



UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA FOYDALANILADIGAN JIHOZLARGA QO'YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR

Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o'g'li

*Samarqand davlat tibbiyot universiteti Gigiyena
kafedrasi assistenti*

E-mail: mirmuhsinsoatov@gmail.com

Elmurodova Lenara Xudoyberdi qizi

*Samarqand davlat tibbiyot universiteti Gigiyena
kafedrasi assistenti*

E-mail: lenaraelmurodova97@gmail.com

Abudurahmonova Marjona

*Samarqand davlat tibbiyot universiteti tbbiy
profilaktika fakulteti talabasi*

Annotatsiya. Hozirda Respublikamizda umumiy ovqatlanish korxonalarida uchun yangi sanitariya-gigiyena talablari bosqichma – bosqich o'rnatilmoqda. Bu Sanitariya-epidemiologiya qo'mitasi tomonidan ishlab chiqilgan yangi tahrirdagi "Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari" da belgilangan qoida va me'yorlarga amal qilgan holda ishlarni olib borish haqida tavsiya va ko'rsatmalar berilgan. Ushbu yangi talablar bilan tadbirkorlik sub'ektlarining faoliyatiga to'sqinlik qiluvchi ayrim talablar (umumiy ovqatlanish korxonalarida suv ta'minoti bo'lmaganda korxonada faoliyatini to'xtatishi kerakligi, ovqat tayyorlashda ko'mir va o'tin kabi yoqilg'ilardan foydalanish taqiqlanishi kabilar) bekor qilingan.

Kalit so'zlar: umumiy ovqatlanish korxonasi, sanitariya qoida, sanitariya me'yor, jihozlar, inventar.

Annotation. Currently, new sanitary and hygiene requirements for public catering establishments are being established step by step in our Republic. Recommendations and instructions are given to conduct work in accordance with the rules and norms established in the new version "Sanitary and hygiene requirements for catering establishments" developed by the Sanitary and Epidemiological Committee. With these new requirements, there are some requirements that hinder the activity of business entities (such as the fact that public catering establishments must stop their activities when there is no water supply, the use of fuels such as coal and firewood is prohibited in cooking) canceled.

Keywords: catering establishment, sanitary rule, sanitary standard, equipment, inventory.

Bugungi kunga kelib aholi soni ortishi bilan ular o'rtasida ovqatdan zaharlanish, ovqat toksikoinfeksiyalari, botulizm va shu kabi o'tkir ovqatdan zaharlanish holatlari uchrab turganini barchamiz bilamiz. Bu zaharlanishlar ortida albatta birinchi o'rinda sanitariya qoidalariga va shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilmaslik ham sabab bo'ladi. Bundan tashqari umumiy ovqatlanish korxonalarining jihozlanishiga ham katta e'tibor qaratish kerak. Yangilangan sanitariya qoida va me'yorlarga asosan umumiy ovqatlanish korxonalarida ichimlik suvi bilan ta'minlash markazlashtirilgan suv ta'minoti tizimiga ulanish yo'li bilan amalga



oshirilishi, markazlashtirilgan suv ta'minoti tizimi mavjud bo'lmagan taqdirda, ichki suv ta'minoti tizimi artezian qudug'idan, boshqa quduqlardan yoki kaptajlardan foydalangan holda tashkil etilishi mumkinligi bundan tashqari chiqindi yig'ish maydonchasini belgilangan masofada joylashtirish imkoni bo'lmaganda, chiqindilar korxonalarining sovitish tizimi, yuvish va dezinfeksiyalash imkoni bo'lgan alohida xonasida saqlanishiga yo'l qo'yilishi kabi yangilanishlar kiritilgan.

Shuningdek, ovqatlanish muassasalarida quyidagi talablarni amalga oshirishga ruxsat etilmaydi:

- texnologik jarayon talablariga rioya qilishni ta'minlash imkoniyati mavjud bo'lmaganda mahsulot tayyorlash;
- yaroqlilik muddati o'tgan, sifatsiz yoki sifati bo'yicha shubhali, buzilish belgilari bo'lgan mahsulotlardan foydalanish;
- germetik idishlarda sabzavotli, go'shtli, baliqli, qo'ziqorinli konservalar tayyorlash;
- quritilgan va dudlangan baliq tayyorlash va quritilgan qo'ziqorinlar tayyorlash.

Albatta, bu talablarga rioya etilishi kerak, ammo umumiy ovqatlanish korxonasining jihozlanishiga ham katta e'tibor qaratish lozim.

