asosiy shartlari hisoblanadi.

Ishlab chiqarish binolarini joylashtirishda texnologik jarayonning bosqichlari ketma-ketligi talabi kuzatiladi.

Ishlab chiqarish ustaxonalariga texnologik jarayonning mohiyatiga muvofiq turli xil asbob-uskunalarini joylashtirish, shuningdek, xodimlar uchun xavfsizlik va sog‘liqni saqlash qoidalariga rioya qilish kerak. SHuningdek, mashinalar va asboblarning orasidagi masofa 0,7 dan 1,0 m gacha, uskunalar va devor oralig‘ida - 0,7 m; plastinkaning ishchi old qismi va ishlab chiqarish jadvallari orasidagi masofa 1,2-1,5 m bo‘lishi talab etiladi.

Mahalliy va xorijiy korxonalarining ish tajribasi shuni ko‘rsatdiki, bugungi kunda zamonaviy korxonalar uchun eng qulay bo‘lgan narsa jihozlarni joylashtirishning chiziqli tamoyilidir. Lines muayyan texnologik operatsiyalarni bajarishga ixtisoslashgan alohida bo‘limlardan iborat⁵. Barcha bo‘limlar balandlikda va kenglikda (chuqurlikda) bir xil bo‘lishi kerak, va ularning uzunligi barcha bo‘limlar uchun belgilangan qiymatdan (modul) ko‘p bo‘lishi kerak. Ushbu liniyalarni sotib olish uchun mo‘ljallangan uskunalar nomlangan modulyasiyalangan uskunalar nomini oldi.

Har xil seksiyali jihozlarni joylashtirishning chiziqli prinsipi texnologik jarayonning turli bosqichlarining barqarorligini va o‘zaro bog‘liqligini ta’minlaydi. SHuningdek, xodimlarni qulay ish sharoitlarini yaratishga imkon beradi va ichki transport harakati uchun qulaylik yaratadi.

⁵ Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования 4-е изд., стер.- М.:Академия, 2013.-248с.

Ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish binosi kamida 3-3,3 m balandlikda bo'lishi kerak, devor uchun ochiq rangli bo'yoqlardan foydalaniladi va 1,7 m balandlikdagi devor panellari sanitariya sharoitida osonlik bilan ishlaydigan engil keramik plitalar bilan qoplangan. SHiftlarni oqartirish kerak bo'ladi.

Er qismlarni yuvish uchun qulay bo'lgan g'ishtlar, releyni, fenolitni va boshqa suv o'tkazmaydigan materiallardan foydalanish maqsadga muvofiqdir.

Shuningdek, umumiy ovqatlanish korxonalari o'zining xususiyatidan kelib chiqib sabzavotlar, go'sht va baliq, issiqlik, sovitish, qandolat, idish-tovoq yuvish, tarqatish, maqsulotlarni saqlash, tayyor mahsulotlar brakeraji bo'limlari va savdo zalidan iborat bo'ladi.

Bitiruv ishni bajarishda bular bo'yicha adabiyotlar asosida o'rganib chiqdik.

Sabzavotlar sexi. Odatda xarid qilish korxonalari orasida birinchi bo'lib sabzavot bo'limi muhim ahamiyatga ega. Sabzavot sexida sabzavotlarni dastlabki qayta ishlash va sabzavot mahsulotlarini ishlab chiqarish o'z ishlab chiqarishlari va prefabrik korxonalari (filiallari), pishirish sexlari va chakana savdo bilan shug'ullanadi.

Katta korxonalarda yoki sabzavot bazalarida (sabzavot bo'limlari) joylashgan, shuningdek umumiy ovqatlanish korxonalari va chakana savdo tarmog'ini ta'minlashga mo'ljallangan zamonaviy ixtisoslashgan sabzavot do'konlarida keng turdagi mahsulotlarni yaratish mumkin: kartoshka va sabzavotlarni qadoqlash uchun ishlab chiqarish liniyalari, qayta sulfatlangan kartoshka ishlab chiqarish liniyasi va boshqalar.

Kartoshka va ildiz tuganakli sabzavotlarni qayta ishlashning texnologik jarayoni sifatni va hajmini belgilash, yuvish, tozalash, tozalash, sulfitatsiyalash (kartoshka), yuvish va kesishni o'z ichiga oladi.

Boshqa turdagi sabzavotlarni qayta ishlash kartoshka va ildiz ekinlarini qayta ishlashdan farq qiladi.

Turli xil sabzavotlarni qayta ishlashning xususiyatlari korxonaning salohiyatiga qarab tanlab olingan maxsus jihozga bo'lgan talabni belgilaydi.

SHuningdek, kartoshkalarni saralash, yirik navlarni yig'ish bo'yicha korxonalarda saralash tartibida amalga oshiriladi.

Go'sht va baliq sexi. Go'sht sexining maqsadi - mol go'shti, cho'chqa go'shti, qo'zichoq, parrandachilik va o'yindan yarim tayyor mahsulot ishlab chiqarishdir. Go'sht-sut mahsulotlarini boshqa oziq-ovqat korxonalariga etkazib beradigan katta hajmdagi mahsulot ishlab chiqaradigan korxonalarda go'sht sexiga alohida xona ajratiladi.

To'liq ishlab chiqarish jarayoniga ega bo'lgan kichik korxonalarda go'sht va baliqni qayta ishlash sanitariya rejimiga rioya qilish sharti bilan bir xonada amalga oshirilishi mumkin.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga ovqatlanish ko'pincha muzlatiladi. SHuning uchun, go'shtni qayta ishlashning texnologik jarayonining dastlabki ishlashi muzdan tushirish, ya'ni eritish imkonini beradi. Buning uchun go'shtning tana qismidagi ortiqcha haroratda to'xtatish uchun maxsus kameralardan foydalaniladi.

Ishlatiladigan go'shtlar sexga to'xtatib qo'yish yo'li bilan ko'chiriladi. Sexda go'sht iliq suv bilan yuviladi.

Keyingi operatsiyani bajarish - go'shtni qismlarga ajratish - tarmoqli arra yoki dumaloq arra yordamida amalga oshiriladi.

Go'shtni bo'laklash, tozalash va kesish zanglamaydigan po'latdan, duralumin yoki marmardan qopqoqli ishlab chiqarish stollarida amalga oshiriladi.

Go'shtni kesish - pulpa kesish va uni suyakdan ajratishib tashlash katta va kichik maxsus pichoqlar yordamida amalga oshiriladi. Go'shtni maydalash va qismlarga ajratish - katta, o'rta va kichik pichoq yordamida olib boriladi.

Baliqchilik sexida baliqlarni birlamchi qayta ishlash va baliq mahsulotlarini ishlab chiqarish amalga oshirilmoqda. Baliqlarni qayta ishlashning texnologik jarayoniga quyidagilar kiradi: muzlatilgan baliqlarni eritish, tuzlash, tozalash, yuvish, kesish, yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash va ularni saqlash.

Duralyumin vannalaridagi baliqlarni yoki karbonli po'lat hammomlarni yoramida oqayotgan yoki aralama suvda amalga oshiriladi.

Baliqlarning yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlash alohida stolda amalga oshiriladi, u erda pichoqlar, ziravorlar va tarozilar bo'lishi kerak. Kichik korxonalarda baliq go'shtini tayyorlash uchun go'sht maydalagichi ishlatiladi, ularning katta qismida - mexanizm majmuasi bo'lgan universal qurilmalar qo'llaniladi. Baliqlarning yarim tayyor mahsulotlari sovutilgan holda 12 soatdan ko'p bo'lmagan vaqt davomida saqlanadi.

Issiqlik sexi. Issiq sexda pishirishning texnologik jarayoni olib boriladi. Bu erda turli xil mahsulotlarni issiqlik bilan ishlov berish, yarim tayyor, tayyor mahsulot, birinchi, ikkinchi va shirin taomlar tayyorlangunga qadar, sovuq idishlarga mo'ljallangan mahsulotlar tayyorlanadi va qandolat mahsulotlari ham pishiriladi.

Issiq do'kon plitalar, sovuq va issiq suv bilan ta'minlaydigan hazm qilish qozonlari, qovoqxonalar, elektr kostryulkalar, sovutgichli shkaflar, javonlar, ishlab chiqarish stollari va boshqalar bilan jihozlangan.

Tayyorlangan sho'rvalar va sousnoe tayyorlash uchun - - osh asosiy taomlar, yonma-ovqatlar, soslar ishlab chiqarish uchun: issiq do'konlarda yirik korxonalar ikki bo'limlar bo'lishi mumkin.

Bo'limda bulonlar va sho'rvalarni tayyorlashda elektrli va gaz sig'imli 20, 40, 60, 125 va 250 litrdagi qozonlarda va 125 va 250 litrli bug' pishirish qozonlarida olib boriladi.

Restoranlarda issiq taomlar maxsus bo'limlarda va belgilangan talablar asosida amalga oshirilishi shart.

SHu bilan bir qatorda issiqlik uskunalari liniyalari ham ishlab chiqarish stoliga joylashtiriladi. Bo'limdagi issiqlik jihozlari, liniyalari va tayyorlash stollari taom tayyorlovchi oshpazlar uchun qulay bo'liishi va bir-biriga parallel o'rnatilgan bo'lishi tavsiya etiladi.

Souslar bo'limida ikkinchi taomlar qaynatilgan, qovurilgan, pishirilgan, xushbo'y shaklda pishiriladi. Sifatni yaxshilash uchun yirik korxonalarda amalga oshiriladigan muayyan turdagi oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash uchun oshpazlarga ixtisoslashuvga alohida e'tibor beriladi.

Baliqlarni taomlar tayyorlash uchun maxsus ish joyi ajratiladi.

Bo'limlarda ish joylarini tashkil qilishda mehnatni taqsimlash darajasi, maxsus jihozlar, mahsulot hajmi va miqdori e'tiborga olinadi.

Zamonaviy ixtisoslashtirilgan uskunalar bilan jihozlangan korxonalarda, mehnatni aniq taqsimlash uchun joylar mavjud bo'lib, ishchilarning ortiqcha harakatlanishini oldini olish va muayyan operatsiyalarni tezlashtirish uchun jarayon davomida ish o'rinlari yaratiladi.

Restoranning issiq bo'limidagi ishni 6-razryad bosh mutaxassisi boshqaradi, u texnologik jarayonni tashkil etish, pishirilgan idishlarning sifatini va saqlanishini ta'minlaydi. U maxsus va ziyofat ovqatlarni tayyorlaydi. Ikkinchi taomlarni tayyorlash uchun mas'ul bo'lgan oshpazlar guruhiga 5 va 6 ta razryadlardagilar olib borishadi.

Sovitish sexi. Sovuq sexining maqsadi go'sht, baliq, sabzavot va boshqa mahsulotlar, shuningdek, shirinliklar, sendvichlar, sovuq taomlarni saqlashdan iboratdir. Sovitish bo'limini joylashtirishda sovuqxonada mahsulotni issiqlik bilan ishlaydigan va mahsulotlarini sovuq sexga etkazib beradigan bo'limlar, issiqlik bilan ishlovsiz sotiladigan oshxona bilan qulay aloqani ta'minlash kerak. Sovitish sexlari iste'molchilarga sotiladigan mahsulotlar mavjud bo'ladi, shuning uchun yuvish xonasi sovuqxonaga yaqin bo'lishi kerak.

Bu erdam ham oshpazning ish joylari tashkil etilib, tegishli jihozlar, asbob-uskunalar va asbob-uskunalar ishlatiladi.

Salatlar, vinigretlar, pishloq, kolbasa, jele va boshqalar muzlatgichda qisqa vaqt ichida saqlanadi. SHuningdek bub bo'limda kesish taxtalari va tarozilar ham stolda bo'lishi kerak. Xom sabzavotlarni qayta ishlash uchun alohida markalar qo'llaniladi.

Bo'limda yuqoridagi sovuq holdagi taomlarni tayyorlashda 4-toifali oshpazlar va 5 va 6 razryaddagi oshpazlar esa ularni nazoratini olib borishlari talab etiladi.

Qandolat sexi. Qandolat sexining maqsadi unli qandolat mahsulotlari va turli pishiriqlarni ishlab chiqarishdir.

Bo‘limning tarkibida xamirdan mahsulotlar tayyorlashda oshxona priborlari, go‘sh, tuxum yuvish joylari, idishlar va iste‘molchiga etkazish joylari bo‘lishi talab etiladi.

Restoranlarda bu bo‘lim uchun ham uncha katta bo‘lmagan maxsus jihozlar bilan jihozlangan xonalar bo‘lishi kerak.

Qandolat sexlari binolarning rejasi texnologik jarayonlar operatsiyalarini bajarish tartibiga va xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar oqimlariga mos holda bo‘ladi.

Qandolat mahsulotlarini tayyorlashning texnologik jarayoni quyidagi ishlardan iborat: unni sifonlashtirish va xamirni tayyorlash, pishirish, bezash (tayyorlash), siroplarni, kremlarni, shirinliklarni tayyorlash.

Idish-tovoq yuvish sexi. Barcha umumiy ovqatlanish korxonalarida, yuvish idishlari issiq bo‘lim va oziq-ovqat chiqindilari kamerasi yonida joylashgan bo‘lishi lozim. Tozalash xonasida podtovarniki bo‘lishi kerak, ular ustiga yuvish uchun kelgan idishlarni, oziq-ovqat idishlari, ikkita idishni solingan vannalar, yuviladigan idishlarni yuvish uchun choyshab bilan jihozlangan javonlar, suvni drenajlash uchun eshiklar qo‘yiladi.

Yuviladigan kameraga kiradigan idishlarni dastlab yog‘och pichoq bilan oziq-ovqat qoldiqlari tozalaydi va kir yuvish vositasining birinchi xonasida yuvish suyuqliklari yordamida issiq suvda cho‘tka yoki matolar bilan yuviladi. Keyin ikkinchi xonada yuvilgan idishlar issiq suv bilan (90 °S) chayqatiladi. Agar kuygan oziq-ovqat qoldiqlari idishlarning devorlarida qoladigan bo‘lsa, qobig‘ining ho‘llashiga imkon berish uchun oldindan idishlarga iliq suv quyiladi. Oziq-ovqat mahsulotlarining qolgan qismi qopqoqli chelaklarda to‘planadi va keyinchalik oziq-ovqat chiqindilariga joylashtiriladi. Turli maqsadlardagi idishlarni bir xil suvda yuvishga yo‘l qo‘yilmaydi.

