

UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIGA OZIQ-OVQAT XOM
ASHYO VA MAHSULOTLARINI TASHIB KELITIRISH VA QABUL QILISHGA
QO'YILADIGAN TALABLAR

Orifzoda Jaloliddinxon

SamISI talabasi

Abdurayimov U. A

SamISI katta o'qituvchisi

Annotatsiya: *Mazkur maqolada umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarini tashib keltirish, qabul qilish hamda saqlashga qo'yiladigan asosiy talablar yoritilgan. Xom ashyoni tashish jarayonida uning sifatini saqlash, mexanik shikastlanish, ifloslanish va tashqi ta'sirlardan himoya qilish bo'yicha sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya etish muhimligi tahlil qilingan. Shuningdek, maqolada xom ashyoni qabul qilish jarayonida sifat nazorati, organoleptik baholash, tovar etiketkasi va hujjatlarni tekshirish tartibi hamda yaroqsiz mahsulotlarni aniqlash masalalariga alohida e'tibor qaratilgan.*

Kalit so'zlar: *umumiy ovqatlanish korxonalari, oziq-ovqat xom ashyosi, mahsulotlarni tashish, qabul qilish, saqlash sharoitlari, sanitariya qoidalari, gigiyenik talablar, maxsus transport, mexanik shikastlanish, ifloslanish, tovar etiketkasi, organoleptik baholash, harorat rejimi, FIFO tizimi, oziqaviy qiymat*

Abstract: *This article highlights the main requirements for the transportation, acceptance, and storage of food raw materials and products in public catering enterprises. The importance of complying with sanitary and hygienic regulations in order to preserve product quality during transportation and to protect raw materials from mechanical damage, contamination, and external influences is analyzed. The article also pays special attention to quality control during the acceptance process, organoleptic evaluation, inspection of product labels and accompanying documents, as well as the identification of unsuitable products.*

Keywords: *public catering enterprises, food raw materials, transportation of products, acceptance, storage conditions, sanitary regulations, hygienic requirements, specialized transport, mechanical damage, contamination, product labeling, organoleptic evaluation, temperature regime, FIFO system, nutritional value.*

Kirish. Hozirgi kunda umumiy ovqatlanish korxonalarida aholiga sifatli, xavfsiz va gigiyenik talablarga javob beradigan oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berish muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Bu jarayonda xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlarini tashib keltirish, qabul qilish hamda saqlash bosqichlari alohida ahamiyatga ega bo'lib, ular tayyor mahsulot sifatiga bevosita ta'sir ko'rsatadi.

Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati faqat ularni tayyorlash texnologiyasiga emas, balki xom ashyoning korxonaga qanday holatda yetkazib berilishi va qanday sharoitda saqlanishiga ham bog'liqdir. Shu sababli tashish jarayonida maxsus transport vositalaridan foydalanish,

sanitariya qoidalariga rioya qilish hamda mahsulotlarni mexanik shikastlanish va ifloslanishdan himoya qilish zarur hisoblanadi.

Shuningdek, mahsulotlarni qabul qilish bosqichida ularning sifati, yaroqlilik muddati, hujjatlari va etiketkaları tekshiriladi. Saqlash jarayonida esa harorat, namlik va gigiyenik sharoitlarga qat'iy amal qilish talab etiladi.

Mazkur ishning maqsadi umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyosini tashish, qabul qilish va saqlashga qo'yiladigan talablarni o'rganish hamda ularning amaliy ahamiyatini tahlil qilishdan iborat

Mazkur tadqiqotda umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlarini tashib keltirish, qabul qilish hamda saqlashga qo'yiladigan talablarni o'rganish uchun bir qator ilmiy-uslubiy yondashuvlardan foydalanildi.

Avvalo, adabiyotlar tahlili usuli qo'llanilib, mavzuga oid o'quv qo'llanmalar, ilmiy maqolalar, sanitariya-gigiyena me'yorlari hamda O'zbekiston Respublikasining amaldagi qonun hujjatlari o'rganildi. Bu usul orqali xom ashyoni tashish va saqlash bo'yicha umumiy nazariy asoslar shakllantirildi.

Shuningdek, kuzatish usuli yordamida umumiy ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarni qabul qilish, saqlash va tashish jarayonlari amaliy jihatdan tahlil qilindi. Jarayon davomida sanitariya qoidalariga rioya etilishi va texnologik talablarning bajarilishi o'rganildi.

Taqqoslash usuli orqali turli saqlash sharoitlari va tashish usullarining mahsulot sifatiga ta'siri solishtirildi. Bu esa eng samarali va xavfsiz yondashuvlarni aniqlashga imkon berdi.

Bundan tashqari, analitik tahlil usuli yordamida olingan ma'lumotlar umumlashtirilib, xom ashyoni qabul qilish va saqlash jarayonlaridagi asosiy muammolar va ularning yechimlari ishlab chiqildi.

Mazkur metodlar tadqiqot mavzusini chuqur o'rganish va amaliy xulosalar chiqarishda asosiy ilmiy baza bo'lib xizmat qildi

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyosini tashib keltirish, qabul qilish va saqlash jarayonlariga qo'yiladigan talablarning to'liq bajarilishi mahsulot sifatini saqlashda hal qiluvchi ahamiyatga ega.