Birinchi o'rinda ovqatlanish korxonalarida foydalaniladigan jihozlar, inventarlar, idish-tovoqlar va boshqa idishlar odamlarning hayoti va sog'lig'i uchun xavfsiz bo'lgan materiallardan tayyorlangan bo'lishi, sanitariya tozalash ishlovini berish vaqtida uskunalar, inventarlar, idishlar, idish-tovoqlar sirtlari silliq, yoriqlarsiz, nuqsonlarsiz, tirqishlarsiz bo'lishi kerak. Bunda idish – tovoqlar, ovqatlanish stol stullari dezinfeksiyalovchi vositalar bilan zararsizlantirilayotganda tashqi ko'rinishi o'zgarmagan holda saqlab qolishi ham kerak.

Xom va pishgan oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berishda texnologik jarayonlarning ketma-ketligiga rioya qilish, xom va pishgan ovqat mahsulotlari uchun alohida stollar, taxtakachalar, pichoqlar boshqalar alohidalangan bo'lishi va albatta, xom mahsulotlar, yarim pishgan mahsulotlar, pishgan mahsulotlar uchun alohida bo'lishi va rang yoki harf bilan belgilanishi (tamg'alanishi) kerak.

Ishlatilgan idish tavoqlarni qo'lda yuvish uchun ikki bo'limli vannalardan foydalaniladi. Qo'lda yuvishda ham ham quyidagi tartibda amalga oshiriladi.

- oziq-ovqat qoldiqlarini mexanik ravishda tozalash;
- vannaning birinchi bo'limida kamida $+40^{\circ}$ C haroratdagi issiq suv bilan yog'li idishlarni yog'sizlantiruvchi va dezinfeksiyalovchi vositalarini qo'llagan holda qo'shib yuvish;



- vannaning ikkinchi bo‘limida idishlarni kamida $+65^{\circ}$ haroratdagi issiq suv bilan chayish;
- yuvilgan idishlarni panjarali javonlarda quritish va idishlarni yuvish uchun alohida vannalar o‘rnatilishi va shu kabi tartiblardan iborat.

Ushbu yuvilgan toza idish – tovoqlar va inventarlar poldan kamida 0,2 m balandlikdagi tokchalarda saqlanishi kerak. Oshxona jihozlarini patnislarda sochilgan holda saqlashga ruxsat etilmaydi.

Mijozlar uchun foydalanilgan patnislar har bir mijozdan so‘ng toza salftkalar bilan artilishi maqsadga muvofiq. Ish kuni oxirida patnislar yuvuvchi va dezinfeksiyalovchi vositalarini qo‘shgan holda issiq suv bilan yuvilishi, iliq oqib turgan suv bilan chayilishi va quritilishi kerak.

Xulosa. Umumiy ovqatlanish korxonalarida ushbu sanitariya qoida va me‘yorlariga amal qilgan holda ish olib borilsa, aholi o‘rtasida ovqatdan zaharlanish va shunga o‘xshash kasalliklar oldini olishga katta qadam tashlanadi. Zamon rivojlangan sari mijozlarning ham ushbu sanitariya me‘yorlari bo‘yicha ko‘nikmalari ortib bormoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Soatov , M. M. o‘g‘li, & Ramazonova , K. U. qizi. (2024). MAKTABGACHA TA‘LIM MUASSASALARIDA BOLALARNING OVQATLANISHINI GIGIYENIK BAHOLASH. *GOLDEN BRAIN*, 2(1), 281–290. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/5952>
2. Soatov , M. M. o‘g‘li. (2023). BOLALAR VA O‘SMIRLARDA TEMIR TANQISLIGI ANEMIYASI. *GOLDEN BRAIN*, 1(10), 139–145. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/3019>
3. Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o‘g‘li, & Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o‘g‘li. (2024). UMUMIY O‘RTA TA‘LIM MUASSASALARIDA O‘QUVCHILAR OVQATLANISHINI GIGIYENIK TASHKILLASHTIRISH. *PEDAGOGS*, 49(1), 41–46. Retrieved from <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/696>
4. Soatov , M. M. o‘g‘li, & Elmurodova , L. X. qizi. (2023). SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK AHAMIYATI. *GOLDEN BRAIN*, 1(30), 67–71. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/5194>
5. Tuxtarov B. E., Mirmuhsin Maxmatmurot O. G. ‘Li Soatov, Mohira Zayniddin Qizi Saydaliyeva UMUMTA‘LIM MAKTABLARI VA MAKTABGACHA TA‘LIM MUASSASALARILARDA BOLALAR VA O‘SMIRLAR GIGIYENASINING TUTGAN O‘RNI //Scientific progress. – 2023. – №. 2.
6. Eshnazarovich T. B. et al. Hygiene Requirements for School Furniture //Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal. – 2023. – T. 2. – №. 2. – C. 245-248.