Ovqat tayyorlash qozonlari 50 °K daraja iliq suv va cho‘tkasi bilan ishlov beriladi va issiq suv bilan kamida 70 °Kda yuviladi. «Progress» turidagi deterjanlardan foydalanishga ruxsat beriladi.

Korxonalarda oshxona idishlari maxsus idishlarni yuvish vositasida yuviladi.

Tarqatish sexi. Tarqatish bo‘limi - ishlab chiqarish va savdo zali bilan bog‘langan bo‘lishi kerak. Xo‘randalarga xizmat ko‘rsatadigan korxonalarda bu bo‘lim ishlab chiqarish maydonchasida joylashgan oshxona, bufet, non kesuvchi, kir yuvish vositasi, sovitish bo‘limi, idish-tovoqlar bo‘limi va ofitsiantlarning an’anaviy harakati uchun maxsus aravachalar bilan qulay bo‘lishi kerak.

O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatadigan mehmonlarga ega bo‘lgan korxonalarda distributorlarni issiq do‘kon va savdo maydonchasida joylashtirish mumkin.

Personlar va distribyutorlar ishining qulayligini ta‘minlash va issiq bo‘limda idishlarning kerakli haroratini saqlash uchun issiqlik idishlari qo‘yilgan bo‘lishi kerak bu erda muz mashinalarini o‘rnatish ham tavsiya etiladi.

Bo‘limda ba‘zi idishlarni etkazib berish uchun ishlatiladi. Restoranalarda dastlabki taomlar bir-uch yoki undan ortiq porsiyali melxiorli idishlarda tarqatiladi.

Tarqatish bo‘limida barcha taomlar belgilangan haroratlarda va idishlarda tarqatish talab etiladi. Taomlar bu bo‘limda quyidagi haroratlarda, ya‘ni o‘rtacha 65 °S, souslar - - 75 °S, pishiriqlar va sovuq – 7-14 °S, ikkinchi ovqatlar – 80-90 °S, birinchi taomlar – 75 °S harorat ostida uztiladi.

O‘z-o‘zidaga xizmat ko‘rsatish usulida ishlaydigan korxonalarda birinchi va ikkinchi tovoqlarning harorati 10 daraja yuqori bo‘lishi kerak.

Sanitariya talablariga rioya qilinish shart.

Mahsulotlarni saqlash bulimi. Jamoatchilik ovqatlanish korxonalarining omborxonalarida tezkor oziq-ovqat va yarim tayyor mahsulotni saqlash uchun sovitish xonalari, quruq mahsulotlar, sabzavotlar, omborxonalar, naqsh va boshqa moddiy-texnika vositalarini saqlash uchun bo‘shatilgan omborxonalar joylashgan.

Omborxonada ob‘ektlari korxonada faoliyatining xususiyatiga qarab belgilanadi. Masalan, xom ashyo bilan ishlaydigan restoranlar, muzlatilgan kameralar, shuningdek, quruq mahsulotni saqlash uchun omborxonalar xom ashyoni saqlashga hojat yo‘q bo‘lgan fabrikatlarga qaraganda ko‘proq maydonga ega bo‘lishi kerak. Kichik korxonalarda (50 dan ortiq bo‘lmagan joylarda) turli xil tez buziladigan mahsulotlar bir xonada saqlanishi mumkin, lekin har bir mahsulot turi uchun maxsus mo‘ljallangan joylarda saqlanishi mumkin. Katta yirik korxonalarda

go'sht, baliq, gastronomik mahsulotlar alohida kameralarda saqlanishi kerak. Restoranlarda odatda non uchun alohida xonalar, shuningdek, sharob va aroq mahsulotlari, alkogolsiz ichimliklar, mevalarni saqlash uchun xonalar mavjud.

YArim tayyor mahsulotni tayyorlaydigan korxonalar yuk tashishdan oldin o'z mahsulotlarini qisqa muddatli saqlash uchun sovutgichli kameralarda ekspeditsiyaga ega bo'lishi kerak.

Omborlarni joylashtirish bo'yicha aniq talablar mavjud. Ular bir xil darajada joylashgan bo'lishi kerak va rejalashtirishda ishlab chiqarish do'konlari bilan qulay aloqani ta'minlaydi. Omborlardagi javonlar, shkaflar, kyashiklar, qutilar, podtovarniklar, tarozilar bilan jihozlangan bo'lishi kerak. Sovutilgan kameralarda podtovarniki, mobil tayanchlar, qafas javonlari, ilgaklar bilan osilgan shamshirlar bo'lishi kerak.

Omborlarda turli xil tovarlar guruhlarini saqlashda ma'lum bir harorat rejimi va mos namlik saqlanadi. Mahsulotni idishlar ichida joylashtirganingizda, siz ba'zi qoidalarga rioya qilishingiz kerak. Mahsulotlar suv quvurlari, isitish tizimi, sovutish qurilmalari yaqinida joylashtirilmasligi kerak. Devor va zamindan mahsulot kamida 20 sm masofada joylashgan bo'lishi kerak.

Mahsulotni saqlash uchun mo'ljallangan binolar sanitariya qoidalariga muvofiq bo'lishi kerak. Omborxonalarining devorlari va shiftlari silliq va qulay bo'lishi kerak. Saqlanmagan omborxonalarda, tabiiy va sun'iy yoritish, sabzavotni faqat sun'iy yorug'likni saqlash uchun pantryalarda ruxsat etiladi. Kichik biznesning korxonalarida 100 dan ortiq joylar - ta'minot va ekspluatatsiya qilingan korxonalarining omborxonalarida tabiiy shamollatish bo'lishi mumkin.

Bo'lim gastronomiya pichoqlari, go'sht uchun bolta, arra, yog'och pichoqlar, zanglamas po'lat qoshiq, kandling, konteyner va ochish uchun ma'lum bir ositalar bilan ta'minlangan bo'lishi kerak.

Restoran omborlarda xomashyolarni saqlash muddatlari uning turiga, joylashuvi maydoniga, iqlim sharoitlariga asosan amalga oshirilishi lozim.

Quyida ayrim mahsulotlarni saqlash muddatlari berilgan (kun hisobida):

Go'sht	- 2-3
Baliq	- 1-2
Sut-yog'	- 1-3
Gastronomik	- 2-5
Sut	- 0,5
Sabzavotlar	- 5-10
Meva va rezavorlar	- 1-2
Non mahsulotlari	- 1

Tayyor mahsulotlar brakeraji bo'limi. Brakeraj - pishirish sifati ustidan doimiy nazoratdir. U idoraviy, ma'muriy va shaxsiy bo'linmalarga bo'linadi.

Barkerajni oliy tashkilotning maxsus komissiyasini amalga oshiradi. Komissiya a'zolari muayyan korxonada tayyorlangan oziq-ovqat sifatini vaqti-vaqti bilan baholaydilar.

Ma'muriy nikohni ishlab chiqarish boshlig'i yoki uning o'rinbosari boshqaradi. Ish kunida pazandachilik sifati usta oshpazlar tomonidan boshqariladi.

Restoranlarda idishlarni sifatli nazorat qilishning muhim shakllaridan biri sifatli postlar va tarqatishda sifat nazorati hisoblanadi. Sifat lavhalariga ovqat tayyorlash sifati va chiqimlarini nazorat qiluvchi usta-oshpaz rahbarlik qiladi. Komissiya a'zolari dastlab menyu, texnologik va xarajatlar kartalarini o'rganadilar. Birinchisi, tayyor mahsulotlarning vazni tekshiriladi. Ovqat va oshxona mahsulotlarining sifati organolptik ko'rsatkichlar bilan baholanadi: ta'm, hid, tashqi ko'rinish, tutarlilik, rang. Ushbu tadqiqotlar natijalari bo'yicha mahsulotlar "yaxshi", "yaxshi", "qoniqarli", "qoniqarsiz" deb baholanadi.

Odatda, 5 va 6-razryad oshpazlari o'zlarini nazorat qiluvchi va sifatli idishlarni ta'minlaydi. SHaxsiy nikohga ega bo'lgan oshpazlar har uch yilda bir marta qayta tasdiqlanadi. SHaxsiy nikoh huquqidan mahrum qilish komissiya talabiga binoan amalga oshirilishi mumkin.

Restoranlar sifatli komissiyalar o'z fikrlarini bildiradigan maxsus jurnallar mavjud.

1.3. Ovqatlanish korxonalaridagi tozalash jarayonining ahamiyati

Yurtimiz mustaqillikka erishgandan so'ng huquqiy demokratik davlat, kuchli fuqarolik jamiyati qurish, erkin bozor munosabatlari va xususiy mulk ustuvorligini ta'minlash asosida iqtisodiyotni rivojlantirish, xalq osoyishta va farovon hayot kechirishi uchun shart-sharoitlar yaratish va xalqaro maydonda O'zbekistonning munosib o'rin egallashiga qaratilgan ko'pgina ishlar amalga oshirilib kelinmoqda.

SHu bilan birga hozirgi davrda YUrtimizning barcha sohalarini jadal rivojlantirish muhim o'rin egallamoqda. YAna shuni aytish mumkinki, Respublikamizning YAIM o'z o'rniga ega bo'lgan sohalardan biri bu xizmatlar ko'rsatishdir. Xizmat ko'rsatishni sifatli va to'g'ri olib borish muhim vazifa hisoblanadi.

Xizmat ko'rsatish sohalaridan biri bo'lgan umumiy ovqatlanish korxonalarini hisoblanadi. Avvalo, chet eldan kelgan turistlar, shu bilan birga mahalliy dam oluvchilar birinchi navbatda har qanday vaziyatda ham taom iste'mol qilishni o'ylaydilar. Bunda umumiy ovqatlanish korxonalarini muhim o'rin egallaydi.

Bu korxonalarda esa xizmat ko'rsatishni to'g'ri tashkil etish va tez hamda sifatli qilib bajarish lozim bo'ladi.

Asosan ovqatlanish korxonalarida hozirgi paytda taomlarni tayyorlashda va xo'randalarga sifatli va yoqimli taomlarni berishda texnologik jihozlar ham muhim o'rin egallaydi.

Shulardan biri ovqatlanish korxonalarida tozalash jarayonlari turli xildagi jihozlar yordamida ketma-ketlikda olib boriladi.

Sabzavotlar va mevalarning tozalanishi past qiymatli oziq-ovqatlarni (qobig'ini) va eyilmaydigan xom-ashyo qismlarini olib tashlash uchun amalga oshiriladi. Bundan tashqari, teridan chiqarilgan xom-ashyo qattiq qatlam bo'lib, quritish jarayonida namlikni tezroq bug'aydi va tugagan quritilgan mahsulot

yanada jozibali ko‘rinishga va yuqori ovqatlanish qiymatiga ega bo‘ladi. Quritish uchun mo‘ljallangan xom ashyo mashinalar bilan tozalanadi.

Guruch va o‘riklar, uzumning gullari, mevali dukkakli o‘simliklar dallanma mashinalarida olib tashlanadi, mevali urug‘lar uyalar quvurli pichoqli mashinalar va gidravlik turbinalar bilan kesiladi.

Xom ashyoni tozalash usuli va uskuna tanlovi ishlov berilayotgan meva va sabzavotlar turiga, korxonalar salohiyatiga va tayyor mahsulot turiga qarab belgilanadi.

Ovqatlanish korxonalarida sabzavot, kartoshka va mevalarni tozalashda quyidagi usullar orqali: terik (bug‘, bug‘-suv); kimyoviy (gidroksidli); mexanik (ildizlarni ajratish, po‘stlog‘idan tozalash, turli chiqindilarni tozalash) va aralastirilgan (gidroksidli-bug‘li va boshqalar) amalga oshiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida sabzavotlarni birlamchi qayta ishlash quyidagi texnologik sxema bo‘yicha amalga oshiriladi: saralash, yuvish, tozalash, sulfitatsiyalash va maydalash.

Termik tozalash usullari. Kartoshka va sabzavotlarni po‘stlog‘idan tozalash usullari orasida bug‘ bilan amalga oshirish usuli eng ko‘p ishlatiladi.

Kartoshka va sabzavotlar bug‘ tozalash usuli orqali yuvish va tozalash mashinasi ichida bosim ostida qisqa bug‘lanib po‘stlog‘i olib tashlanadi. Xom ashyo uchun bu tozalash usuli 0,3-0,5 MPa bug‘ bosimi ostida olib boriladi.

Tez qayta ishlash pulpa xususiyatlarini o‘zgartirishga imkon beradi, bu uning sifatini, rangi va ta‘mini o‘zgartirmaydi. Pulpaning tabiiy organolptik xususiyatlarini yaxshiroq himoya qilish va yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan shikastlanishlarni minimallashtirish uchun eng muhim va xom ashyoni qayta ishlashga qattiq rioya qiladi.

Bug‘li tozalash usuli boshqa usullar bo‘yicha muhim afzalliklarga ega. Foydalanilganda chiqindilar miqdori kamayadi. Har qanday shakli va o‘lchamdagi kartoshka va sabzavotlar yaxshi tozalanadi. Bu usul mamlakatdagi sabzavot-quritish va konserva zavodlarida keng qo‘llaniladi.

Sabzavot va kartoshkani bug‘ bilan tozalash turli xil takomillashtirilgan mashinalarda amalga oshiriladi.

Sabzavotlarni qayta ishlaydigan zavodlar Belgiya firmasi FMK-392 sabzavotlarini va shu kabi dizayni bo‘lgan TA-brendidagi ishlab chiqarish mashinalaridan foydalanadilar.

Mashina burchakka o‘rnatilgan bo‘lgan bug‘langan bug‘ kamerasidan iborat. Uning boshida va oxirida, sabzavotlarni mashina ichiga mahsulot qiritilib, undan tushiriladi.

SHnek aylanish tezligi natijasida bug‘ maydonida mahsulotning davomiyligini o‘zgartirishga imkon beradigan variator orqali boshqariladi. Havo quvurida pnevmatik qurilma orqali ma’lum bir bosimdagi xom ashyoni tozalash uchun zarur bo‘lgan bug‘ beriladi.

