

## OVQATLANTIRISHNI TASHKIL ETISHNING ZAMONAVIY SERVIS XIZMAT USULLARI

**Mamarasulov, Zakrijon Erkinovich**

*SamISI*

*“Servis” kafedrasi dotsenti v.b.*

**Jo‘raqulov, Bahriddin Xusniddinovich**

*SamISI*

*Sat-s-123 guruh talabasi*

**Annotatsiya:** Maqolada respublikamizdagi ovqatlanish korxonalarida mehmonlarga ko‘rsatilayotgan ovqatlanish xizmatlarining turlari va hozirgi zamonaviy usullari keltirib o‘tilgan va sifatli ovqatlanish servis xizmatini ko‘rsatish muhimligi ta‘kidlangan. Shuningdek, mehmonlarning ovqatlanishini zamonaviy usullari bilan olib borish bo‘yicha takliflar ishlab chiqildi.

**Kalit so‘zlar:** Prezident farmon va qarorlari, ovqatlanish xizmati, ovqatlanishning tasniflanishi, to‘liq pansion, yarim pansion, ertalabki nonushta, “Shved” stoli, “Al-lya-kart” stoli.

**Аннотация:** В статье представлены виды услуг общественного питания, предоставляемых гостям в заведениях общественного питания нашей республики, и современные методы их применения, а также подчеркивается важность предоставления качественных услуг общественного питания. Кроме того, разработаны предложения по организации питания гостей с использованием современных методов.

**Ключевые слова:** Указы и постановления Президента, услуги питания, классификация питания, полный пансион, полупансион, завтрак, стол “Швед”, стол “Аль-ля-карт”.

**Abstract:** This article presents the types of catering services offered to guests in our republic's food service establishments and modern methods of implementing them, emphasizing the importance of providing high-quality catering services. Furthermore, proposals for organizing guest meals using modern methods are developed.

**Keywords:** Presidential Decrees and Resolutions, catering services, food classification, full boarding house, half boarding house, breakfast, “Swed” table, “Al-la-kart” table.

**Kirish.** Hozirgi vaqtda Yurtimizga turli davlatlardan turistlar tashrif buyurmoqda. Shuningdek, mahalliy aholi ham respublikamizdagi mavjud bo‘lgan tarixiy obidalar, madaniy yodgorliklar va ko‘hna me‘morchilik obidalarini tomosha qilishni havas qilmoqdalar.

Respublikamizda xizmat ko‘rsatuvchi korxonalarda servis xizmatini sifatli olib borish bo‘yicha ko‘pgina vazifalar amalga oshirilmoqda. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev tomonidan mahalliy aholi va turistlarga sifatli xizmat ko‘rsatish va ularga qulaylik bo‘lishi uchun bir qancha Farmon, qaror va huquqiy-me‘yoriy hujjatlar tasdiqlandi. Bularga O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 3 fevralda tasdiqlangan “O‘zbekiston Respublikasi turizm salohiyatini rivojlantirish uchun qulay sharoitlar yaratish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PF-5326-son [2], 2019 yil 5 yanvardagi «O‘zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida»gi PF-5611-son [1] hamda 2019 yil 1 fevraldagi «Transport sohasida davlat boshqaruvi tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida»gi PF-5647-son farmonlari, 2019 yil 6 martdagi “Transport va turizm ob‘ektlarida jamoat xavfsizligini ta‘minlashning samarali tizimini joriy etishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PQ-4229-son qarorlarini keltirish mumkin [3]. Ushbu qonuniy hujjatlarda avvalo mahalliy va chet eldan tashrif buyuruvchi turistlarga qulay sharoit yaratish, sifatli xizmat ko‘rsatish va ularning xavfsizligini ta‘minlash bo‘yicha vazifalar belgilangan.

