

ЙИРИК ИШЛАБ ЧИҚАРИШ КОРХОНАЛАРИДА ОВҚАТЛАНИШ ХИЗМАТЛАРИНИ КЎРСАТИШНИНГ ЎЗИГА ХОС ХУСУСИЯТЛАРИ

Каланова Мохигул Бахритдиновна - Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти “Сервис” кафедраси ассистенти. kalanovamohugul@gmail.com. Ўзбекистон.

Аннотация: ушбу мақолада ишлаб чиқаришни ташкил этишнинг моҳияти, технологик жараённинг тўғри олиб борилишини таъминлайдиган шароитларни яратиш тўғрисида фикр мулоҳазалар билдирилган. **Ҳар бир корхонада, ишлаб чиқариш жараёнига мувофиқ, унинг ишлаб чиқариш инфратузилмасини ташкил этадиган ишлаб чиқариш бўлинмалари мавжудлигини текширишнинг ўзига хос хусусиятлари ўрганилган.** Шу жиҳатдан бу мавзунинг долзарблиги шундаки бугунги кунда умумий овқатланиш соҳаси тобора ортиб бормоқда. Бу эса йирик ишлаб чиқариш ва корхоналарда овқатланишга янада жиддий эътибор бериш ва маъсулият билан ишлашни талаб қилади.

Калит сўзлар: Чет мамлакатлар саноати. Озиқ – овқат саноатидаги умумий овқатланиш бозори. Овқатланиш гигиенасининг асосий талаблари. Умумий овқатланишнинг ривожланиши

Кириш. Ишлаб чиқариш бирлашмаси бир қанча афзалликларга эга бўлиб, одатда, уларда моддий-техникавий, молиявий ва меҳнат ресурслари самарали ишлатилади, замонавий илмий-техника ютуқлари қўллалиб, ишлаб чиқаришни, меҳнатни, бошқарувни такомиллаштириш (бошқарув аппаратини қисқартириш, унинг кўп босқичлилигига барҳам бериш) имконияти туғилади. Ишлаб чиқариш бирлашмасининг муҳим вазифаларидан бири техника тараққиётини тезлаштириш ва маҳсулот сифатини оширишдан иборат.

Чет мамлакатлар саноатида ишлаб чиқариш бирлашмаси қўринишидаги мажмуалар бутун бир тармоқни ёки кичик тармоқларни қамрайди ва ишлаб чиқаришнинг технологик, ягона хом-ашё базаси ёки технологик жараёнларнинг кетма-кетлиги, турдошлиги тамойиллари асосида шаклланади.

Ҳозир биз барча янги нарсаларнинг пайдо бўлишини кузатишимиз мумкин. Овқатланиш соҳасидаги истемолчилар талабига биноан, мураккаб ва тобора кенгайиб бораётган хизмат турларини талаб қилади.

Озиқ – овқат саноатидаги умумий овқатланиш бозори Россияда 10 йил олдин ривожлана бошлади ва бугунги кунда тушлик танаффусини тартибга солиш, осонроқ овқатланиш хизматлари, кўплаб кафелар, ресторанлар,

компаниялари пайдо бўлди. Умумий овқатланиш соҳаси учун глобал бозор фаол ривожлана бошлади.

XX - аср бошларида АҚШ нинг кенг осмонўпар биноларни куриш даврида, кўплаб ишчиларни овқатлантириш учун ва овқатланиш даврини сифатли ташкиллаш учун жуда кўп ғояларни илгари сурди.

Умумий овқатланишнинг афзалликлари унинг ҳаракатчанлигини ўз ичига олади. Ҳозирги кунда овқатланиш хизматлари баъзи камчиликларга эга. Аксинча ҳатто камчиликлар эмас, балки алоҳида эътиборни ҳам талаб қилмоқда.

Овқатланиш гигиенасининг асосий талаблари:

1. Суткалик рационнинг енергетик қиймати ва кун давомида энергия сарфи миқдори тенглиги (сарф миқдори кишининг ёши, жинси, турмуш тарзи ва касбига боғлиқ).

2. Истеъмол қилинадиган озиқ-овқат пропорциялари ва организмнинг хусусиятлари мос келиши. Овқатланишнинг асосий компонентлари (оқсил, ёғлар ва углеводлар) нисбати ўртача **1:1:4** бўлиши керак, кўп жисмоний фаолиқда **1:1:5**, ақлий фаолият меҳнат билан шуғулланувчиларда **1:0,8:3**.

3. Соғлиқка зарар келтирмайдиган озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол қилиш (кимёвий моддалар ва бошқаларсиз).

Овқатланишларни кун давомида тақсимлаш - оптимал вариант 4-5 соатлик интерваллар билан кунига 4 марта овқатланиш. Бунда нонушта суткалик рационнинг 25 фоизини, тушлик - 35%, иккинчи тушлик - 15% ва кечки овқат - 25 фоизини ташкил этиши керак.

4. Санитария-эпидемиология нормалари нуқтаи назардан овқатланишнинг беҳатарлигига риоя қилиш.