Kartoshkani tozalashda mashinaning hosildorligi 6 t/s, bug‘ 0,35-0,35 MPa, tozalash muddati 60-70 s, sabzida esa 0,30-0,35 MPa va 40-50 s., shuningdek lavlagi sabzi bilan bir xil bug‘ bosimida tozalanadi, lekin 90 soniya ichida amalga oshiriladi. Bug‘lashdan so‘ng, sabzavotlar barabanli kir yuvish mashinasiga kiradi, bu erda ildizlar va 0,2 MPa bosimdagi suv oqimi ta’sirida ishqalanish natijasida qobig‘i yuviladi va chiqariladi. Kir yuvish mashinasida xom ashyoning davomiyligi tamburning moyilligi bilan nazorat qilinadi.

Masalan, sabzilarni tozalash jarayonlarini olib borishda sabzi pichoq disklari qurilmalari yordamida uchlari kesishi uchun konveyerga kiritiladi. Keyinchalik u tambur yuvish mashinasiga, so‘ngra barabanli yuvish mashinasiga barabanli suv seperatoriga kiradi, keyin esa sabzavot tovar belgisi buh motoriga kiradi.

Ushbu mashinada yuqori harorat ta’sirida xom ashyoning yuqori qismini yumshatadi, qobig‘i qisman orqada qoladi va barabanli kir yuvish mashinasida bo‘linadi. Tozalangan sabzi kelgusida ishlash uchun beriladi. unumdorligi 2 t/soat.

Kimyoviy (gidroksidi) tozalash usuli. Bu usul keng tarqalgan.

Kimyoviy tozalash sabzavotlarni sirtini mexanikdan kamroq yo‘q qiladi, bu usul uzumni shakli yoki burishli yuzasi bilan tozalash uchun ishlatiladi, chunki

minimal chiqindilar olinadi; gidroksidi tozalashni mexanizatsiya qilish osonroq va kapital xarajatlar boshqa usullardan kamroq.

Kimyoviy tozalashning kamchiliklari davolovchi rejimlarning aniq va doimiy monitoringini o'tkazish, chiqindi suvning gidroksidi eritmasi va nisbatan yuqori suv oqimi bilan olib boriladi.

Ishqoriy (kimyoviy) tozalash, sabzavot, kartoshka va ba'zi meva va rezavorlar (o'rik, uzum) alkalili isitilgan eritmalar bilan ishlov beriladi. Tozalashda ishlatish asosan kaustik soda (kostik soda), kamdan kam - kaliy yoki kalsiyli eritmalardan ishlab chiqariladi.

Tozalash uchun mo'ljallangan xomashyo qaynoq gidroksidi eritmasiga tushiriladi. Ishlov berish jarayonida protopektin qobig'i bo'linadi, teri xamir xujayralari bilan tozalanadi va osonlik bilan ajratiladi va yuvish vositasida suv bilan yuviladi. Gidroksiddan foydalanish yaxshi tozalashni ta'minlaydi va tozalash ishlarining samaradorligini oshiradi. Bundan tashqari, mexanik va bug'li suvlarni tozalash bilan taqqoslaganda chiqindi miqdori kamayadi.

Xom ashyoning gidroksidi eritmasi bilan ishlash muddati eritmaning harorati va uning konsentratsiyasiga bog'liq. Kartoshkani qayta ishlashda, ro'yxatga olingan omillardan tashqari, uni qayta ishlash darajasi va vaqti (yangi hosil qilingan yoki saqlashdan keyin) juda muhimdir.

Kartoshkani gidroksidi bilan qayta ishlagandan so'ng, qobig'i 0,6-0,8 MPa bosimdagi suv bilan 2-4 daqiqa mobaynida cho'tkada, yuvish vositasida yuviladi.

Mexanik tozalash usuli. Sabzavotlarni va kartoshkani teridan tozalash, meva va sabzavotlarning yiringli yoki zararlangan organlarini va to'qimalarini olib tashlash, urug' hujayralarini yoki tuganaklarni mevalaridan olib tashlash, karamni jarohatlaydi, bo'ynini kesib, ildiz mevali o'simliklarida barg qismini va nozik rootlichlarni olib tashlash, tozalash kartoshkalari va ildiz ekinlarida olib boriladi (pichoq bilan mashinalari tozalashdan so'ng).

Qoplamani mexanik vositalar bilan olib tashlash uning qobiqli yuzalarini, asosan, abraziv eritmalariga asoslangan. SHunday qilib, kartoshkani, sabzi, ko'kni, oq ildizlarni, piyozni, ya'ni qo'pol teriga va qalin go'shtga ega bo'lgan xom

ashyoni tozalash mumkin. Bir vaqtning o'zida qobig'i bilan birga turli nuqsonlar bilan yumurtaning ko'zlari va qismlari kartoshkadan chiqariladi.

Kombinatsiyalashgan tozalash usuli. Bu usul qayta ishlanadigan xom ashyo (ishqoriy eritma va bug', gidroksidi eritma va mexanik tozalash, gidroksidi eritma va infraqizil isitgich va boshqalar) ta'sir qiluvchi ikkita omilni birlashtiradi.

Ishqoriy bug' bilan tozalash jarayonida kartoshka bosim ostida yoki atmosfera bosimida ishlaydigan gidroksid eritmasi va bug' bilan birgalikda ishlov beriladi. Bu holatda, ishqoriy gidroksidlarni (5%) ishlatiladi, shuning uchun gidroksidi iste'moli 1 tonna xom ashyoni keskin qisqartiradi va chiqindilar miqdori gidroksidi usul bilan taqqoslanadi.

Ishqorli va gidroksidli tozalash usullarini qo'llashda, nozik mahsulotlar gidroksidli ishlov berilgan xom-modda, abraziv yuzaga ega bo'lgan mashinalarda qisqa muddatli tozalashga tobe bo'ladi. Ishlab chiqarish vaqti xom ashyoning turi va naviga va saqlash muddatiga bog'liq.

Kartoshkani ishqoriy davolash infraqizil radiatsiya bilan kombinatsiyalash va keyingi mexanik tozalash quyidagi tarzda amalga oshiriladi.

Ildiz 7-15% konsentratsiyali gidroksidi eritmasiga tushiriladi, 77 °S ga qadar qizdiriladi, 30-90 soniya davomida. Suyuqlik o'rniga gidroksidli eritma reaktori beriladi. Ortiqcha eritmani bo'shatib bo'lgach, kartoshka 871-897 °S haroratda infraqizil isitish ta'siri bo'lgan teshikli tamburga yuboriladi.

Ildizlarni termal davolash infraqizil nurlarining manbai ostida joylashgan konveerda ham amalga oshirilishi mumkin. Konveyer vibrator yoki ildizlarning qaytishini ta'minlashga imkon beradigan boshqa asboblardan bilan jihozlangan.

Issiqlik jarayonida suv tana qismidan parchalanib bug'lanadi va sirt qatlamida ishqoriy eritma konsentratsiyasi oshadi. SHuning uchun nozik bir qatlam ichidagi gidroksidi ta'sir kuchayadi va terining yanada mexanik ravishda olib tashlanishi uchun qulay sharoitlar yaratiladi.

Issiqlik bilan davolashdan keyin ildiz mevalarni ekmoqchi va gofirovka qilingan kauchuk rulolar bilan jihozlangan tozalash mashinasi. Oxirgi tozalash cho'tkasi yuvish mashinalarida amalga oshiriladi. Tozalashdan so'ng kartoshka

gidroksidli kislotaning 1%li eritmasiga orqali va keyinchalik qayta ishlash uchun yuboriladi. Ushbu tozalash usuli bilan chiqindilar 7-10% ni tashkil qiladi, suv oqimi faqat gidroksidli tozalash bilan 4-5 marta kamroq bo‘ladi.

Demak, yuqorida keltirilgan usullardan samarali foydalanish jarayonida ularning olib borish ketma-ketlikiga amal qilish va bu usullardan samarali foydalanish talab etiladi. Natijada xom ashyolar va sabzavotlarni sifatli tozalash natijasida tayyorlanadigan mahsulotlarning ta‘mi, konsistensiyasi va xushbo‘ylikini oshirishga olib keladi.

1.4. Ovqatlanish korxonalaridagi innovatsiyalarni o‘rni

Zamonaviy sharoitlarda jahon fani va innovatsiya faoliyatining yutuqlaridan keng foydalanish jamiyat va davlat hayotining barcha sohalarini izchil va barqaror rivojlantirishning, mamlakatning munosib kelajagini barpo etishning muhim omili bo‘lib bormoqda.

Hozirgi jadal rivojlanish davrida barcha sohalarga tezkorlik bilan innovatsiyalarni jalb qilish muhim o‘rin egallaydi. Chunki, har bir ishlab chiqarish, xizmat ko‘rsatish jarayonlarida raqobatchilik ortib bormoqda. Shu sababli ham har bir korxonada o‘zining faoliyatini innovatsiyasiz tashkil etib bo‘lmaydi.

Bundan kelib chiqib, barcha korxonalar, shuningdek umumiy ovqatlanish korxonalarini o‘zining rivojlanishi va xizmat ko‘rsatish sifatini oshirishda bir qancha innovatsiyalardan foydalanish mumkin bo‘ladi. Innovatsiyalar o‘zining foydalanish o‘rni, jihati va bajarilish usullari, muommali echimlari bilan biri-biridan farq qiladi.

Ishlab chiqarish va xizmat ko‘rsatish jarayonida tegishli zamonaviy fan va texnika yutuqlarini qo‘llash orqali turli xil innovatsiyalarni joriy qilish orqali sifatni oshirishni ta‘minlashga erishiladi.

Innovatsiya (inglizcha *innovation*) - yangilik kiritish, yangilik demakdir. Innovatsion texnologiyalar pedagogik jarayon hamda o‘qituvchi va talaba

faoliyatiga yangilik, o'zgarishlar kiritish bo'lib, uni amalga oshirishda asosan yangi texnologiyalardan va xorijiy tajribalardan foydalaniladi.

SHu bilan birga, korxonalarda tizimli muammolarning mavjudligi, innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni ishlab chiqish va joriy etish uchun mavjud imkoniyatlar va salohiyatdan etarlicha foydalanmaslik ko'zlangan islohotlarning samarali amalga oshirilishiga hamda jadal innovatsion rivojlanishiga to'sqinlik qiladi, ya'ni:

- yuqori texnologiyalar, nou-xau va zamonaviy ishlanmalarni birinchi navbatda joriy etishni talab qiluvchi ustuvor soha va tarmoqlarni aniqlash bo'yicha faoliyatni tashkil etishdagi kamchiliklar texnologik qoloqlikka va innovatsion tovar (ish, xizmat)larni ishlab chiqarishning cheklanganligiga olib kelmoqda;

- ilmiy-tadqiqot ishlarini tashkil qilish hamda innovatsion g'oyalar va ishlanmalarni joriy etishda mablag'lardan nooqilona foydalanishning sabablaridan biridir;

- innovatsion g'oyalar, ishlanmalar va texnologiyalarni amalga oshirishda davlat-xususiy sheriklikni tatbiq etishga, shuningdek, innovatsion mahsulotlarni joriy etish uchun infratuzilmani takomillashtirishga etarli e'tibor qaratilmayapti;

- innovatsion mahsulotlarni ishlab chiqarish va joriy etish sohasida yuqori tajriba va salohiyatga ega bo'lgan xorijiy (xalqaro) tashkilotlar bilan hamkorlik, shuningdek, ulardan butun mamlakat fani, sanoati va iqtisodiyotini rivojlantirishning dolzarb muammolarini hal qilishda foydalanish past darajada saqlanib qolmoqda.

Bundan kelib chiqib, mazkur holatlar innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni ishlab chiqish va joriy etishni tashkil qilish sohasida davlat boshqaruvining institutsional va tashkiliy-huquqiy asoslarini tubdan takomillashtirishni talab qiladi.

SHu sababli Prezidentimiz SH.M.Mirziyoev ilg'or xorijiy tajriba, jahon fanining zamonaviy yutuqlari, innovatsion g'oyalar, ishlanmalar va texnologiyalar asosida iqtisodiyotning barcha tarmoqlari va ijtimoiy sohani jadal innovatsion rivojlantirishni ta'minlash maqsadida, shuningdek, 2017-2021 yillarda O'zbekiston

Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo‘nalishi bo‘yicha Harakatlar strategiyasida belgilangan vazifalarga muvofiq 2017 yil 29 noyabrda “O‘zbekiston Respublikasi innovatsion rivojlanish vazirligini tashkil etish to‘g‘risida”gi PF-5264-sonli Farmoni qabul qilindi⁶. Bu farmonga muvofiq quyidagilar O‘zbekiston Respublikasi innovatsion rivojlanishining asosiy yo‘nalishlari etib belgilandi:

- mamlakatning intellektual va texnologik salohiyatini oshirishning uzoq muddatli ssenariylari asosida ustuvor soha va tarmoqlarni innovatsion rivojlantirishning kelajakdagi modellarini shakllantirish imkonini beradigan strategik rejalashtirish tizimini yaratish;

- davlat xizmatlari ko‘rsatishning tartib-taomillarini optimallashtirish va soddalashtirishni, davlat boshqaruvi organlari faoliyatining samaradorligini oshirishni ta‘minlaydigan davlat boshqaruvining innovatsion shakllarini joriy etish;

- hududlar ijtimoiy-iqtisodiy salohiyatining barqaror o‘sishi, shuningdek, aholining hayot darajasi va farovonligi yuksalishi uchun zarur sharoitlarni ta‘minlashga qodir bo‘lgan fan va innovatsiya faoliyatini rivojlantirishning zamonaviy infratuzilmasini shakllantirish;

- innovatsion g‘oyalar va texnologiyalarni ishlab chiqish va joriy etish sohasiga investitsiyalarni keng jalb etish, ularning yanada rivojlanishini ta‘minlovchi normativ-huquqiy bazani takomillashtirish;

- ilmiy-tadqiqot va innovatsiya faoliyatini, eng avvalo, yosh avlodning ijodiy g‘oyalari va ishlanmalarini har tomonlama qo‘llab-quvvatlash hamda rag‘batlantirish, shuningdek, ushbu faoliyatda iqtidorli yoshlar faol ishtirok etishi uchun qulay sharoitlar yaratish;

- mamlakatimiz ilmiy-tadqiqot va innovatsiya faoliyatining istiqbolli yutuqlarini targ‘ib qilish va joriy etishning samarali mexanizmlarini yaratish, shu jumladan ilmiy-eksperimental ixtisoslashtirilgan laboratoriyalar, yuqori texnologiyalar markazlari, texnoparklar va boshqa innovatsiyaga yo‘naltirilgan

⁶ Ўзбекистон Республикаси Президентининг “Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланиш вазирлигини ташкил этиш тўғрисида”ги ПФ-5264-сонли Фармони. 2017 йил 29 ноябр.

tuzilmalarni, xususan chet el investorlari ishtirokida tashkil etish va moddiy-texnika bazasini mustahkamlash;

- tabiatni muhofaza qilish, resurs va energiya tejaydigan texnologiyalarni, jumladan muqobil energiya manbalarini, suvni tozalash va chuchuklashtirish, undan oqilona foydalanishning zamonaviy shakllarini keng qo'llash orqali faol joriy etish;

- sog'liqni saqlash sohasida kasalliklarni barvaqt aniqlash va profilaktika qilish, o'z vaqtida va samarali davolashga imkon beruvchi ilg'or texnologiyalarni keng joriy etish, shuningdek, jamiyatda sog'lom turmush tarzini shakllantirish va sog'lom avlodni tarbiyalashga qaratilgan kompleks tizimni yaratish;

- agrar sohaga innovatsion g'oyalar, ishlanmalar va texnologiyalarni, shu jumladan ishlab chiqarish samaradorligini va qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqaruvchilarning eksport salohiyatini oshirishga, mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini mustahkamlashga ko'maklashuvchi qishloq xo'jaligi ekinlarining yangi seleksiya navlarini targ'ib qilish;

- iqtisodiyotning real sektori tarmoqlarini har tomonlama rivojlantirishni ta'minlovchi zamonaviy axborot-kommunikatsiya, sanoat va boshqa innovatsion texnologiyalarni jadal joriy etish;

- innovatsiya faoliyati sohasida ilg'or xorijiy (xalqaro) tashkilotlar bilan, shu jumladan ularni nou-xau, nanotexnologiyalar va yuqori texnologik tovar (ish, xizmat)larni ishlab chiqarishning mahalliy bozoriga jalb qilish orqali hamkorlikni kengaytirish.