Bulardan kelib chiqqan holda mahalliy va xorijdan keluvchi turistlarga va sayyohlarga turli xildagi ko‘rsatiladigan xizmatlar ichida, asosiylaridan biri bu turistlarning ovqatlanishini tashkil etish va servis xizmatini ko‘rsatish hisoblanadi. Shuning uchun ovqatlanish korxonalarida servis xizmat ko‘rsatish sifatini oshirish muhim ahamiyat kasb etadi va hozirgi kunning dolzarb muammolaridan biridir.

**Tadqiqot usullari.** Ishda ovqatlanish korxonalariga tashrif buyuruvchi mahalliy aholi va xorijiy turistlarga ko‘rsatilayotgan xizmatlar va usullarini amalga oshirishdagi muammolarni o‘rganishda kuzatuv va tahlil usullaridan foydalanildi.

Tahlil usuli orqali mavzuga oid ilmiy adabiyotlar o'rganildi. Shuningdek, olingan ma'lumotlarni umumlashtirish orqali xulosalar qilindi.

**Tahlil va natijalar.** Ovqatlanish korxonalariga tashrif buyuruvchi mehmonlarni ovqatlantirish xizmati turlicha bo'lib, buni quyidagi 1-rasmda turistlarni ovqatlantirish korxonalarining tasniflagichida ko'rishimiz mumkin.

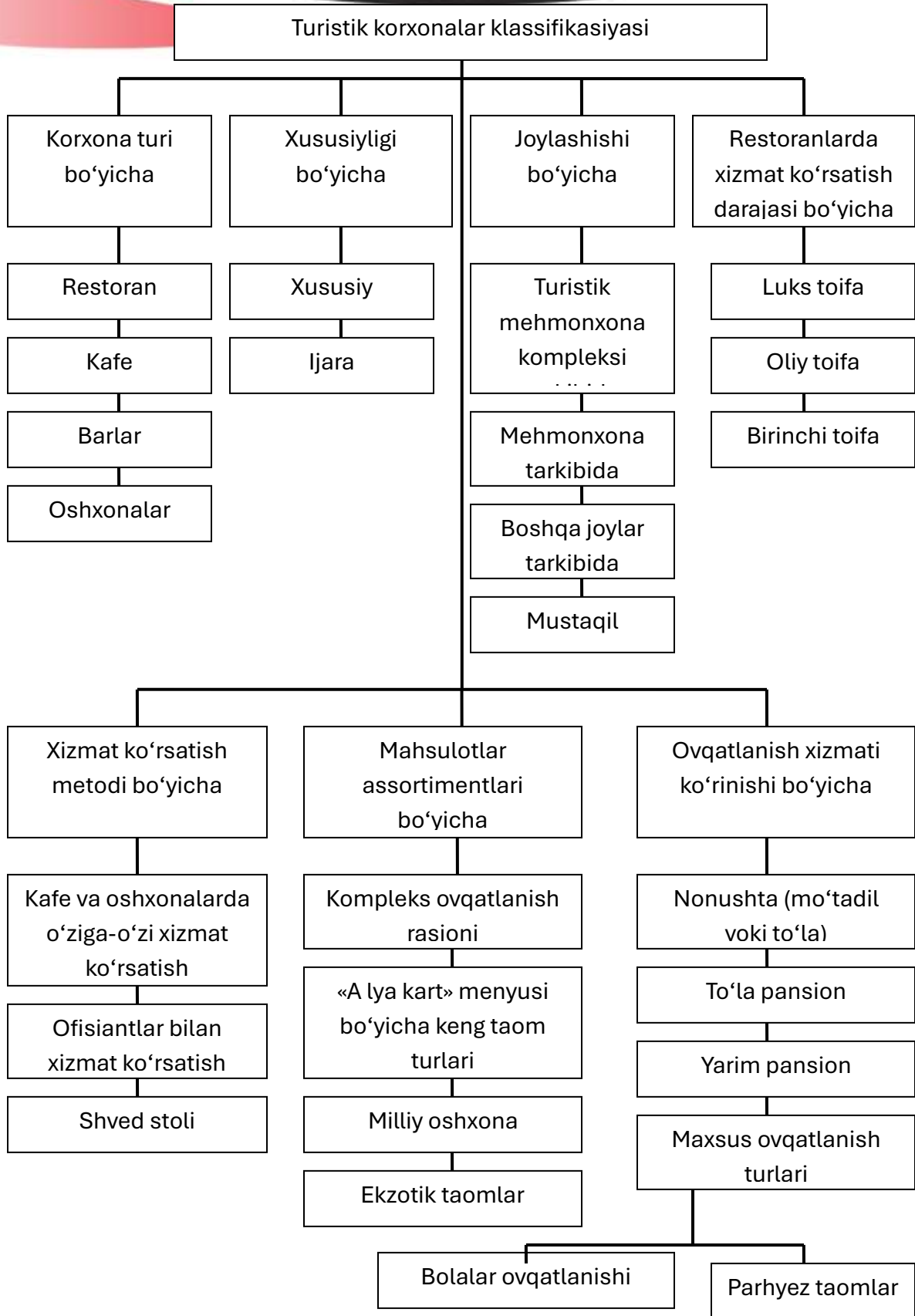
Ushbu rasmdan ko'rish mumkinki, ovqatlantirish xizmati o'zining xususiyati, funksiyasidan kelib chiqqan holda turlichadir. Biz ushbu tasniflagichda keltirib o'tilgan ovqatlanish xizmati ko'rinishi bo'yicha ma'lumot berib o'tamiz. Bunda asosan bir kun davomida nonushta (mo'tadil yoki to'la), to'la pansion va yarim pansion shaklida ovqatlanish xizmati ko'rsatiladi [4].