Мавзунинг долзарблиги шундаки - умумий овқатланиш соҳаси тобора ортиб бормоқда. Бу эса йирик ишлаб чиқариш ва корхоналарда овқатланишга янада жиддий эътибор бериш ва маъсулият билан ишлашни талаб қилади. Энг аввало ҳар-бир йирик ишлаб чиқариш ва корхоналарда овқатланишни тартибга солиб чиқиш лозим.

Бунинг учун:

- тайёрланган овқатларнинг сифатига алоҳида эътибор бериш лозим
- тайёрланадиган овқат турларини (ассортимент) кўпайтириш лозим
- ишчиларга кўпроқ қулайлик ва мукамал хизмат турини ташкил этиш лозим

- санитария ва гигиена талабларига алоҳида эътибор бериш керак
- ишчиларнинг овқатланиш вақтини узайтиришга аҳамият бериш лозим

Бүгунги кунда турли хил хизматлар яъни тушликни офисга етказиб бериш, корпоратив партиялар, турли хил тадбирларда котежлар ва эски уйларни ёки бошқа биноларни ижарага олган ҳолда қизиқарли ва катта сифимли овқатланиш жойлари ташкил этилмоқда.

Ишлаб чиқаришни ташкил этишнинг моҳияти технологик жараённинг тўғри олиб борилишини таъминлайдиган шароитларни яратиш дир. Ҳар бир корхонада, ишлаб чиқариш жараёнига мувофиқ, унинг ишлаб чиқариш инфратузилмасини ташкил этадиган ишлаб чиқариш бўлинмалари мавжуд. Корхонанинг ишлаб чиқариш инфратузилмаси деганда унинг ишлаб чиқариш бўлинмаларининг (иштирокчилари, бўлимлари, устaxonалари) уларни қуриш шакллари жойлашуви, ишлаб чиқариш алоқалари тушунилади.

Ўзбекистон мустақилликка эришганидан кейин иқтисодий ислохотларни амалга ошириш жараёнида умумий овқатланиш тармоғида хусусийлаштириш жараёни тезлашди. Корхоналар мулкчилик шакллари узгартириб, акциядорлик, масъулияти чекланган жамиятларга, хусусий корхона, фирма ва бошқа мулкчилик шаклларига ўтказилди. Шаҳар ва туман марказлари, гузарлар, йирик қишлоқларда кўплаб хусусий ресторан, кафе, ошхона, деҳқон бозорларида миллий таомлар расталари ва бошқа фаолият кўрсата бошлади.

Ўзбекистонда 877,3 минг ўринга эга бўлган 17,5 минг Умумий овқатланиш корхоналари мавжуд. Буларнинг 0,6 мингтаси давлат, 16,9 мингтаси нодавлат корхоналаридир. Ҳар бир овқатланадиган ўринга 35 киши, ҳар бир корхонанинг хизмат кўрсатиш имкониятига 1428 киши тўғри келади.

Умумий овқатланишнинг ривожланишида Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2003 йил 13 февралдаги “2003-2006 йилларда чакана савдо, умумий овқатланиш ва аҳолига маиший хизмат кўрсатиш корхоналари тармоқларини ривожлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида”ги ва бошқа қарорлари муҳим рол ўйнади.

Умумий овқатланиш корхоналарининг анча қисми “Ўзбекбирлашув”, “Ўзбектуризм”, Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги ва бошқаларга қарайди, касалхоналар, санаторий ва дам олиш уйлари, мактаблар, мактабгача болалар муассасалари ва бошқа хизмат кўрсатади.

Умумий овқатланишни ривожлантиришнинг асосий йўналиши овқатланиш ўринлари сонини кўпайтириш, юқори сифатли тайёр маҳсулотлар ва музлатилган таомлар ва оқилона овқатланишни ташкил этиш.

Рационал (оқилона) овқатланиш: деганда, одатда, биз асосий озик моддалари (оқсиллар, ёғлар, углеводлар)нинг истеъмол қилинаётган овқат таркибида бир-бирига тўғри (1:1:4) нисбатда бўлишини тушунамиз. Оқилона овқатланиш, бу - миқдор ва сифати жиҳатдан тўла озукавий қийматли, бир меъёрга асосланган, кишиларнинг ёши, меҳнат ва бошқа фаолият турларини ҳисобга олган ҳолда юксак иш қобилиятини, соғлиқни сақлашга имкон яратадиган тўғри овқатланиш тартибидир.

Рационал овқатланиш учун энг аввало, овқат рационалида оқсиллар, ёғлар, углеводлар, минерал элементлар, витаминлар, туз, сув миқдори

кишиларнинг ёши, бўйи, вазни, касб-кори, физиологик ҳолати (масалан, ҳомиладорлик, эмизилди даври), соғлиғи ва иқлим шароитларини ҳисобга олган ҳолда меъёردа бўлиши лозим. Кунлик овқат рационининг энергетик қиймати ва тўйимлилиги муҳим миқдорий кўрсаткич ҳисобланади. Овқатланиш режими, яъни тартиб мароми бир кунда истеъмол қилинадиган овқатни кун бўйича мақсадга мувофиқ тўғри тақсимлашни, овқатланиш вақтини муайян соатга мўлжаллаб, қатъий тартиб бўйича овқатланишни кўзда тулади.