Demak, har bir xizmat ko'rsatish korxonasi, jumladan ovqatlanish korxonalari ham ushbu Farmondan kelib chiqib, o'zining olib borayotgan faoliyatini to'g'ri baholab, mavjud muammo va kamchiliklarni o'rganib chiqish hamda xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashda yangi texnologiyalarni va xizmatlarni takomillashtirish maqsadga muvofiq deb o'ylaymiz.

II-Bob. “Nihol” restoranida yangi tozalash jihozlarini qo‘llash orqali servis xizmatini takomillashtirish

2.1. “Nihol” restoranining faoliyati va holati

“Nihol” restorani 2014 yil 18 martdagi tasis yig‘ilishining 1-sonli bayonnomasi bilan tasdiqlangan “MADINABONU MILLIY TAOMLARI” oilaviy korxonasi qarashli hisoblanadi. Bu korxonada Samarqand viloyati Jomboy shahri Gala-kapa ko‘chasida joylashgan.

Restoran korxonasi ta‘sis shartnomasining 4.2-bandi “Umumiy ovqatlanish shaxobchalari (restoran, bar, kafe, yozgi kafe, kafetriy, oshxonasi, choyxonasi, bufeti) tashkil etish va umumiy ovqatlanish sohasida kulinariya, shuningdek boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash, sotish va iste‘mol qilishni tashkil etish hamda xizmatlar ko‘rsatish” asosida tashkil etilgan. SHuningdek, korxonasi mustaqil ravishda tovarlar ishlab chiqarishga (ishlar bajarishga, xizmatlar ko‘rsatishga) doir faoliyatni va ishlab chiqarilgan tovarlarni (ishlarni, xizmatlarni) tasarruf etish va ularga narx belgilash huquqlari hamda mehnatni muhofaza qilish hamda xavfsizlik texnikasi, ekologiya, sanitariya va gigiyena sohasidagi normativ hujjatlar talablariga rioya etishi va realizatsiya qilinadigan mahsulot va xizmatlar uchun qonun hujjatlariga muvofiq sertifikatlariga ega bo‘lish majburiyatlarini ham amalga oshiradi (2-ilova).

«Nihol» restoranida xizmat ko‘rsatish darajasi ijobiy hisoblanadi. Restoran aholi va turistlarga, ya‘ni kelgan mijozlarga keng assortimentdagi taomlar va xizmatlarni taklif etadi.

Restoranda hozirgi paytda qaytadan to‘liq rekonstruksiya ishlari olib borilmoqda. Restoran 2 qavatdan iborat bo‘lib, birinchi qavatida xom ashyolarni, sabzavotlarni saqlash ularni qayta ishlash, birinchi va ikkinchi taomlarni tayyorlash, idish-tovoqlar yuvish va saqlash bo‘limlari, sanuzel hamda yozgi bar joylashgan. Ikkinchi qavatida tozalangan idish-tovoqlarni saqlash bo‘limi,

administrativ xonalari, xo‘randalar uchun 300 kishiga mo‘ljallangan savdo zali joylashgan.

Restoranda turli banketlar, kunlik xo‘randalar va to‘y marosimlarini o‘tkazishga mo‘ljallangan.

Restoranda mahalliy hamda mehmonlar uchun xizmat ko‘rsatuvchi xodimlar tomonidan sifatli xizmat ko‘rsatiladi.

SHuningdek, restoranga kelayotgan mehmonlar uchun yuqori tashkilotlardan 5-6 kun oldin grafik beriladi. Bunda qanday ovqatlanish turiga qarab, soni, ovqatlanishga qaysi vaqtda kelishi yoziladi. Bir sutka oldin har bir guruh haqida buyurtma beriladi.

Xo‘randalar uchun ham restoranda xizmat ko‘rsatish yuqori kategoriyada olib boriladi. Bular uchun qulayliklar xizmat ko‘rsatish turlari, ularni kutib olish va o‘tirg‘izish qoidalari to‘g‘ri yo‘lga qo‘yilgan. U erda bolalar uchun madaniy xordiq chiqarish uchun bir qancha qulayliklar yaratilgan.

«Nihol» restorani uchun kerakli tartib-qoidalar quyidagicha amalga oshiriladi:

- restoranga kirishingizda did bilan yasatilgan estetik manzaraning ko‘zga tashlanishi;
- xizmatning oliy darajadagi sharoitlarining yaratilishi;
- xizmat qilish jarayonida xodimlarning odob-ahloq me‘yorlarini bilishi;
- mehmonlarga xizmat qilishda o‘rnatilgan tartib va navbat qoidalarini bilishi, ularga rioya qilish;
- turli taomlarni, ichimliklarni tavsiya qilish, olib kelib berish, shuningdek, ko‘nikma texnikasi va taom tarqatish usullarini bilishi;
- stol ustuga dasturxonni bezatishning asosiy qoidalarini bilishi.

Umuman olganda, restoranda ko‘rsatilayotgan servis xizmatlari xodimlar tomonidan belgilangan talablar asosida olib boriladi.

2.2. Restorandagi yangi tozalash jihozlari tavsifi va uni takomillashtirish

2.2.1. Tozalash jihozlar tavsifi va uni takomillashtirish

Ovqatlanish korxonalarida sifatli taom tayyorlash va servis xizmat ko'rsatish turli texnologik jarayonlar va jihozlar orqali amalga oshiriladi.

Biz bitiruv ishini bajarishda "Nihol" restoranidagi mavjud jihozlar va yangi jalb etiladigan texnologik jihozlar tahlilini olib bordik.

Ovqatlanish korxonalarida taomlar tayyorlash va xizmat ko'rsatishda bir qancha texnologik jihozlar va jarayonlar orqali olib boriladi.

Ovqatlanish korxonalarining funksional tarkibi bo'yicha, turli – tuman operatsiyalar, jarayonlar bajariladi-ki, ular o'z navbatida turli xildagi jihozlarning bo'lishini talab etadi. Bular o'z navbatida quyidagicha tasniflanadi. YA'ni, umumiy alomatlaridan kelib chiqib, ularni:

- ovqatlanish korxonalarida jihozlarining nimaga tayinlanishi bo'yicha: mexanik, sovitish, ortuvchi– tushiruvchi, savdo jihozlariga;
- qayta ishlov mahsulotiga bo'lgan ta'sir xarakteri bo'yicha: mashinalar va apparatlarga;
- ishchi siklining strukturasi bo'yicha: uzlukli, uzluksiz va kombinatsiyalashgan harakatdagi;
- mexanizatsiyalashganlik va avtomatlashganlik darajasi bo'yicha: avtomatlashmagan, yarim avtomatlashgan va avtomatliga;
- ishlab chiqarish tizimiga mosligi bo'yicha: alohidaligi (qisman); agregatli yoki kompleksli, kombinatsiyalashgan jihozlarga va jihozlarning avtomatik tizim bo'yicha;
- funksional belgisi: jarayonlar turlari, qayta ishlovchi mahsulot alohida guruhlari bo'yicha bo'linadi.

Malakaviy bitiruv ishining mavzusidan kelib chiqib, biz restorandagi tozalash jihozlarini o'z ichiga oluvchi mexanik jihozlarni o'rganib chiqdik.

Mexanik jihozlar funksional tayinlanganligi bo'yicha quyidagi sinflarga bo'linadi:

- yuvuvchi jihozlar: sabzavot, ovqatxona idishlari va asboblari;
- sortlovchi kalibrovkalovchi jihozlar: stortlovchi mashinalar, sochma mahsulotlarni kalibrovkalovchi va elaklovchi;
- tozalovchi jihozlar: ildizli, tuganak mevalarni, baliqni;
- maydalovchi–kesuvchi jihozlar: mahsulotlarni ezib maydalovchi, yorib maydalovchi, qirg'ichda qirib maydalovchi, kesuvchi;
- qoruvchi – aralashtiruvchi jihozlar: xamir qorish mashinalari, qiyma aralashtirgich, konditer aralashmalarni ko'pirtiruvchi va h.k;
- dozalovchi – formalovchi jihozlar: mahsulotni alohida porsiyaga bo'llovchi va ma'lum forma beruvchi mashinalar;
- presslovchi jihozlarga: meva va olchalardan sharbat olish mashinalar.

SHuningdek ovqatlanish korxonalari (oshxona, kafe, bar, restoranlar va h.k.) funksional tarkibi bo'yicha ishlab chiqarish, servis tarqatish va servis ovqatlanishni tashkil etish jihozlariga bo'linadi.

Bulardan eng muhim bu ishlab chiqarish jihozlari hisoblanadi. Bu o'z navbatida ishlab chiqarishga xom ashyoni tayyorlash jihozlari: sabzavotlarni qayta ishlovi jihozlari (sortlovchi, kalibrovkalovchi, xom ashyoni yuvish, tozalash jihozlari, sabzavot kesuvchi mashinalar); go'sht va baliqni qayta ishlov jihozlari (kesuvchi mashinalar, kutterlar, yumshatuvchi, go'sht maydalovchi, qiyma aralashtirgich, chuchvara apparati, baliq tozalovchi va kesuvchi mashinalar); xamirli pazandalik va konditer mahsulotlari tayyorlovchi (elash, elaklar, xamir qoruvchi mashinalar, xamir lo'ndalovchi va rostlovchi mashinalar, xamir yoyuvchi mashinalar, maydalovchi va qirib maydalovchi mashinalar, ko'pirtiruvchi-aralashtiruvchi jihozlar, ichiga solingan va solinmagan, qiymali va qaylasi figurali mahsulot ishlab chiqaruvchi mashinalar) bo'linadi.

Ovqatlanish korxonalaridagi mahsulotlar (ovqatlar)ni tayyorlash jihozlari: issiqlik apparatlaridan; qaynatib pishiruvchi (ovqat pishiruvchi qozonlar, sosiska pishiruvchi avtoklavlar, bug'li pishiruvchi apparatlar, vakuum apparatlar);

qovuruvchi (tovalar, frityurnitsalar, qovuruvchi shkaflar, grillar, kabob pechi), qovurish yopish (pechlar, qovuruvchi va boshqalar) va oshqa shunga o'xshash jihozlardan iborat bo'ladi.

Bitiruv ishining mavzusidan asosida amaliyot davrida yuqoridagi tushunchalardan kelib chiqib, "Nihol" restoranida ishlatiladigan jihozlarni o'rganib chiqdim.

Restoranda ovqatlanishni tashkil etish uchun quyidagi texnologik jihozlar qo'llaniladi:

- mexanik jihozlar;
- xom ashyolarni qayta ishlovchi jihozlar;
- yarim tayyor mahsulotlarni ishlovchi jihozlar;
- tayyor (ovqat)larni tayyorlovchi jihozlar;
- servis tarqatish jihozlari.

Ishni bajarish davomida bu jihozlarning ishlash prinsiplari, tuzilishi va texnik-estetik holatlarini ham o'rganib chiqdim. Bulardan biri mexanik jihozlardan xom ashyo va sabzavotlarni tozalovchi jihozlar hisoblanadi.

Bitiruv malakaviy ishni bajarishda tozalash jihozlarining xususiyatlariga ham to'xtalib o'tamiz.

Yuqorida biz mexanik tozalash jihozlari bo'yicha umumiy tavsiflarini, mohiyatini ta'kidlab o'tgan edik. Endi bu jihozlarning ishlash jarayonlarini ko'rib chiqamiz.

215 tozalash mashinasi (2.1-rasm) – u kartoshkani, sabziini, piyozni, lavlagini va boshqa sabzavotlarni tozalashga mo'ljallangan yarim avtomat mashina hisoblanadi.

Uning texnik tavsifi quyidagicha: ish unumdorligi 1250 kg/soat; quvvati 2,2 kVt; kuchlanish 380V, 50Gs; 1 soat ishlashda elektrenergiya sarfi 1,9 dan ortiq emas, joyni egallashi 1,26 m²; o'lchamlari: 1400x900x1665 mm; og'irligi 250 kg.ni tashkil etadi.



2.1-rasm. 215 AM tozalash mashinasi.

752-01 tipli sabzavotlarni tozalash jihozi (2.2-rasm). Bu jihoz sabzavotlarning po'stlog'idan tozalashga mo'ljallangan. GB cho'tka tozalash mashinalari va rulonlardan iborat. SHuningdek "cho'tka" millerini va "U" shaklida ajratilgan suv bilan ta'minlovchi naychalarga ega. Jihozning zamonaviy dizayni, ixchamligi sabzavotlarni tozalash va yuvish imkonini beradi va xodimlar sonini kamaytiradi. Jihoz SUS304 zanglamaydigan po'latdan yasalgan, korroziyaga chidamli. Ish unumdorligi yuqori hisoblanadi.