Ovqatlanishni tashkil etishning hozirgi vaqtda servis xizmat ko'rsatishning asosiy uch shakli mavjud. Bularga turist tomonidan oldindan to'langan ovqatlanish; turpaket qiymatiga kirgizilmagan, lekin qo'shimcha to'lash bilan ovqatlanish va o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish bilan ovqatlanish kiradi.

Oldindan to'langan ovqat formasi deganda, ovqatlanishga bo'lgan barcha sarf-harajatlar mehmonxona nomeri yoki turistik tur sarf-harajatiga kiritilgan bo'ladi. Ko'p holda, bunda ertalabki nonushta, tushlik va kechki ovqat yoki uchmarotabali ovqatlanish bo'lishi mumkin. Maqsadga muvofiq shuni aytish kerakki, xalqaro turizm tizimida bular quyidagi terminlar bilan ifodalanadi: ertalabki nonushta kontinental yoki to'liq bo'lishi, tushlik va kechki ovqat – yarimpansion yoki to'liq pansionli bo'lishi mumkin [5].

Ko'p holda ovqat bahosiga ichimliklar ham kiritilishi mumkin. Agar ovqatlanish turistik turning bahosiga kritilmagan bo'lsa, unda uning uchun ovqatlanishning ikkinchi formasi qo'lanilib, ovqat uchun qo'shimcha to'lov ovqatlanish joyida bajariladi.

Turistlarning guruh emas, kichik guruh yoki yakka holdagi turistlarga ovqatlanishning uchinchi formasi bo'lgan o'z-o'ziga xizmatda, turistlar yo o'zlari ovqat tayyorlaydilar yoki hohlagan ovqatlanish korxonalarida: restoranlar, bar, kafe, bufet va oshxonalarida oddiy iste'molchilar qatori ovqatlanishlari mumkin bo'ladi [6].



1-rasm. Turistlarni ovqatlantirish korxonalarining tasniflanishi.

