



OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISHDA MEHNATNI ILMIIY ASOSDA TASHKIL ETISHNING ASOSIY YO'NALISHLARI

Mardonova Dilrabo.

Erkin izlanuvchi:

Samarkand, diliw.mardonova@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7107552>

ARTICLE INFO

Received: 17th September 2022

Accepted: 19th September 2022

Online: 23rd September 2022

KEY WORDS

Ovqatlanish korxonalari, bozor konyukturasini, ovqatlanishni industriyatsiyalash, texnologiya, mahsulotni jazlash, yarim tayyor mahsulot.

Hozirgi davrda aholini xalq iste'moli tovarlariga va oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish, iste'molchilar huquqini himoya qilish, aholiga turli xildagi sifatli servis xizmati ko'rsatish, bozor konyukturasini o'rganish va boshqa bir qancha aholi turmush tarzini oshiruvchi tadbirlar amalga oshirilmoqda.

Mavjud ulkan resurslar, aql-ziyo va ishlab chiqarish potentsiali davlat mustaqilligi bilan birgalikda Respublikada iqtisodiyotni yangilash, uni ma'rifiy yo'lga o'tkazishga doir tub islohotlarni amalga oshirishga haqiqiy shart-sharoit va imkoniyat yaratadi.

Servis korxonalari aholi talablarini, shaxsning individual hohishini hisobga olgan holda xizmat ko'rsatib, bu xizmat talabini qondirish uchun mehnat faoliyati jarayoni va natijasi birligi sifatida namoyon bo'ladi.

ABSTRACT

Ushbu maqolada aholiga servis xizmat ko'rsatishda umumiy ovqatlanish sohasi va bu yerda qancha miqdorda oziq-ovqat mahsulotlari ishlatilishi haqida batafsil yoritib berilgan. Hozirgi davrda aholini xalq iste'moli tovarlariga va oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish, iste'molchilar huquqini himoya qilish, aholiga turli xildagi sifatli servis xizmati ko'rsatish, bozor konyukturasini o'rganish va boshqa bir qancha aholi turmush tarzini oshiruvchi tadbirlar haqida ham to'xtalib o'tilgan.

Ovqatlanish inson hayotining asosiy shart-sharoiti hisoblanadi va u xalq iqtisodiy farovonligining muhim ko'rsatkichlaridan biri bo'lib, muayyan jamiyatning sotsial iqtisodiy tuzumi bilan chambarchas bog'liq bo'ladi.

Aholiga servis xizmat ko'rsatishda umumiy ovqatlanish sohasi hozirgi davrda eng yetakchi sohalardan bo'lib, bu yerda ko'p miqdorda oziq-ovqat mahsulotlari ishlatiladi.

Bu sohani yo'naltirishning asosiy yo'llari, mahsulot ishlab chiqarishni industrial texnologiyasini qo'llash, eski korxonalarni rekonstruksiya qilish va hozirgi talabga javob beruvchi yangi korxonalar qurish, yuqori sifatli yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishni markazlashtirish, yuvilgan va sovutilgan yoki muzlatilgan tayyor taom va pazandalik mahsulotlari ishlab chiqarish va ularni



pishiruvchi oshxonalarda qizitishni tashkillashtirishdir.

Bunday vazifalarni hal etish uchun zamonaviy fan ilmiy texnik yutuqlaridan foydalanib yangi texnika va texnologiyalarni, jumladan kam chiqindili va chiqindisiz texnologiyalar yaratish va ishlab chiqarishda qo'llash, mahalliy xom ashyolardan to'la foydalanish lozim.

Respublikamizda aholi va turistlarning ovqatlanishini ratsional tashkil etish uchun qulay sharoitlar mavjud. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini yetishtirish tobora ko'paymoqda. Xilma-xil oziq-ovqat mahsulotlari mavjudligi taomlarimizni turlantirish, ularning xilini ko'paytirish imkoniyatlarini yaratadi.

Taom tayyorlash usuli umumxo'jalik nuqtai nazaridan oziq-ovqat mahsulotlarini isrof qilmasdan, ulardan to'g'ri va oqilona foydalanish, tejamkorlik bilan ish ko'rish demakdir.

Umumiy ovqatlanish korxonalari va oziq-ovqat sanoatining uzviy bog'liqligi umumiy ovqatlanishni industrilizatsiyalashni ko'p rejali muammolarini hal qiladi.