Jihoz quyidagi tartibda ishlaydi: xom-sabzavotlar tepa qismidan yuqorida turgan suvni purkash uchun joyidagi yuklangan shiling ustidagi shkafga yuklanadi.

Qaytgan miller sabzavotni tozalash, yuvish, po'stlog'ini, tuproqni yuvadi. Unda operator istalgan natijaga erishgunga qadar ingichka yuvish jarayonini kuzatib boradi. Sabzavotlar etarlicha yaxshi tozalanganidan so'ng operator yon qopqog'ini ochadi va undan sabzavotlar rulonlarning aylanishi orqali avtomatik ravishda chiqib ketish trassasiga tashlanadi. Toza sabzavotni yig'ish uchun chiqindi tepsining ostiga sepsiya, savat yoki boshqa idish qo'yish mumkin.

Sabzavotlar bo‘shatilgach, operator qopqog‘ini yopadi va qaytadan sabzavotlarni yuklaydi.

Jihozda cho‘tka millerining diametri 120 mm, unga maksimal 1000 l/soatgacha suv sarflanadi va suvning ish bosimi, MPa - 0,1-0,2ni tashkil etadi.



2.2-rasm. 752-01 tipli sabzavotlarni tozalash jihozi.

2.1-jadvalda 752-01 markadagi sabzavotlarni tozalash jihozining texnik tavsifi keltirilgan.

Tolash jihozlarining texnikaviy tavsifi

SHyotkali val uzunligi bo'yicha modeli, mm	Ish unumdorligi, kg/soat	Quvvati, 380 V bo'yicha	Jihoz og'irligi	Gabarit o'lchamlari, mm
GB-800	300-700	1.1kw	180kg	1660*840*840
GB-1000	400-900	1.1kw	200kg	1860*840*840
GB-1200	600-1100	1.5kw	260kg	2080*840*840
GB-1500	800-1300	1.5kw	350kg	2350*850*840
GB-1800	1000-1500	2.2kw	380kg	2740*850*900

Bundan tashqari, xom ashyo va sbzavotlarni tozalash, yuvish va po'stlog'idan ajratishda yana bir qancha markadagi jihozlar mavjud. Biz ularning ayrimlari bo'yicha qisqa holda ma'lumotlar keltirib o'tamiz.

MKK-150, 300, 500 tipli kartoshka tozalash jihozi. Bu jihoz oshxona tipida ishlab chiqarilgan va kartoshka hamda ildiz mevali xom ashyolarning yuza qismini tozalashga mo'ljallangan.

A9KYAYA tozalash jihozi. Bu jihoz suvli bug' yordamida ildiz mevali mahsulotlarning po'stlog'idan tozlashga mo'ljallangan. Suvli bug'i 0,6-0,8 MPa bosimda olib boriladi.

201 tozalash jihozi. Jihoz poliz mahsulotlarining (qovoq, tarvuz, qovun) po'stlog'idan tozalashga mo'ljallangan.

WS tipidagi tozalash jihoz xom ashyoning po'stlog'idagi qattiq qismlarini va krtoshka va piyozni quruq tozalash usuli asosida olib boradi.

Avtomatlashtirilgan tozalash jihozi ildiz tuganakli xom ashyolarni tozalashga mo'ljallangan.

Biz ishni bajarish davomida yuqorida keltirilgan mexanik jihozlardan bo'lgan zamonaviy tipdagi tozalash jihozlari bo'yicha ma'lumotlar keltirdik va ularning ayrimlarini etarlicha yoritib berishga harakat qildik.

Restoranning xom ashyo va sabzavotlarni qayta ishlash bo‘limi uchun yuqoridagi tozalash jihozlarini tavsiya etamiz.

2.2.2. Restorandagi jihozlar unumdorligi va ularga talab etiladigan maydonni hisoblash

Mexanik jihozlarni hisoblash

Sabzavotlarni tozalovchi va kesuvchi jihozlar soni qancha miqdorda xom ashyoga ishlov berilishiga bog‘liq holda hisoblanadi. Hisoblash quyidagi ifoda orqali olib boriladi.

$$Q = \frac{G}{t_{uu}} = \frac{246}{2,1} = 117 \text{ kg/coam}$$

Bunda, Q - jihozning talab qilinadigan ishlab chiqarish unumdorligi, kg/soat;

G - belgilangan vaqtda ishlov beriladigan mahsulot miqdori, kg;

t_{sh} - jihozning shartli ish vaqti, soat. Bu quyidagicha hisoblanadi:

$$t_{uu} = T \cdot n_y = 7 \cdot 0,3 = 2,1$$

Bunda, T - sexning ishlash vaqti, soat

n_u – jihozning shartli foydalanish koeffitsienti ($n_u=0,3-0,5$).

Quyidagi sabzavotlar tozalashga yuboriladi:

Kartoshka - 186 kg

Sabzi - 57 kg

Lavlagi - 3 kg

Jami 246 kg

$$Q = \frac{G}{t_{uu}}; \quad t_{\phi} = \frac{G}{Q} = \frac{246}{250} = 0,98 \quad n_{\phi} = \frac{t_{\phi}}{T} = \frac{0,98}{7} = 0,14$$

MOK - 250 markali kartoshka tozalagich jihozidan 1 ta tanlab olamiz.

Gabarit o‘lchamlari (500x630x505)

Sabzavot kesuvchi jihozini hisoblash.

Kesishga boradi:

Kartoshka - 132,8 kg

Sabzi	-	43,4	kg
Lavlagi	-	2,28	
Piyoz	-	54,6	kg
Karam	-	15,2	
Jami:	-	248,28	kg

$$t_{uu} = T \cdot n_y = 7 \cdot 0,3 = 2,1$$

$$Q = \frac{G}{t_{uu}} = \frac{248,28}{2,1} = 118 \text{ kg} / \text{coam}$$

$$t_{\phi} = \frac{G}{Q} = \frac{248,8}{100} = 2,48$$

$$n_{\phi} = \frac{t_{\phi}}{T} = \frac{2,48}{7} = 0,35$$

MRO – 50 – 200 markali sabzavot kesuvchi jihozidan 1 ta tanlab olamiz.

Gabarit o'lchamlari: 530x325x460

SHuningdek, kortoshka tozalash jihozining yuvish vannasining ham unumdorligi hisoblab chiqildi.

YUvish vannasining hajmi quyidagi ifoda orqali topiladi:

$$V = \frac{G(w+1)}{k \cdot u}$$

Bunda: G - yuvishga muljallangan mahsulot miqdori, kg;

w - 1 kg mahsulotni yuvish uchun kerak bo'ladigan suv miqdori;

k - vannaning to'lish koeffitsienti;

u - vannaning aylanishlar soni. U quyidagicha aniqlanadi:

$$u = \frac{T \cdot 60}{r}$$

Bunda: u - vannaning aylanishlar soni;

T - smenaning davomiyligi, soat;

r - yuvish vannasida mahsulotga ishlov berish vaqti, minut.

Hisoblashlarni quyidagi jadvalda olib boramiz

Yuvish vannasining hajmi

YUvishga mo'ljallangan mahsulotlar nomi	Mahsulot miqdori, kg	Suv miqdori, dm^3	Vanna-ning aylanishlar soni	Vannaning to'lish koeffitsienti	Hisoblangan hajm
	G	w	u	k	Q
Karam	15,2	2	14	0,85	3,8
Piyoz	54,6	2	14	0,85	13,8
Kartoshka	132,8	2	14	0,85	33,5
Lavlagi	2,28	2	14	0,85	0,6
Sabzi	43,4	2	14	0,85	10,9

VM-1 B markali yuvish vannasidan 2 ta tanlab olamiz. Vannaning gabarit ulchamlari: 630x630.

Restorandagi mahsulotlarga birlamchi ishlov beruvchi xodimlarga mo'ljallangan stollar sonini hisoblaymiz.

Stollar sonini hisoblash

Ishlab chiqarish stolining umumiy uzunligi quyidagicha topiladi:

$$L = l \cdot N$$

Bunda: L - ishlab chiqarish stolining uzunligi;

l - ishchilar soni;

N - bitta ishchi uchun stol uzunligi, m.

Hisoblashlarni quyidagi jadvalda olib boramiz:

Stollar soni (m)

Jarayon nomi	Stolning belgilangan uzunligi	SHu jarayonda band bo'lgan ishchilar soni	Hisoblangan uzunlik
Ildizmevali va tugunakli sabzavotlarni qo'lda tozalash	0,7	1	0,7
Sabzavot va kartoshkani kesish	1,25	1	1,25
Piyozni tozalash	0,7	1	0,7
Jami:			1,65

Demak, restorandagi ish stoli 1,65 m bo'lishi talab etiladi.

Buning uchun kerakli bo'lgan stollarni ishlab chiqarish korxonalaridagi SPSM-3 markali ishlab chiqarish stolidan 2 ta (1260x840), SPK markali stoldan 2 ta (840x840) va SPL markali stoldan 1 ta (840x840) tanlab olishni tavsiya etamiz.

Bundan tashqari, restorandagi xom ashyo va sabzavotlarni qayta ishlash sexining umumiy maydonini hisoblab chiqamiz.

Sexning umumiy maydoni quyidagi ifoda orqali topiladi:

$$S = \frac{S_{\text{um}}}{n}$$

Bunda: S_{um} - sexdagi jihozlarning egallagan umumiy maydoni, m^2 ;

n - koefitsient, (0,25-0,3).

Hisoblashlarni quyidagi jadvalda olib boramiz:

Sexning umumiy maydoni

Jixoz nomi	Jihoz markasi	Jihoz soni	Gabarit o'lchamlari		1 ta jihazning egallagan maydoni	Umumiy maydon
			uzunligi	eni		
Kartoshka tozalagich	MOK - 250	1	530	380	0,2	0,2
Sabzavot kesuvchi	MRO – 50 – 200	1	530	325	0,2	0,2
YUvish vannasi	VM -4	2	630	630	0,4	0,8
Piyoz uchun stol	SPL	1	840	840	0,7	0,7
Kartoshka uchun stol	SPK	1	840	840	0,7	0,7
Ishlab chiqarish stoli	SPSM - 3	2	1260	840	1,06	2,12
CHiqindi uchun bachok	BO	2	500	500	0,25	0,5
Rakovina		1	500	400	0,2	0,2
Sabzavotlar uchun LAR	LO	1	1500	800	1,2	1,2
Jami:						7,32

Demak, hisoblashlarimiz bo'yicha restorandagi bitta sexning umumiy maydoni quyidagiga teng bo'ladi:

$$S = \frac{S_{ym}}{n} = \frac{7,32}{0,3} = 20M^2$$

Bundan kelib chiqayaptiki, restorandagi xom ashyo va sabzavotlarni tozalash hamda qayta ishlash sexiga 20m² maydon etarli bo'ladi.

2.3. «Nihol» restoranida innovatsion holatni tadqiqoti

Modernizatsiya holati birinchi navbatda korxonaning innovatsion faoliyatidan kelib chiqadi. Ovqatlanish korxonalarida iqtisodiyotning rivojlanishi uning modernizatsiyalash holatiga bog'liqligini yuqorida ko'rib chiqdik. Natijada olinadigan ishlab chiqarish mahsuloti, uning rivojlanganlik darajasini belgilaydi.

Ma'lumki, innovatsiya deganda modernizatsiyaning bosh omili (ingl. innovation - yangilik kiritish, novatorlik) yangi jarayon, mahsulot yoki xizmatning "yangiligiga berilgan investitsiya" natijasida amaliyotga tatbig'ini tushunamiz. SHuning uchun modernizatsiyalashdagidek innovatsion jarayonning (faoliyati) rivojlanishiga ham yuqorida xulosa qilganimizdek: ijtimoiy madaniy, iqtisodiy, intellektual va texnik texnologik va boshqa omillar ta'sir etadi.

Rossiya sistemasi izlanish ilmiy izlanish instituti (RNIISI) tomonidan korxonalarni modernizatsiyalash uchun uning innovatsion faoliyatiga qarshilik ko'rsatuvchi va ularning rivojlanishiga yordam beruvchi omillarini aniqlash omillar guruhi, innovatsion faoliyatga tusqinlik etuvchi omillar va innovatsion faoliyatni rivojlantiruvchi omillarni aniqlab berdilar (2.5-jadval).

Omil va jadvaldan ko'rinyaptiki, haqiqatdan ham keltirilgan omillarda asosiy o'rinni iqtisodiy, ijtimoiy-madaniy, intellektual va texnik-texnologik va boshqalar o'rin egallaydi.

2.5-jadval

Korxonani innovatsion faoliyati(jarayoni)ga ta'sir etuvchi asosiy ommillar

Omillar guruhi	Innovatsion faoliyatga to'sqinlik etuvchi omillar	Innovatsion faoliyatni rivojlantiruvchi omillar
Iqtisodiy, texnikaviy	Innovatsion loyixalarni moliyalashtirishda mablag'larning etishmasligi, moddiy va ilmiy texnika bazaning etishmasligi, joriy ishlab chiqarish bo'yicha	Moddiy-texnik va moliyaviy zahiralarning, zaruriy xujalik va ilmiy-texnik infratuzilmalarning borligi

	kizikishlarning ustunligi, zahira quvvatlarining kamligi	
Siyosiy, huquqiy	antimonopol, soliq, amortizatsiya, patent litsenziyalash qonunlari tomonidan cheklanish.	Innovatsion faoliyatni kengaytirish bo'yicha qonunlarning chora tadbirlari (ayniqsa imtiyozlar), innovatsiyaning davlat tomonidan qo'llab quvvatlanishi
Ijtimoiy psixologik, madaniy	Xodimlar statusini o'zgartirish, yangi ish izlash-ga majbur bo'lish yangi ishni qayta rejalashtirish, faoliyat turini qayta dasturlash, axloq normalari va shakllangan udumlarning buzilishi mavhumlikdan qo'rquv, omadsizlik uchun jazolanishdan qo'rqish kabi oqibatlariga olib keluvchi o'zgarishlarga qarshilik qilish	Innovatsion jarayonlarda qatnashuvchilarni ma'naviy rag'batlantirish, umumiy tan olish, o'z-o'zini namoyon qilishda imkoniyatlar bilan ta'minlash. Mex-nat jamoasida psixologik muhitni yaratish.
Tashkiliy -boshqaruvli	Qisqa muddatda o'z o'zini qoplashga yo'naltirish, innovatsion faoliyat bo'yicha qatnashchilarning qiziqishlari bilan moslashtirishning murakkabligi	Orgtuzilmaning egiluvchanligi, boshqarishda demokratik uslubga yondashish, gorizontaal axborot oqimining ustuvorligi, o'z o'zini reja-

	rejalashtirishda talabchanlik	lashtirish, korrekti- rovkalarni o'tkazish, avtonomiya, maqsadli ishchi guruhlarini shakl- lantirish
--	-------------------------------	--

Demak, korxonada tadbirkorlik faoliyati amaliyotida modernizatsiya innovatsiyaning tadbirida, ularga qanday omillar qarshilik ko'rsatishi va qaysilarini jadallashtirishimizni bilishimiz uchun ularni amaliyotga sinash maqsadga muvofiq deb hisoblaymiz.