Shuningdek, hozirgi paytda chet davlatlar turistik sistemasida, shu davlatlar iqtisodiy faoliyati, mahsuloti va xizmati klassifikatoriga boshqa xizmatlar qatori umumiy ovqatlanishdagi xizmatlar ham kiritilgan, ammo O'zbekiston Respublikasida bunday klassifikatorlar hali to'liq shakllangan emas. Shunday bo'lsada, mahalliy va chet ellik turistlarning turistik yo'llanmalari bo'yicha, albatta shu davlat turizm tizimida qo'llaniladigan ovqatlanish xizmat formalari qo'llanilishi va ovqatlanish turlari quyidagicha bo'lishi kerak: P (GV) – to'liq pansion (ertalabki nonushta, tushlik va kechki ovqat), PP (MV) – yarimpansion (ertalabki nonushta va tushlik; ertalabki nonushta va kechki ovqat); Z (VV) – faqat ertalabki nonushta [5]. Ushbular Rossiya va Yevropa mamlakatlarida qo'llanilib kelinmoqda, shuning uchun bunday ovqatlanish servis xizmat formasini bizda ham keng ko'lamda qo'llanilsa maqsadga muvofiq bo'lar edi.

Ovqatlanish korxonalarida turistlarga servis xizmatini sifatini oshirish maqsadida: “Shved” stoli, “Furshet” stoli, choy stoli va bufet formalari qo'llanilsa, bunda ularning ovqatlanish zalida qo'yilgan ovqatlardan tanlash va xohlagan miqdorda olishi ta'minlanadi.

Ko'p holda zamonaviy: “Tabldot”, ya'ni, ofitsiantlarning chegaralangan miqdordagi ovqatlar bilan xizmat ko'rsatishi va “A lya kart” ya'ni restoran menyusida ko'rsatilgan ovqatlardan tanlash formalari ham qo'llanilishi mumkin.

**Xulosa.** Yuqoridagilardan kelib chiqib shuni xulosa qilish mumkin, mamlakatimizda turizmning yanada rivojlanishi uchun yuqorida ko'rib chiqilgan ovqatlanish servis xizmatlarining barcha shakllarining qo'llanilishi samarali bo'ladi. Har qanday ovqatlanish formasi qo'llanilganda ham, ular sharqona urf-odat, mehribonlik va ehtirom, xushmuomalik va chaqqonlik bilan, milliy kiyimda yoki milliy kiyim elementlari qo'shilgan holda bajarilsa, ovqatlanishdagi bizda ko'rsatilgan servis xizmatining o'ziga xosligi namoyon bo'ladi.

Bundan tashqari, ovqatlanish sohasida ko'proq turistlarga tez va aniq servis xizmat ko'rsatish katta ahamiyatga ega. Buning uchun ovqatlanish joylaridagi taomnomalar guruh turistlariga tushunarli va baholari turistlarga qulay ko'rsatilgan bo'lishi kerak. Ovqatlar sarf etilgan sarf harajatga to'g'ri kelishi, ularning salomatligiga zarar keltirmasligi zarur. Yaxshi tashkil etilmagan ovqatlanish servis

xizmati, sifatsiz ovqatlar, kasb darajali servis xizmat ko'rsatish turistlarning kayfiyatini tushirishi yoki yomon ta'ssurotlar qoldirib, oqibatda turizm reputatsiyasini tushirishi mumkin. Shuning uchun ham yurtimizda turistlarga ovqatlanish servis xizmatini zamonaviy formada yuqori darajada ko'rsatilsa, albatta turistik faoliyatning rivojlanishiga hissa qo'shgan bo'lar edik.

### Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining «O'zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi PF-5611-son farmoni. 2019 yil 5 yanvar.
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining «O'zbekiston Respublikasi turizm salohiyatini rivojlantirish uchun qulay sharoitlar yaratish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi PF-5326-son farmoni. 2018 yil 3 fevral.
3. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining «Transport sohasida davlat boshqaruvi tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida»gi PF-5647-son farmon. 2019 yil 1 fevral.
4. T.Xudayshukurov, I.Shukurov, Z.E.Mamarasulov, D.Mirzaaxmadov. Kasbiy etika va etiket. Darslik. T.: «Iqtisod-moliya», 2021 y.-224 b.
5. Z.E.Mamarasulov. Mehmondo'stlik industriyasi. O'quv qo'llanma / Samarqand iqtisodiyot va servis instituti - Samarqand.: «STEP-SEL» MChJ nashriyoti, 2024 y. – 320 bet.