Овқат билан бирга қабул қилинадиган ёғлар организмда қисман ёғ захираси ҳосил қилишга сарфланади. Ёғларга бўлган эҳтиёжнинг қондирилиши ёғнинг тури ва сифатига боғлиқ. Ҳайвон ва ўсимлик ёғлари бир-бирининг ўрнини боса олади. Овқат рационидagi ёғлар меъёри одамларнинг ёши, меҳнат фаолияти ва иқлимий хусусиятларга қараб белгиланади. Ўзбекистон аҳолиси учун тақлиф этилган овқат меъёрларида калорияларнинг 30% ини ёғлар ҳисобига қондириш кўзда тутилган. Суткалик овқат рационидagi ёғларни нормалашда ҳар 1000 ккал га 35 г ёғ мўлжалланади.

Овқат рационига кирадиган ёғларнинг сифат таркиби маълум аҳамиятга эга. Овқатга ҳар хил ҳайвон, парранда ва балиқлар ёғи, шунингдек, ўсимлик мойи қўшиш фойдали. Кунлик рационда 70-85 г ча ҳайвонлар ёғи (шулардан, 40 грами табиий ҳолда, қолгани ҳар хил озиқ-овқат, табиий маҳсулотлар таркибида) бўлиши лозим. Овқат рационини таркибига баъзи ёғсимон моддалар - холестерин ва лецитин ҳам киради.

Овқатланиш жараёнида организм ҳаёт фаолияти учун муҳим озиқ моддалар (оқсил, ёғ, углевод, витаминлар, минерал тузлар)ни олиб туради. Булар эса ўзлаштирилиши жараёнида организмнинг энергияга бўлган эҳтиёжини қондириб боради. Бирор хил озиқ-овқат маҳсулоти организмда ўзлаштирилганида ажралиб чиқадиган энергия миқдори шу маҳсулотнинг калориясидир. Турли озиқ моддалар ва энергияга бўлган эҳтиёж одамнинг ёши, жинси ҳамда меҳнат тарзига қараб ҳар хил бўлади. Меҳнат фаолияти характерини ҳисобга олган ҳолда овқат рационини тўғри тузиш учун овқатланиш гигиенаси соҳасидagi мутахассис олимлар катта ёшдаги кишиларнинг ҳаммасини 4 гуруҳга бўлишади.

Биринчи гуруҳга жисмоний куч сарф қилмайдиган ёки кам жисмоний куч сарфлаб ишлайдиган кишилар: ақлий меҳнат ходимлари, ишда асабига зўр келадиган ходимлар; бошқариш пултларининг ходимлари: диспетчерлар, барча хизматчилар киради.

Иккинчи гуруҳга механизациялаштирилган корхона ходимлари ва жисмоний зўрикмасдан ишловчи ходимлар: ҳамширалар, фаррошлар, сотувчи, алоқачи, тикувчи, автоматлаштирилган жараёнларда банд ишчилар ва бошқа киради.

Учинчи гуруҳга меҳнат шароитлари қисман механизациялаштирилган корхоналар ва хизмат кўрсатиш соҳасида анча жисмоний куч сарфлаб ишлайдиган ходимлар, станокчи, тўқувчи, этикдўз, метро поезда, автобус, трамвай, троллейбусларнинг ҳайдовчилари, умумий овқатланиш корхоналари ходимлари (маъмурий бошқарма аппаратидан ташқари) ва бошқа киради.

Тўртинчи гуруҳга ярим механизациялаштирилган ёки механизациялаштирилмаган корхоналарда ўртача оғир ва оғир меҳнат қиладиган ходимлар: кон ишчилари, шахтёрлар, юк автомобиллари ҳайдовчилари, металлурғлар, темирчилар, қишлоқ хўжалиги ходимлари ва механизаторлар, ёғоч тайёрлашда банд бўлган ишчилар ва бошқа киради.

Овқат рационини тўғри тузиш учун, албатта, озиқ-овқат маҳсулотларининг кимёвий таркибини билиш лозим.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Пардаев М.Қ., Мирзаев Қ.Ж., Пардаев О.М. Хизматлар соҳаси иқтисодиёти. Ўқув қўлланма. – Т.: “Иқтисод-молия” нашриёти, 2014. – 384 бет.
2. Пардаев ва бошқалар. Хизмат кўрсатиш тармоқлари иқтисодиётининг айрим муаммолари. Монография. – Т.: “Наврўз” нашриёти, 2014. – 264 бет.
3. Пардаев М.Қ., Очилов И.С. Хизмат кўрсатиш соҳаси корхоналарида самарадорликни ошириш йўллари. Монография. – Т.: “Иқтисод-молия”, 2011. – 172 б.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – 2 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002, -416с. .
- 5 . www.daryo.uz
- 6 . www.kutibxona.uz