SHuning uchun biz jadvalda keltirilgan omillarning Umumiy ovqatlanish korxonalarini, jumladan, "Nihol" restorani bo'yicha tahlilni olib bordik va quyidagi natijalarni keltirishimiz mumkin.

Restoranining innovatsion jarayoniga ta'sir etuvchi omillar guruhidan: siyosiy, huquqiy, ijtimoiy-madaniy, psixologik va boshqaruv – tashkiliy omillarni o'z ichiga oladi.

Haqiqatda ham siyosiy huquqiy sohada: ko'pgina qonunlarning qabul etilganligi, innovatsion faoliyatni rag'batlantirilganligi, davlatning bu borada bosh islohotchi bo'lishi, sotsial madaniy sohada Respublikada normal psixologik iqlimning, sharoitning bo'lishi; boshqaruv tashkiliy ishlarda strukturaning demokratiya prinsiplariga asoslanganligi, o'z-o'zini rejalashtirish va h.k. bularga misol bo'la oladi.

SHuning uchun biz restoranning modernizatsiya innovatsion holatini va unga ta'sir etuvchi omillarini aniqlashda asosiy e'tiborni iqtisodiy, ishlab chiqarish (texnik-texnologik) va boshqa omillarga qaratdik.

Innovatsion holatni aniqlashda biz so'rov metodini qo'lladik. Bunda restorandagi respondentlarga (ishtirok etganlar) modernizatsiya innovatsion holatiga potensial salbiy ta'sir etuvchi omillar ko'rsatilgan so'rov anketasi berilib (so'rov anketalar shakli 1-ilovada keltirilgan) so'rov o'tkazildi. So'rov anketasida ko'rsatilgan omillarning har biriga respondentlar tomonidan to'rt xil javobdan:

asosiy, ahamiyatli; ahamiyatsiz; javob berishga qiynalaman degan javoblardan biri boshlanadi. So‘rov anketasida keltirilgan innovatsion baholashning bunday sifat baholash shkalasi universal xarakterga ega bo‘lib, so‘rovga qatnashgan barcha qatnashchilar qiynalmay javob berishi mumkin. SHu bilan birga korxonaga qaysi tashkilotga qarashli ekanligidan qat’iy nazar, bir xilda oson javob berish mumkin. So‘rov shkalasining to‘rt darajaligi javob beruvchining maksimum yuqori darajalarni, minimum - pastki darajani qamrab oladi.

So‘rovga jami 17 omilni uch guruhga: iqtisodiy (6ta omil), ishlab chiqarish (6 ta omil) va boshqa turdagi (5 ta omil)lar ko‘rildi.

Restoraning innovatsion faoliyatiga to‘sqinlik etuvchi omillar 2016 yilgi holati bo‘yicha o‘tkazilgan so‘rov natijalari 2.6-jadvalda keltirilgan.

Jadvalda keltirilgan javoblar shuni ko‘rsatyaptiki, ko‘pchilik iqtisodiy omillardan «o‘z mablag‘ining innovatsion faoliyatga etishmasligi»ni ko‘rsatayapti.

2.6-jadval

“Nihol” restoranini innovatsion faoliyatiga to‘sqinlik qiluvchi omillar (2016 yil bo‘yicha)

Omillar	Innovatsion faoliyatga to‘sqinlik etuvchi omillar baholash darajasi			
	asosiy	ahamiyatli	ahamiyatsiz	Javob berishga qiynalaman
Iqtisodiy				
O‘z mablag‘ining etishmasligi	68	24	18	33
Davlat tomonidan moliyaviy yordamning etishmasligi	40	38	22	51
YAngi mahsulotlarga to‘lov iste’molining kamligi	23	23	24	61
YAngi texnika kiritish yuqori qiymatligi	82	36	31	42
Iqtisodiy xavf-xatar yuqori	67	40	44	40
YAngilikning uzok muddatga koplanishi	40	28	20	60

Ishlab chiqarish (texnologik)				
Tashkilotning past innovatsion faoliyati	40	60	50	21
Malakali kadrlarning etishmasligi	66	40	40	45
YAngi texnologiyalar bo'yicha axborotning kamligi	55	25	28	40
Sotish bozori xakidagi informatsiyaning kamligi	52	34	29	35
Korxonaning yangilikni qabul qilish qiyinligi	67	22	40	20
Ilmiy tashkilot va boshqa korxonalar bilan aloqaning kamligi	60	45	20	28
Boshqa omillar				
Iste'molchining innovatsion mahsulotga talabining kamligi	20	30	20	41
Innovatsion faoliyatni qo'llab quvvatlovchi normativ xujjatlar va qonunlarning etishmasligi	50	60	30	31
Innovatsion jarayon muddatining noaniqligi	40	60	45	11
Innovatsion infrastrukturaning rivojlanmaganligi	40	63	35	13
Texnologiyalar bozorining rivojlanmaganligi	10	30	10	31

So'rov natijalarini tahlil etishda biz A.Guseev takdim etgan⁷ innovatsion faoliyatga qarshilik ko'rsatayotgan omillar darajasidan salmoqlik koeffitsienti bilan ranjirovkalash metodini qo'llaymiz. Buning uchun agar omil «asosiy» deb xarakterlansa, unga maksimal salmoqlik koeffitsientini 1 ga teng deb olinadi, «ahamiyatli» deganda 0,6 koeffitsient, ya'ni 0,5dan katta bo'lib, maksimal 1 ga yaqin hisoblanadi.

7

Agar baholash «ahamiyatsiz» deyilsa, unga 0,2 koeffitsienti tenglashtiriladi. Oxirgisi «javob berishga qiynalaman» bahosiga 0 minimal koeffitsienti beriladi.

Har bir omilni baholash uchun omil qarshilik indeksi hisoblanadi. Indeksni hisoblash uchun quyidagi formuladan foydalanamiz:

$$I = \left[\frac{\sum_{i=1}^n (X_i \times Y_i)}{\sum_{i=1}^n X_i} \right] \times 100\%$$

Bu erda: I – qarshilik indeksi; n-innovatsion faoliyatga berilgan baholash, javobining soni (bizda n=4); i - javob variantining tartib nomeri; X_i- respondentlar soni (i-variantga javob berganlar); Y-salmoqlik koeffitsienti (i-variantga javob) (Y=0,1; 0,6; 0,2; 0).

SHunday qilib, I – indeksi 0 dan 100%gacha normallashtirilib, 100% maksimal qarshilik omili hisoblanadi. So‘rovda 17 ta omil qatnashganligi uchun biz o‘rtacha kiymatini topamiz.

2.7-jadval

“Nihol” restoranini innovatsion faoliyatiga qarshilik ko‘rsatuvchi omillar indeksini baholash.

№	omillar	2015	2016	I-urtacha
1	Iqtisodiy			
1.1	O‘zmablag‘ining etishmas-ligi	68,06	68,10	68,08
1.2	Davlat tomonidan moliyaviy yordamning etishmasligi	40,41	38,91	39,66
1.3	YAngi mahsulotlarga tulov iste‘molining kamligi	21,78	31,17	26,47
1.4	YAngi texnika kiritish yuqori qiymatligi	57,06	62,88	59,97
1.5	YUqori iqtisodiy xavf-xatar	52,25	57,47	54,86
1.6	YAngilikning uzoq muddatga koplanishi	31,83	29,54	30,68

2	Ishlab chiqarish (texnologik)			
2.1	Tashkilotning past innovatsion faoliyati	47,30	43,24	45,27
2.2	Malakali kadrlarning etishmasligi	51,37	55,85	53,61
2.3	YAngi texnika texnologiyalar bo'yicha axborotning kamligi	62,09	72,61	67,35
2.4	Sotish bozori xakidagi informatsiyaning kamligi	62,40	73,15	67,77
2.5	Korxonaning yangilikni qabul qilish qiyinligi	51,41	56,03	53,72
2.6	Ilmiy tashkilot va boshqa korxonalar bilan aloqaning kamligi	59,58	52,07	55,82
3	Boshqalar:			
3.1	Iste'molchining innovatsion mahsulotga talabining kamligi	53,40	55,13	54,26
3.2	Innovatsion faoliyatni qo'llab quvvatlovchi normativ xujjatlar va qonunlarning etishmasligi	56,54	57,65	57,09
3.3	Innovatsion jarayon muddatining noaniqligi	48,16	38,55	43,35
3.4	Innovatsion infrastrukturaning rivojlanmaganligi	48,58	40,36	44,47
3.5	Texnologiyalar bozorining rivojlanmaganligi	56,54	53,15	54,84

2015-2016 yillarda innovatsion faoliyatga qarshiliklari guruhlar omili

Omillar guruxi	2015	2016	I-urtachasi
Iqtisodiy	45,23	48,01	46,62
Ishlab chiqarish (texnologik)	55,69	58,82	57,25
boshqalar	52,64	48,96	50,8
Jami indekslar	51,18	51,93	51,55
Barcha javoblar, birlik	191	111	

Restoranni innovatsion faoliyatiga qarshilik ko'rsatuvchi omillarning baholanishidagi o'rtacha qarshilik indeksi – I hisoblanib, 2015 va 2016 yil uchun 2.7-jadvalda keltirilgan. Xuddi shunday o'rtacha gurux omillar indeks hisobi 2.8-jadvalda keltirilgan.

2016 yilda bajarilgan so'rov tadqiqotida ko'pgina korxonalar restrukturizatsiya bo'lganligi natijasida birlashtirildi, ko'plari o'z faoliyatini tugatdi. Umuman, 2016 yilda o'tkazilgan so'rov restoran xodimlari tomonidan olib borildi.

Olib borilgan restoranning innovatsion faoliyatiga qarshilik ko'rsatuvchi omillar indeksini aniqlash bo'yicha qilingan ilmiy-tadqiqot quyidagi xulosalarni berdi:

- qarshilik indeksini ichida maksimal darajadagisi «korxonalar pul mablag'ining etishmasligi» ($I_{urt}=68,08\%$). Undan so'ng «yangilikni kiritish yuqori qiymatliligi» ($I_{urt}=59,9\%$) va «davlat tomonidan moliyaviy yordamning kamligi» ($I_{urt}=39,66\%$). Haqiqatdan ham mablag' resursining etishmasligi korxonaning qo'shimcha investitsiyalarga muhtojligini va ushbu hisob natijalari tasdiqlaydi;

- qarshilik indeksining minimal qiymati ($I_{urt}=53,72\%$). Bu ishlab chiqarish (texnologik) guruxidagi «korxonaning yangilashlarini qabul qilish qiyinligi

hisoblanar ekan. Demak, bundan shuni aytish mumkinki, korxonalarining qariyb 46 % innovatsion yangilikka tayyor ekan deb hisoblash mumkin.

- qarshilik indeksining 1,2 va 3,2 omillari shuni ko'rsatyaptiki 2006-2010 yillar davomida ko'zga ko'rinarli darajada davlat tomonidan moliyaviy yordam berilmaganligi, lekin bu ham etarli darajada emas. Xuddi shuningdek, innovatsiyaning huquqiy boshqaruv faoliyati ham qonunlar bilan ham ta'minlanmaganligi etarli darajada emas;

- xo'jalik sub'ektlarining yangi texnika va texnologiyalar va bozorlar (2,3 va 2,4 omillar) to'g'risida kam informatsiyaga egaligi, korxonalarda zamonaviy telekommunikatsiyalarning talab darajasida emasligi, tadbirkorlik xatarining yuqoriligi (1,5 omillar) tovlamachilikning yuqoriligi ko'rsatadi.

- korxonalarining innovatsion salohiyatining pastligi ($I_{urt}=45,27$,% 2,1 omil) va malakali xodimlarning etishmasligi ($I_{urt}=53,61$ % 2,2 omil).

- qarshilik indeksining 1,3; 1,4; 1,6 omillari bo'yicha xo'jalik sub'ektlarining tassavvurida xali ham innovatsion faoliyat katta tavakkalchilik qimmatli zarar keltiruvchi bo'lib ko'rinyapti;

Agar biz ekspert so'rov o'tkazilganligi bo'yicha xulosa qiladigan bo'lsak, unda quyidagilarni belgilash mumkin:

- korxonalar innovatsion faoliyati to'g'risida ekspert so'rov korxonalar tizimi tomonidan muntazam ravishda olib borish kerak;

- so'rov anketasidagi savollarning ko'pligi, uning ishonchliligi va samarasini pasaytiradi;

- mutaxassislarning so'rov anketasi savollariga javob berishda so'rov madaniyatining pastligi, e'tiborsizlik bilan qarash va bu soxadagi bilimning etishmasligi seziladi;

- so'rovda omillar sonini keskin kamaytirib, bir vaqtning o'zida ham qarshi omillar, ham korxonada olib borilgan (yoki olib borilayotgan) innovatsiya bo'yicha omillarini ham keltirish va so'rovga asosan mutaxassislarni jalb etish lozim bo'ladi.

III-BOB. “Nihol” restoranida hayot faoliyati xavfsizligini tashkil etilishi

3.1. Restoranda mehnat xavfsizligi va bo'limlar xavfsizligini ta'minlash

Hayot faoliyat bu insonning kunlik faoliyati, dam olishi va yashash tarzi hisoblanadi. Shunday ekan, har qanday inson faoliyat olib borish jarayonida turli xildagi xavq-xatarga duch keladi. Shuningdek, mehnat faoliyatini olib borish jarayonida ham.