Umumiy ovqatlanishni industrilizatsiyalash birinchi navbatda pazandalik mahsulotlarini uzluksiz mexanizatsiyalashtirilgan liniyalarda ishlab chiqarishni nazarda tutadi. Bu vazifani bajarish uchun oziq-ovqat sanoatida turli darajada tayyor bo'lgan mahsulotlarning yangi texnologiyasini ishlab chiqarish vazifasi qo'yilishi kerak.

Oziq-ovqat mahsulotlarining ancha qismini qayta ishlab chiqadigan va tarqatadigan umumiy ovqatlanish korxonalarida esa yuqori sifatli, turli xil assortimentdagi taom va pazandalik mahsulotlari texnologiyasini takomillashtirish, hozirgi davr talab

darajasiga mos ravishda tez va sifatli xizmat ko'rsatish asosida iste'mol madaniyatini ko'tarishdir. Lekin, shuni e'tirof etish kerakki, ayrim kichik korxonalarni, yopiq turdagi oshxonalarni, ya'ni zavod va fabrikalar, oliy o'quv yurtlari, o'rta maxsus bilim yurtlari, maktab bolalarini yuqori sifatli taom va pazandalik mahsulotlari bilan ta'minlashda ayrim muammolar mavjud. Ayrim taom va pazandalik mahsulotlarini tayyorlashda murakkab va uzoq vaqtni talab etadigan jarayonlarni bajarish lozim. Bundan tashqari, ko'p ishlarni qo'l kuchi bilan bajarishga to'g'ri keladi. Chunki, umumiy ovqatlanish korxonalarida hamma jarayonlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishga yetarli imkoniyat yo'q.

Suyuq taomlarni, ayniqsa qovurish usuli bilan tayyorlanadigan suyuq taomlar tayyorlashda sabzi, piyoz, tomat, un kabi mahsulotlarni past olovda jazlash, qovurish uchun ko'p vaqt talab qiladi. Bu masalliqlar bir oshxonada oz miqdorda, ya'ni 1 kg.dan 5 kg.gacha ishlatilsa ham, lekin ko'p elektr quvvati, ishchi kuchi va vaqt talab etiladi. Shuning uchun, bu universal komponentlarni, shuningdek go'shtli, parranda go'shti, baliq, sabzavot va kartoshka kabi xom ashyolardan sanoat miqyosida markazlashtirilgan holda yarim tayyor, chala pishirilgan va yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlarni tayyorlash natijasida tayyor taomlar sifatini yaxshilash bilan birga, qo'l kuchi bilan bajariladigan ishlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishga va shu asosda tayyorlovchi korxonalarda ko'plab ishchi kuchini tejashga, mexnik va issiqlik jihozlaridan to'la foydalanishga, elektr quvvatini tejashga, bundan tashqari oziq-ovqat chiqitlaridan to'la foydalanishga imkoniyat yaratiladi.



Pishiruv korxonalarida esa ayrim tozalovchi, kesuvchi mexanik jihozlarga, xom ashyolarni saqlash uchun omborxonalariga, sabzavot bo'limi, go'sht, baliq bo'limlariga ehtiyoj qolmasligiga va ishchi kuchini tejash asosida tayyor taomlar narxini arzonlashishiga sabab bo'ladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida suyuq taomlar umumiy taomlar miqdorining 30%ini tashkil etadi. Suyuq taomlar umumiy miqdorini 100% deb olinganda, uning 80%ining asosini qovurish asosida tayyorlanadigan suyuq taomlar tashkil etadi.

Tayyorlash texnologiyasiga asosan ma'lumki, bu suyuq taomlarni pishirish uchun avval go'shti qovuriladi, sabzi, piyoz, pomidor yoki tomat pastasi past olovda jazlanadi. Bu jazlanadigan mahsulotlar miqdor jihatdan oz bo'lsa ham, lekin buning uchun xom ashyolarga birlamchi ishlov berish, ya'ni yuvish, tozalash, kesish operatsiyalari qo'l kuchi bilan bajarilishi sababli ko'p vaqt oladi. Bundan tashqari, ko'p vaqt olishi bilan birga, tezda osti kuyishi yoki bir xil jazlanmasligi mumkin. Buning uchun esa oshpaz qovurish plitasi oldidan ketmasligi lozim. Demak, oshpaz taom pishirish bilan bog'liq bo'lgan boshqa ishlarni bir vaqtning o'zida bajaraolmaydi. Ish unumdorligi past bo'ladi.