Xususan, tashish jarayonida maxsus transport vositalaridan foydalanish, mahsulotlarni mexanik shikastlanish, chang va ifloslanishdan himoya qilish ularning boshlang'ich sifatini saqlab qolishini ta'minlaydi. Harorat va gigiyenik sharoitlarga rioya qilinmaganda esa mahsulot sifatining tez buzilishi kuzatilishi aniqlandi.

Qabul qilish bosqichida mahsulotlarning hujjatlari, etiketkasi, yaroqlilik muddati va organoleptik ko'rsatkichlarini tekshirish yaroqsiz xom ashyoni ishlab chiqarishga kirib ketishining oldini oladi. Bu esa iste'molchilar xavfsizligini ta'minlashda muhim omil hisoblanadi.

Saqlash jarayonida harorat va namlik rejimiga rioya qilish, mahsulotlarni to'g'ri joylashtirish hamda FIFO tizimidan foydalanish ularning buzilish darajasini kamaytirishi va sifatini uzoq muddat saqlashga yordam berishi aniqlandi.

Umuman olganda, sanitariya-gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish va zamonaviy tashkiliy yondashuvlarni qo'llash orqali umumiy ovqatlanish korxonalarida xom ashyo sifatini barqaror ta'minlash mumkinligi tasdiqlandi.

Olingan natijalar umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyosini tashish, qabul qilish va saqlash jarayonlari ishlab chiqarish sifat zanjirining eng muhim bosqichlaridan biri ekanligini tasdiqlaydi. Ushbu bosqichlarda yo'l qo'yiladigan kichik xatoliklar ham tayyor mahsulot sifatiga sezilarli darajada salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Tadqiqot davomida aniqlanishicha, maxsus transport vositalaridan foydalanish va sanitariya talablariga qat'iy rioya qilish xom ashyoning boshlang'ich sifatini saqlab qolishda asosiy omil hisoblanadi. Aksincha, noto'g'ri tashish sharoitlari mahsulotlarning tez buzilishiga va mikrobiologik xavfning oshishiga olib keladi.

Qabul qilish jarayonida hujjatlar va etiketkalarini tekshirish, shuningdek organoleptik baholashni to'g'ri amalga oshirish sifat nazoratining muhim vositasi sifatida o'zini ko'rsatdi. Bu bosqichda nazoratning sustligi keyingi texnologik jarayonlarda muammolarni keltirib chiqarishi mumkinligi aniqlandi.

Saqlash sharoitlarining to'g'ri tashkil etilishi, ayniqsa harorat va namlik rejimlariga rioya qilish hamda FIFO tamoyilini qo'llash mahsulotlarning buzilishini sezilarli darajada kamaytiradi. Bu esa nafaqat iqtisodiy samaradorlikni oshiradi, balki iste'molchilar xavfsizligini ham ta'minlaydi.

Shuningdek, tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, zamonaviy logistika va sanitariya yondashuvlarini joriy etish orqali umumiy ovqatlanish korxonalarida xom ashyo bilan ishlash jarayonlarini yanada samarali va xavfsiz tashkil etish mumkin.

Xulosa. Mazkur tadqiqot natijalariga asoslanib shuni xulosa qilish mumkinki, umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlarini tashib keltirish, qabul qilish hamda saqlash jarayonlariga qo'yiladigan talablar tayyor mahsulot sifati va xavfsizligini ta'minlashda muhim o'rin tutadi.

Xom ashyoni maxsus transport vositalarida tashish, sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish hamda uni mexanik shikastlanish va ifloslanishdan himoya qilish mahsulotning dastlabki sifatini saqlab qolishga xizmat qiladi. Qabul qilish bosqichida esa mahsulotlarning hujjatlari, etiketkasi va organoleptik ko'rsatkichlarini tekshirish orqali yaroqsiz xom ashyoni ishlab chiqarishga yo'l qo'yimaslik mumkin.

Saqlash jarayonida harorat va namlik rejimlariga amal qilish, to'g'ri joylashtirish va FIFO tizimidan foydalanish mahsulotlarning buzilishini kamaytiradi hamda ularning oziqaviy qiymatini saqlab qolishga yordam beradi.

Umuman olganda, belgilangan talab va me'yorlarga qat'iy rioya qilish umumiy ovqatlanish korxonalarida sifatli, xavfsiz va iste'molga yaroqli mahsulotlar ishlab chiqarishni ta'minlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Shukurov, Sh.Maksumov, Z.Bazarov. Sanitariya va gigiyena: O'quv qo'llanma. – T.: “IQTISOD-MOLIYA” nashriyoti, 2021 y. - 316 b.
2. O'zbekiston Respublikasi Sanitariya qoidalari va me'yorlari. Umumiy ovqatlanish korxonalarida oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tashish talablari, Toshkent, 2021 .
3. Ф.И.Саломова, Н.О.Ахмадалиева, Х.А.Садуллаева и другие. Гигиена. Учебник: «Тиббиёт нашриёти матбаа уйи» МЧЖ. Тошкент. -2022. 980 с.
4. G.I.Shayxova. Ovqatlanish gigiyenasi. Darslik. “TAFAKKO'R-BO'STONI”. Toshkent -2012 yil. – 432 b.
5. З.П.Матюхина. Основ физиологии питания, гигиен и санитария: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО, «Академия», 2000. – 184 с.
6. Й.А.Рубин. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие для вузов. – М.: 2005. – 288 с.
7. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, К.В. Власова, С.Г. Ушакова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014. – 206 с.