7. Tuxtarov B. E., Soatov M. M. O. G. L., Saydaliyeva M. Z. Q. UMUMTA'LIM MAKTABLARI VA MAKTABGACHA TA'LIM MUASSASALARILARDA BOLALAR VA O'SMIRLAR GIGIYENASINING TUTGAN O'RNI //Scientific progress. – 2023. – Т. 4. – №. 2. – С. 12-17.
8. Mirmuhsin S. et al. MAKTAB JIHOZLARINING O 'QUVCHILAR SALOMATLIK HOLATIGA TA'SIRINI GIGIENIK TAHLILI //Involta Scientific Journal. – 2022. – Т. 1. – №. 4. – С. 193-202.
9. Мусаева О. Т., Соатов М. М., Халилова Б. Р. Основные Возрастные Заболевания И Состояния Распространенные Среди Мужчин И Женщин Пожилого Возраста //Research Journal of Trauma and Disability Studies. – 2023. – Т. 2. – №. 4. – С. 14-25.
10. Файзибоев П. Н. и др. ОЗИҚ-ОВҚАТМАҲСУЛОТЛАРИДАН БАКТЕРИАЛ ЗАҲАРЛАНИШНИ ОЛДИНИ ОЛИЩДА НАССР ХАЛҚАРО ТИЗИМИНИ TUTGAN ЎРНИ //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 226-229.
11. Faiziboev Pirmamat Normamatovich, Ibragimova Fairuza Sobirovna, Makhmaraimov Fuzail Ikhomovich, Abdurakhmonova Shakhnoza Sokievich, & Fayziboev Bekzod Pirmamatovich. (2024). HYGIENIC ASSESSMENT OF CRITERIA FOR SAFETY AND NUTRITIONAL VALUE OF FRUITS AND VEGETABLES. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 77–81.
12. Faiziboev Pirmamat Normamatovich, Fakhritdinov Shokhrukh Fakhritdinovitch, Roziklov Dilshod Allayorovich, Obloberdiev Okhunjon O'tkirovich, & Fayziboev Bekzod Pirmamatovich. (2024). ESTIMATES OF CONSUMPTION OF CONFECTIONERY PRODUCTS IN THE AVERAGE DAILY DIETS OF THE POPULATION IN THE SUMMERAUTUMN SEASON. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 142–149.
13. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Нарзуллаева ГулмираТоштемир кизи, Фахритдинов Шохрух Фахритдин ўғли, & Файзибоев Бекзод Пирмамат ўғли. (2024). САБЗАВОТ ВА ПОЛИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИК МЕЗОНЛАРИ ВА ОЗУҚАВИЙ ҚИЙМАТЛИЛИГИНИ ГИГИЕНИК БАҲОЛАШ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 136–141.
14. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Ибрагимова Файруза Собировна, Махмараймов Фузайл Ильхомович, Абдурахмонова Шахноза Сокиевич, & Файзибоев Бекзод Пирмаматович. (2024). ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 71–76.
15. Файзибоев Пирмамат Нормаматович, Ибрагимова Файруза Собировна, Махмараймов Фузайл Ильхомович, Абдурахмонова Шахноза Сокиевич, &



- Файзибоев Бекзод Пирмаматович. (2024). ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРИТЕРИЕВ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*, 2(1), 71–76.
16. Файзибоев П. Н. и др. САБЗАВОТ, ПОЛИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ЕТИШТИРИШ ЖАРАЁНЛАРИНИ ГИГИЕНИК БАҲОЛАШ // *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 221-225.
17. Файзибоев П. Н. и др. ЎЗБЕКИСТОН ШАРОИТИДА ЭХИНОКОККОЗ КАСАЛЛИГИ БИЛАН КАСАЛЛАНИШНИНГ ЭПИДЕМИОЛОГИК ТАҲЛИЛИ // *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 230-233.
18. Файзибоев П. Н. ЎЗБЕКИСТОН АҲОЛИСИНИНГ МИЛЛИЙ ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ БИЛАН ОЗИҚЛАНИШИДА “НОВВОТ” НИНГ ТУТГАН ЎРИН // *Журнал гуманитарных и естественных наук*. – 2023. – №. 3 [2]. – С. 167-170.
19. Файзибоев П. Н. и др. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ НАЦИОНАЛЬНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НАВВАТА // *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*. – 2023. – Т. 1. – №. 6. – С. 149-153.
20. Файзибоев П. Н. ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ЗАМОНАВИЙ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДА ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ ТАШКИЛЛАШТИРИШ // *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*. – 2023. – Т. 1. – №. 3. – С. 290-295.
21. Файзибоев П. Н. и др. ЗНАЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА // *INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY*. – 2023. – Т. 1. – №. 3. – С. 282-289.