Yuqorida qayd etilganlarni hisobga olib, umumiy ovqatlanish korxonalarida bajariladigan bu operatsiyalarni markazlashtirilgan holda tayyorlash, birlamchi ishlov berish kabi operatsiyalarni qo'l kuchi bilan emas, balki mexanizatsiyalashtirilgan holda bajarilishi maqsadga muvofiq. Chunki, xom ashyo ko'p miqdorda bo'lib, bu ishni yuvuvchi, tozalovchi, kesuvchi mashinalarda bajarish imkonini beradi.

Misol tariqasida «Kifta sho'rva» yoki «O'zbekiston» sho'rvasini olsak, bu taomlarni tayyorlash uchun 10-11 ta masalliq lozim bo'ladi va bu masalliqning har biriga alohida ishlov berish texnologik rejimi lozim bo'ladi. Bu operatsiyalar qo'l kuchi bilan bajariladi va ko'p mehnat, vaqtni talab etadi. Vaholanki, bu masalliq bir oshxonada 1 kg.dan ko'pi bilan 5 kg.gacha ishlatiladi.

Ayrim suyuq taomlar, souslar (sardaklar) uchun unni jazlashdan asosiy maqsad – xom un hidini yo'qotish, yopishqoqligini kamaytirish va namligini pasaytirishdan iborat.

Sabzavotlarni jazlashdan maqsad – xushbo'ylik va rang beruvchi moddalarni yog'ga o'tkazish, yumshatish, hajmini kamaytirish, pazandalik mahsulotlariga issiqlik ta'sirida ishlov berib, tayyor holatga kelishini tezlashtirishdan iborat. Tomat pastasini jazlashdan maqsad – namligini kamaytirish va rang beruvchi moddalarni yog'ga o'tkazish.

Unni jazlashni intensivlashtirish va optimal rejimini aniqlash maqsadida, unning namligi, namlikning kamayishi va issiqlik harorati o'rtasidagi bog'liqlikni aniqlash uchun SESM-0,2 elektroskovorodkasida tajriba o'tkazdik.

Tajriba uch bosqichda o'tkazildi.

Birinchi bosqichda harorat sekin ko'tarilaboshlandi, namligi juda oz kamaydi va 190-240 sekund davom etdi.

Ikkinchi bosqichda harorat 100-105^oSga ko'tarilib, namligi 3,7% bo'ldi.

Uchinchi bosqichda jarayon 1020 sekund (17 minut) davom etdi. Uning harorati 115^oS, namligi 1,8% bo'ldi.

Bu jarayonning vaqti unning qalinligiga ham bog'liqligi aniqlandi. Un qancha qalin solingan bo'lsa, jazlash muddati shuncha uzoq bo'ldi.



Bundan tashqari tajribada esa unni umuman elektroskovorodkadagi unni aralashtirib turishning optimal vaqtini, unning sifatiga ta'sirini aniqlash maqsadida, unni har 2, 3, 5, 10 minutda aralashtirib turdik. Bir 1-jadval

aralashtirmadik. Tajriba natijasi 1-jadvalda keltirilgan.

Aralashtirib turish muddatini jazlangan un sifatiga ta'siri

Aralashtirish vaqti	Unning rangi va sifati	Jazlangan unning organoleptik bahosi, ball
Har 2 minutda aralashtirish	Unning rangi och-sariq	5,0
Har 3 minutda aralashtirish	Unning rangi to'q-qo'ng'ir	4,0
Har 5 minutda aralashtirish	Unning rangi bir xil emas	3,5
Har 10 minutda aralashtirish	Rangi har xil, ayrim un zarrachalari kuygan, un qumoqchalari bor	2,5
Aralashtirilmagan un	Un osti va yonlari ancha kuygan	2,0

Sabzini ham an'anaviy usul bilan SESM-0,2 elektroskovorodkasida jazladik. Bunda ham unni jazlagan kabi uch bosqich asosida aniqladik.

Birinchi bosqichda harorat 95-100°Sga ko'tarilguncha namlik juda oz kamaydi.