Bundan tashqari, inson hayot faoliyati xavfi hozirgi zamon global muammolardan hisoblangan tashqi muhitni ifloslantiruvchi moddalar va uning ifloslanish darajasining oshib borishi, ishlab chiqarish muhitining ob-havo sharoiti, inson organizmining tashqi muhitga moslashib borishi, ishlab chiqarish mikroiklimining gigiyenik normalarining buzilishi va boshqa turli vaziyatlar ham inson hayot faoliyati xavfsizlik darajasini oshiradi.

Xavf-xatar odam sog'ligiga bevosita yoki bilvosita zarar yetkazadigan kungilsiz hodisalar tushuniladi. Xavfning bunday tushunchasi oldingi standart tushunchalar (ishlab chiqarishning xavfli va zararli omillari)ni o'z ichiga oladi, chunki hayot faoliyat xavfsizligi faoliyatning hamma shakllari va omillarini nazarda tutadi.

Yurtimizda fuqaro mehnati muhofazasini O'zbekiston Respublikasi «Mehnatni muhofaza qilish to'g'risida» qonuni (1993 y. 6 may, yangi taxriri 2016 yil 22 sentyabrda tasdiqlangan), 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. Faoliyat olib borayotgan barcha xodimlar ushbu huquqiy-me'yoriy hujjatlar asosida xavfsizligi to'liq ta'minlanib boradi. Bu borada restoranda ham ushbu huquqiy asoslarga ko'ra ishlar olib borilgan va xodimlar xavfsizligini ta'minlash uchun ularning malakasini oshirib borishi, tibbiy ko'rikdan

vaqtida o'tib borishi va turli dam olish tadbirlarini tashkil etilganligini ko'rib chiqdik.

Restoranda texnika xavfsizligini ta'minlash maqsadida mehnat faoliyati bilan shug'ullanuvchilar o'rtasida belgilangan muddatlarda turli yo'riqnomalar o'tkazilib kelishi rejalashtirilgan va bunga to'liq amal qilinishi keltirib o'tilgan.

Shuningdek, restoranning har bir bo'limidagi me'yoriy standart talablariga to'liq amal qilgan holda mehnat xavfsizligi ta'minlanib boriladi.

Xodimlar uchun zarur ish sharoitlarini yaratishda binolarda harorat rejimi katta ahamiyatga ega. Ovqatlanish korxonalaridagi havo harorati 16-18 °S dan oshmasligi va issiq do'konda esa - 22-25 °Sdan oshmasligi kerak. Maxsus shamollatish tizimlari havo, bug' va chiqindi gazlarni ajratib olishni ta'minlashi kerak. Buning uchun mexanik shamollatish va etkazib berish – chiqindi ventilyasiya o'rnatiladi. Korxonalarda shamollatish tabiiy havo ventilyator va kanalli devorlar orqali tashkil etilishi lozim. Notoza havo oqimlarini vityajkalar, devorlarga o'rnatilgan havo yo'llari shuningdek, shamollatish panjarasi orqali amalga oshirilishi kerak.

Sshu bilan birga restoranning ishlab chiqarish xonalari (oshxona, tozalash, yuvish xonasi boshqalar) tabiiy kanallarini egallaydi. Ko'p miqdorda issiqlik, bug'lar, namlikka bartaraf etish uchun mashinalar va asboblari taqsimoti va chiqindi ventilyasiyasidan foydalanishni talab qiladi. Ventilatsiya bug'lanish va issiqlik manbalaridan yuqorida joylashgan bo'lishi kerak. Asosiy pishiriq ustki qismida bug'lanish va ovqat pishirish paytida hosil bo'ladigan issiqlikni ketkazadigan shamollatuvchi qopqoq bo'ladi⁸.

Korxonalar binolarni ba'zilarida zamonaviy sun'iy iqlim va o'rnatilgan harorat, namlik va havoni tozalash avtomatik ravishda amalga oshiriladi.

Ishlab chiqarish xonalari sovuq va issiq suv va kanalizatsiya bilan ta'minlangan bo'lishi kerak. Ular suv vannalariga, qozonxonalar va boshqa jihozlarga beriladi. Suvni to'kish qurilmasida kanalizatsiya tez o'chiriladi.

⁸ Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 543 с.

Kanalizatsiya hidi kirishidan ogohlantirish uchun gidravlik darvoza bilan ta'minlangan.

Sabzavot bo'limida mehnatni muhofaza qilish qoidalari va xavfsizlik choralariga qat'iy rioya qilish kerak. Asosiy narsalar quyidagilar. Mashinalarda ishlash uchun faqat qurilmalarini biladigan va maxsus ko'rsatmalardan o'tgan xodimlarga yo'l qo'yiladi. Mashinalarning yonida xavfsizlik qoidalari amal qilish qoidalari va plakatlarni osib qo'yish kerak. Ishchilar kartoshkaning ishlaydigan xonalari va o'simlik so'qmoqlaridan foydalanish uchun qo'llarini tushirishga taqiqlanadi. Mashinaning dastlabki qurilmalari yopiq bo'lishi kerak va mashinalar yaxshi topraklama va nolga ega bo'lishi kerak. Sabzavotlarni mashinaga yuklash uchun konteynerlarga 8-10 kg dan oshmasligi kerak. Ayollarga yuk tashish uchun 20 kg dan oshmaydigan og'irlik bilan ruxsat etiladi.

Sexlar hech bo'lmaganda 15 °S haroratda bo'lishi kerak. Sanitariya rejimining talablarini ta'minlash uchun ustaxonadan chiqindilarni chiqindilarni vaqtida olib tashlash kerak.

Kichkina oshxonalarda, mehnatni va maxsus jihozlarni taqsimlashning imkoni bo'lmagan joylarda, oshxonaning ish joyi bir-biridan kamida 1,5 m masofada joylashgan stol va plastinka hisoblanadi. Oshpazning ish joyi yarmigacha tayyor mahsulot va sovutgichli shkaf bilan jihozlangan bo'lishi kerak. SHuningdek, terish va pochta tarozilari, pichoqlar, pichoqlar va boshqa vositalar, ziravorlar va ziravorlar bilan ziravorlar bo'lishi kerak.

Restoranda ish joyini qo'yish vaqtida tayyorlangan idishlar garsonlarini pishiriqdan to'g'ridan-to'g'ri qismlarga ajratish qulay.

Qandolat mahsulotlarini loyihalash uchun alohida ishlab chiqarish jadvallari qo'llaniladi, yirik korxonalarda bu maqsadlar uchun maxsus binolar ajratiladi. Jadvallar asboblari uchun tortma bo'lishi kerak; stol usti qandolatchilik paketlari uchun tripod kuchaytirildi, sirop tank va tarozilar o'rnatildi. Ish stollariga yaqin joyda tayyor mahsulotni sovutgich kamerasiga yoki ekspeditsiyaga etkazib berish uchun ko'chma shkaflar bo'lishi kerak.

Qandolat do‘konida idishlarni va asboblarni yuvish uchun o‘z yuvinish xonasi bo‘lishi kerak. Ikki yoki uchta bo‘lakli banyoda idish-tovoqlar sodali suv bilan yuviladi, keyin 2% eritma bilan yuviladi. Kremning eng kichik qoldiqlari bakterial ifloslanishiga olib kelishi mumkinligi sababli toza kostryulkalar sumkalarini va naychalarni kuzatib borish juda muhim. SHuning uchun, bu inventarizatsiya avtoklavda qayta ishlanadi, so‘ngra toza suvli hammomda yuviladi.

3.2. Restoranda yongin xavfsizligini tashkil etish

Restoranda yong‘inga qarshi kurash ishlarini shu korxonalarining yong‘inga xavflilik darajasiga qarab, korxonada 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.

Yong‘in - bu nazorat qilib bo‘lmaydigan hodisa bo‘lib, bebaho moddiy va madaniy boyliklarni bir daqiqada yo‘q qiluvchi, atrof-muhitni izdan chiqaruvchi ofat, ayniqsa u fuqarolarning joniga kulfat keltiruvchi favqulodda vaziyatdir.

Yong‘inning kelib chiqishi uch omilning bir vaqtda, bir joyda duch kelishining oqibatidir, ya‘ni:

- yonuvchan moddani (neft, qog‘oz, yog‘och va boshqalar);
- havo harorati (issiqlik) ;
- uchqun-alanga (gugurt, uchqun, elektr simining qisqa tutashuvi).

Ishlab chiqarishda yuz beradigan yong‘inlarning kelib chiqish sabablarini ikki turga bo‘lish mumkin.

1. Ishlab chiqarish texnologik jarayonidan alanga manbaini chiqarib tashlab bo'lmaydigan va sexlarda yonuvchi yoki portlovchi moddalar yig'ilib qolgan holat. Masalan, pardozlash fabrikasida matoning tukini kuydirish jarayoni yuqori haroratda olib boriladi, ya'ni kuydiruvchi yuza cho'g'lanib turganda 100 m/min. tezlikda mato o'tkaziladi. Mashinaning harakat qismlaridan birortasi to'xtab qolsa yoki mato ozgina bo'lsa-da, to'planib qolsa, darhol alanganib yong'in chiqishi mumkin.

2. Ishlab chiqarish texnologik jarayonidan yonuvchi yoki portlovchi moddalarni chiqarib tashlab bo'lmaydigan va alanga manbaini qo'llashga yo'l qo'yilgan holat. Masalan, xom ashyo va tayyor mahsulot omborlarida, titish-savash sexlarida paxta va matolar ko'p miqdorda to'planishi tabiiy, lekin bu xonalarda ma'lum ehtiyot choralari ko'rilmadan ochiq alanga manbai ishlatilsa yong'in chiqishi mumkin.

Korxonalarining yong'in xavfi bo'yicha tasnifi ularni loyihalash, rekonstruksiya va ekspluatatsiya qilish jarayonlarida katta ahamiyat kasb etadi. Shuningdek, o'ta chidamlilik darajasi, qavatlar soni, binolar orasidagi masofalarni to'g'ri tanlash muhim rol o'ynaydi. Korxonaning yong'in xavfi bo'yicha toifasi, binosining o'ta chidamlilik darajasi va hajmiga qarab ichki hamda tashqi o't o'chirishi vodoprovod tizimiga kerakli suvning sarfini, isitish tizimi, ventilyasiya va havoni mo'tadillash, suv ta'minoti, yoritish, elektr uskunalari va o't o'chirishi vositalari turlarini tanlash mumkin.

Qabul qilingan texnologik loyihalashning amaldagi me'yorlariga binoan barcha ishlab chiqarish korxonalari texnologik jarayonlarning portlash va yong'in xavfi bo'yicha besh toifaga bo'linadi (A, B, V, G va D).

«A» hamda «B» toifalar portlash va yong'in xavfi mavjud korxonalaridir.

«V» toifasiga faqat yong'in xavfi mavjud korxonalar kiradi. Ular «A» va «B» toifalarida uchramaydigan yonuvchi suyuqlik, chang va tolalar, qattiq yonuvchi modda hamda materiallar mavjudligi bilan harakterlanadi.

«G» toifaga yonmaydigan moddalar va materiallarni issiq, cho'g'langan yoki erigan holda ishlaydigan, ish jarayonida nursimon issiqlik ajraladigan uchqun,

alanga chiqib turadigan, shuningdek, qattiq, suyuq va gazsimon yoqilg‘i yoqiladigan sexlar kiradi. «D» toifaga yonmaydigan moddalar va materiallar sovuq holatida ishlatiladigan sexlar kiradi.

Yonuvchi suyuqlik, gaz va bug‘lar yonilg‘i sifatida ishlatiladigan yoki shu xonaning o‘zida yoqib utilizatsiya qilinadigan jarayonlar, shuningdek, texnologiya jarayonida ochiq alangadan foydalaniladigan korxonalar «A», «B» va «V» toifalariga kirmaydi. Omborlar, ularda saqlanadigan materiallarning yong‘in jihatidan qanchalik xavfli bo‘lishiga qarab toifalarga ajratiladi.

Hozirgi vaqtda ishlab chiqarilayotgan barcha uskunalar yong‘in va portlab ketish jihatidan xavfsizdir. Lekin, bu uskunalar ishlab chiqarishning yong‘in va portlash xavfi bo‘yicha turiga mos ravishda to‘g‘ri tanlangandagina xavfsizlikni ta‘minlay oladi. Ishlab chiqarish xonalarining «elektr uskunalarini o‘rnatish qoidalari»ga rioya qilingan holdagi yong‘in va portlash xavfsizligini ta‘minlash uchun maxsus guruhlar ishlab chiqilgan.

Demak, yong‘in va portlashlar to‘satdan sodir bo‘ladi va ko‘plab odamlarni o‘limiga va og‘ir tan jarohati olishlariga olib keladi. Shuning uchun ham O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2011 yil 24 avgutdagi 242-son qarori bilan tasdiqlangan «O‘zbekiston Respublikasida Favqulodda Vaziyatlar harakat qilish Davlat tizimi», 2009 yil 30 sentyabdagi “YOng‘in havfsizligi to‘g‘risidagi, “Aholini va hududlarni tabiiy va texnogen xususiyatli favqulodda vaziyatlardan muhofaza qilish to‘g‘risida”gi va 2000 yildagi «Fuqaro muhofazasi to‘g‘risida»gi O‘zbekiston Respublikasi qonunlarining asosiy maqsadi: fuqarolarni himoya qilish hamda portlash va yong‘in tufayli va boshqa sabablar orqali zarar ko‘rgan ob‘ektlarning avvalgi ish faoliyatini iziga solib yuborish chora-tadbirlarini ko‘rishi hisoblanadi.

Restoranda faoliyat olib boruvchi rag‘bar va xodimlar, shuningdek xizmat ko‘rsatuvchilar ham bu qoidalarga amal qilish qat‘iy talab etilgan.

Shuningdek, yong‘in sodir bo‘lganda evakuatsiya sxemalari tashkil etilgan. Undan tashqari, hinoning oldida yong‘in xavfsizligi burchagi va qavatlarda o‘t o‘chirish vositalari bilan ta‘minlangan.

Xulosa va takliflar

Hozirgi paytda xizmat ko'rsatish sohasi Respublikamizning YAIMdagi ulushi asosiy o'rinni egallamoqda. SHu bilan birga xizmat ko'rsatishning sohalaridan biri bo'lgan umumiy ovqatlanishda ko'rsatilayotgan xizmatlarning sifatiga ham alohida e'tibor qaratilib kelinayapti.

SHu sababli olib borilgan adabiyotlar tahlilida iste'molchilarni ovqatlantirishda qo'llaniladigan jihozlarni ishlatilishi, ularni yangilash va korxonada olib boriladigan ishlarni rivojlanishiga bitiruv malakaviy ish bo'yicha tanlagan mavzuimiz dolzarb hisoblanadi va bunday tadqiqotning olib borilishi uning istiqbolli rivojlanishiga hissa qo'shadi.

Bitiruv malakaviy ishiga qo'yilgan maqsad va vazifalarni bajarib, quyidagi xulosalarga keldik:

- ovqatlanish korxonalarida ularni to'g'ri ovqatlantirish, u erdagi ishlatilayotgan jihozlarga alohida e'tibor qaratish, xizmatlarni to'g'ri tashkil etish va mijozlarni xursand bo'lib chiqib ketishlarini ta'minlash lozim ko'rib chiqildi;

- ovqatlanish korxonalarida qo'llanilayotgan tozalash jarayonlari va jihozlari umumiy holda chet ellik va o'zimizda bu borada olib borilayotgan ishlari bo'yicha adabiyotlar o'rganilib chiqildi;

- Respublikamizda xizmat ko'rsatishga ham alohida e'tibor qaratilganligi va O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 23 yanvarda "2017-2021-yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasini "Faol tadbirkorlik, innovatsion g'oyalar va texnologiyalarni qo'llab-quvvatlash yili"da amalga oshirishga oid Davlat dasturi asosida restoranda olib borilayotgan chora-tadbirlari tahlil qilib chiqildi;

- Respublikamizdagi olib borilayotgan islohotlarning to'g'ri amalga oshirilishi natijasida YAIMda xizmat ko'rsatish ko'rsatkichlari oshishi statistik holatda o'rganilib chiqildi;

- umumiy ovqatlanish korxonalarining xususiyatidan kelib chiqib sabzavotlar, go'sht va baliq, issiqlik, sovitish, qandolat, idish-tovoq yuvish, tarqatish, maqhsulotlarni saqlash, tayyor mahsulotlar brakeraji bo'limlari va savdo zallari bo'yicha tavsiflar o'rganilib chiqildi;

- ovqatlanish korxonalaridagi tozalash jarayonining termik, kimyoviy, mexanik va kombinatsiyalashgan usullari tahlil qilib chiqildi;

- ovqatlanish korxonalaridagi innovatsiyalarni qo'llanilishi va ularni joriy etilishi nazariy o'rganildi va xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashda yangi texnologiyalarni va xizmatlarni takomillashtirish maqsadga muvofiqligi ta'kidlandi;

- "Nihol" restoranining faoliyati va holati o'rganilib chiqildi;

- "Nihol" restoranidagi mavjud jihozlar tahlili olib borildi va yangi texnologik tozalash jihozlarining tuzilishi, ishlash prinsiplari va xom ashyo va sabzavotlarni tozalash jarayonlari va texnikaviy tavsiflari berib o'tildi hamda uni restoranga qo'llash tavsiya etildi;

- restoranga tavsiya etiladigan jihozlar unumdorligi va ularga talab etiladigan maydoni, xodimlar soni, shuningdek, restorandagi xom ashyo va sabzavotlarni qayta ishlash sexining umumiy maydonini hisoblab chiqildi va bo'lim uchun 20 m² kerakli aniqlandi;

«Nihol» restoranida innovatsion holatni tadqiqot qilish bo'yicha innovatsion holatning baholash usullari va muammolari o'rganib chiqildi va maxsus ishlab chiqilgan usul asosida so'rovnomma o'tkazilib, uning rivojlantiruvchi va to'siq qiluvchi omillari aniqlandi. Bunday omillarga: iqtisodiy, siyosiy, huquqiy, ijtimoiy va h.k. kiradi;

- Restoranda faoliyat olib boruvchi xodimlar bo'yicha so'rov anketasi o'tkazilib, ulardagi iqtisodiy (6 ta omil), ishlab chiqarish (6 ta omil) va boshqa turdagi omillar ko'rib, bulardan korxonalarining rivojlanishiga o'z mablag'ining etishmasligi, davlat tomonidan moliyaviy yordam berilishi, tashkilotlardagi past innovatsion holat borligi, axborot-informatsiyaning kamchiligi va turli yangi xizmatlarning etishmasligi aniqlandi;

- olib borilgan korxonalarining innovatsion faoliyatiga qarshilik ko'rsatuvchi omillar indeksini aniqlash bo'yicha qilingan ilmiy-tadqiqot quyidagilar aniqlandi:

- qarshilik indeksini ichida maksimal darajadagisi «korxonada pul mablag'ining etishmasligi» ($I_{urt}=68,08\%$). Undan so'ng «yangilikni kiritish yuqori qiymatliligi» ($I_{urt}=59,9\%$) va «davlat tomonidan moliyaviy yordamning kamligi» ($I_{urt}=39,66\%$). Haqiqatdan ham mablag' resursining etishmasligi korxonaning qo'shimcha investitsiyalarga muhtojligini va ushbu hisob natijalari tasdiqlaydi;

- qarshilik indeksining minimal qiymati ($I_{urt}=53,72\%$). Bu ishlab chiqarish (texnologik) guruxidagi «korxonaning yangilashlarini qabul qilish qiyinligi» hisoblanar ekan. Demak, bundan shuni aytish mumkinki, korxonalarining qariyb 46 % innovatsion yangilikka tayyor ekan deb hisoblash mumkin.

Ekspert so'rov o'tkazilganligi bo'yicha xulosa qiladigan bo'lsak, unda quyidagilarni belgilash mumkin:

- korxonalar innovatsion faoliyati to'g'risida ekspert so'rov korxonalar tizimi tomonidan muntazam ravishda olib borish kerak;

- so'rov anketasidagi savollarning ko'pligi, uning ishonchliligi va samarasini pasaytiradi;

- mutaxassislarning so'rov anketasi savollariga javob berishda so'rov madaniyatining pastligi, e'tiborsizlik bilan qarash va bu soxadagi bilimning etishmasligi seziladi;

- so'rovda omillar sonini keskin kamaytirib, bir vaqtning o'zida ham qarshi omillar, ham korxonada olib borilgan (yoki olib borilayotgan) innovatsiya bo'yicha omillarini ham keltirish va so'rovga asosan mutaxassislarni jalb etish lozim bo'ladi.

Bundan tashqari, restoranda hayot faoliyati xavfsizligini tashkil etilishi, ya'ni xodimlarning mehnat faoliyati, bo'limlarning xavfsizlikni ta'minlash holatlari va yong'inga qarshi kolib borilayotgan chora-tadbirlari o'rganilib chiqildi va asosan restoranga keladigan iste'molchilarning xavfsizligini ta'minlash bo'yicha tavsiyalar berildi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Mirziyoev, SHavkat Miromonovich “Tanqidiy tahlil, qat’iy tartib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundlik qoidasi bo‘lishi kerak”. Mamlakatimizni 2016 yilda ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning asosiy yakunlari va 2017 yilga mo‘ljallangan iqtisodiy dasturning eng muhim ustuvor yo‘nalishlariga bag‘ishlangan Vazirlar Mahkamasining kengaytirilgan majlisidagi ma’ruza, 2017 yil 14 yanvar, - Toshkent: “O‘zbekiston”, 2017. – 104 b.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SH.Mirziyoev tomonidan “2017-2021 yillarda O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha harakatlar strategiyasi to‘g‘risida”gi 4947-son Farmoni. 2017 yil 7 fevral.
3. O‘zbekiston Respublikasi «Faol tadbirkorlik, innovatsion g‘oyalar va texnologiyalarni ko‘llab-quvvatlash yili»da amalga oshirishga oid davlat dasturi. 2018 yil 22 yanvar.
4. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “O‘zbekiston Respublikasi turizm salohiyatini rivojlantirish uchun qulay sharoitlar yaratish bo‘yicha qo‘shimcha tashkiliy chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PF-5326 sonli Farmoni. 2018 yil 3 fevral.
5. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “O‘zbekiston Respublikasi innovatsion rivojlanish vazirligini tashkil etish to‘g‘risida”gi PF-5264-sonli Farmoni. 2017 yil 29 noyabr.
6. O‘zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo‘mitasi “O‘zbekiston raqamlarda”. – Toshkent, 2017 yil.
7. Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalarini jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – T.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 b.
8. Zolin V.P. Texnologicheskoe oborudovanie predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya: Ucheb. dlya sred. prof. obrazovaniya 4-e izd., ster.- M.:Akademiya, 2013.- 248s.
9. Kirpichnikov V.P., Botov M.I. Teplovoe oborudovanie predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya: spravochnik dlya uchashixsya obrazovatelnykh uchrejdeniy nachalnogo professionalnogo obrazovaniya - M.: Izdatelskiy sentr "Akademiya", 2005, - 352 s.
10. Кащенко, V.F. Oborudovanie predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya: Uchebnoe posobie. - M.: Alfa-M: INFRA-M, 2011. - 416 s.
11. Oborudovanie predpriyatiy torgovli i obshchestvennogo pitaniya: Uchebnik / Pod red. V.A. Gulyaeva. - M.: INFRA-M, 2012. - 543 s.
12. Botov, M.I. Laboratornye raboty po texnologicheskomu oborudovaniyu predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya (mexanicheskoe i teplovoe oborudovanie) / M.I. Botov, V. Elxina. - SPb.: Lan, 2015. - 160 c.

13. Gayvoronskiy, K.YA. Texnologicheskoe oborudovanie predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya i trgovli: Uchebnik / K.YA. Gayvoronskiy, N.G. Щеглов. - M.: ID FORUM, NITS INFRA-M, 2013. - 480 c.

14. O.Qudratov. Hayot faoliyati xavfsizligi (lotin yozuvida) – T.: «Mehnat», 2004. - 254 b.

15. J.M.Qurbonov, A.YU.Xudoyberdiev, J.S.Fayziev. Hayot faoliyati xavfsizligi. Leksiyalar kursi, SamISI, 2010 y. – 260 bet.

16. INTERNET saytlari:

<http://www.activestudy.info/ochistka-plodoovoshhnogo-syrya-pered-sushkoj/>. Texnologicheskoe oborudovanie/ texnologicheskie protsessi.

<http://Tourlib.net>

www.ziyonet.uz/ru/library/book/7817.../31602 - Hayot faoliyati xavfsizligi

www.tdpu.uz/majmua/index.php?f_fan_id - Hayot faoliyati xavfsizligi fandan majmua

www.ref.uz/download.php?id=7861 – SHaxsiy himoya vositalari

Umumiy ovqatlanish korxonalarining innovatsion faoliyatini o'rganuvchi so'rovnoma (respondentlar uchun)

Hurmatli T.Muxiddinov

Sizdan ushbu anketani to'ldirishni iltimos kilamiz. Anketadagi ma'lumotlar korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyatni rivojlantirishga, bizga kelgusidagi ishlarimizni rejalashtirishga, ovqatlanish korxonalarini texnik-texnologik modernizatsiyalash samaradorligini oshirish bo'yicha ilmiy asoslangan takliflar va tavsiyanomalarni ishlab chiqishga yordam beradi. Anketadagi xar bir savol bo'yicha bir nechta baxolash darajalari berilgan bulib, chuqur muloxaza qilib, o'zingiz mustaqil ravishda baholash darajasini belgilab unga belgi qo'yishingizni so'raymiz.

YOrdamingiz uchun oldindan minnatdorchilik bildiramiz!

1.Siz qaysi jinsga taalluqlisiz?

- 1) erkak 2) ayol

2.YOshingiz

- 1) 16-24 4) 40-49
2) 24-29 5) 50-54
3) 30-39 6) 60 va undan yuqori

3.Ma'lumotingiz:

- 1) o'rta 3) oliy
2) o'rta maxsus

4.Ish soxangiz:

- 1) savdo 2) umumiy ovqatlanish

Savollar	asosiy	ahamiyatli	ahamiyatsiz	Javob berishga kiynalaman
Sizningcha siz ishlayotgan korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun mablag'ning etishmaslik ta'sirini qay darajada baxolaysiz?	4	3	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun davlat tomonidan ko'rsatilayotgan moliyaviy yordamning kamligining ta'sirini qay darajada baxolaysiz?	5	2	3	0
Sizningcha siz ishlayotgan korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun yangi mahsulotlarga to'lov qobiliyatning pastligining ta'sirini kay darajada baxolaysiz?	3	5	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun yangiliklarning yuqori qiymatdaligining ta'sirini qay darajada baholaysiz?	4	3	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonada (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun yangiliklarning uzoq muddatda qoplanishi ta'sirini qay	5	2	3	0

darajada baholaysiz?				
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat salohiyatining pastligini qay darajada baholaysiz?	3	5	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun malakali kadrlarning kamligi ta'sirini qay darajada baholaysiz?	4	3	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun yangi texnologiyalar xaqida yangiliklarning kamligi ta'sirini qay darajada baholaysiz?	5	2	3	0
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun sotish bozori xaqidagi axborotlarning yo'qligi ta'sirini qay darajada baholaysiz?	3	5	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun korxonona(tashkilot)ingizning yangiliklarni qabul qilishga qiynalishini ta'sirini qay darajada baholaysiz?	4	3	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona(tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun ilmiy tashkilot va boshqa korxonalar bilan ta'sirini qay darajada baholaysiz?	5	2	3	0
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun iste'molchilarning innovatsion mahsulotga talabining kamligi ta'sirini qay darajada baholaysiz?	3	5	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun innovatsion faoliyatni qo'llab – quvvatlovchi normativ hujjatlarning va qonunlarning etishmasligi ta'sirini kay darajada baxolaysiz?	4	3	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun innovatsion infrastrukturaning rivojlanmaganlik ta'sirini qay darajada baholaysiz?	5	2	3	0
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun innovatsion jarayonlarning muddatining noaniqlik ta'sirini qay darajada baholaysiz?	3	5	2	1
Sizningcha siz ishlayotgan korxonona (tashkilot)da innovatsion faoliyat yuritish uchun texnologiyalar bozorining rivojlanmaganlik ta'sirini qay darajada baholaysiz?	4	3	2	1

_____ T.Muxiddinov