Ikkinchi bosqichda 700 sekund davomida 110°Sda namligi ancha kamaydi.

Uchinchi bosqichda jazlash uchun 110°Sda 900 sekund (15 minut) vaqt ketdi va sabzi yaxshi jazlandi.

Piyozni jazlaganda 720 sekund (12 minut) vaqt ketdi. Sabzi va piyozni jazlashda ham uning sifati aralashtirib turishga bog'liq.

Demak, un, sabzi, piyozni jazlash uchun doim bitta oshpaz aralashtirib turishi lozim.

Samarqand shahrida restoran, oshxona va qahvaxonalarni hisobga olmagan taqdirda ham yopiq turdagi, yarim tayyor mahsulotlarda ishlashi mumkin

bo'lgan zavod, fabrika va boshqa turdagi kichik korxonalar, oliy va o'rta maxsus o'quv yurtlari oshxonalarini soni o'rtacha 150 ta bo'lsa, demak xom ashyoga birlamchi ishlov berish uchun har bir oshxonada bir ishchi kamida o'rtacha 2 soat band bo'ladi. Demak, 150 ta korxonada 2 soatdan jami 300 soat sarflanadi. Bir ishchining o'rtacha ish vaqti bir kunda 8 soat bo'lsa, jami oshxonalar bo'yicha 37 ta oshxona ishchisi band bo'ladi.

Markazlashtirilgan holda bu xom ashyoga birlamchi ishlov berishni mexanizatsiyalash asosida bajarilganda ikkita ishchi bu ishni boshqaradi. Ya'ni, bitta operator va bitta ishchi. Demak, 35 ta ishchi kuchi tejaladi.

Yarim tayyor mahsulotlarni qovurish yoki jazlash uchun yuqorida qayd etilgan 150 ta oshxonaning har birida bitta malakali (III razryad) oshpaz yog'ni dog'lab, go'shtni qovurish, sabzi, piyoz, un,



tomatni jazlashi uchun kamida 1 soat vaqt ketadi.

Demak, 150 ta korxonada o'rtacha bir kunlik ish vaqtiga bo'lsak (150:8) 19 ta ishchi kuchi bir kunda band bo'ladi.

Markazlashtirilgan holda mahsulotlarni qovurish va jazlash uchun ko'pi bilan 2 ta ishchi kuchi yetarli bo'ladi. Bu jarayonda ham 17 ta ishchi kuchi tejaladi.

Jazlangan yarim tayyor mahsulotlarni vaqtincha maxsus

sovutgichlarda saqlab, shahar yopiq turdagi oshxonalariga tarqatganda ham bitta ekspeditor va mashinani boshqarish uchun shofyor xizmati lozim bo'ladi. Agar 52 ta ishchidan 2 tasi bu ishga jalb etilganda ham 50 ta ishchi kuchi tejaladi.

Yuqorida qayd etilganlardan xulosa qilish mumkinki, umumiy ovqatlanish korxonalarini yarim tayyor mahsulotlar bilan ta'minlash iqtisodiy samaradorlikka ega.

References:

1. A.N. Yershov, A.F.Yurchenko. "Spravochnik rukovoditelya predpriyatiy obshestvennogo pitaniya". M., Ekonomika, 1981, 487 s.
2. "Sbornik retseptuar blyud I kulinarnix izdeliy dlya predpriyatiy obshestvennogo pitaniy". M., Ekonomika, 1982, 715 s.
- 3.N.I.Kovalev. "Texnologiya prigotovleniya pishi". M.Ekonomika, 1983, 300 s.
- 4.I.M.Skurixina. "Ximicheskiy sostav pishevixproduktov. M., legkaya pishevaya promishlennost". 1984, 326s.
5. Aminu, M., Ludin, A. N. B. M., Matori, A. N., Yusof, K. W., Dano, L.U., & Chandio, I.A.(2013). A spatial decision support system (SDSS) for sustainable tourism planning in Johor Ramsar sites, Malaysia. Environmental Earth Sciences, 70(3), 1113-1124
6. I.S. Tuxliyev, G'X.Qudratov, M.Q.Paedayev. "Turizmni rejalashtirish" 16,25. Adadi 500, 37. 150-bet.
7. I.S.Tuxliyev, R.Hayitboyev, Samarkand: SamISI, 2010. "Turizm: nazariya va amaliyot", 75-bet.