

## ОВҚАТЛАНИШ ЗАЛЛАРИ ҚУВВАТИНИНГ КОРХОНА САМАРАДОРЛИГИГА ТАЪСИР ЭТУВЧИ ОМИЛЛАРИ

**Шукуров Т.И.**

СамИСИ ассистенти

**Шукуров И.Х.**

СамИСИ доценти

### АННОТАЦИЯ

Ушбу тезисда овқатланиш залларининг қувватини белгиловчи кўрсаткичлар ва уларни ҳисоблаш методлари ёритилган. Шунингдек, овқатланиш заллари ишини самарали ташкил этишда унга тўсиқ бўлувчи омиллар таҳлил қилинган ва ечимлари кўриб чиқилган.

**Калит сўзлар** овқатланиш корхонасининг функцияси, ишлаб чиқариш, савдо, хизмат кўрсатиш, овқатланиш корхонаси қуввати, ўриндиқлар сони, истеъмолчилар сони, таомлар сони, официант, касса, тарқатувчи ошпазлар, корхона самарадорлиги ва бошқалар.

### АННОТАЦИЯ

В данной работе приведены показатели, определяющие вместимость торговых залов и методы их расчета. Также проанализированы препятствующие факторы влияющие для эффективной организации торговых залов, и рассмотрены пути их решения.

**Ключевые слова:** функция предприятия общественного питания, производство, реализация, обслуживание, вместимость предприятия общественного питания, количество посадочных мест, количество посетителей, количество блюд, официант, кассир, обслуживающие повара, эффективность заведения и т. д.

### ABSTRACT

This paper presents indicators that determine the capacity of trading floors and methods for their calculation. The obstacles affecting the effective organization of trading floors are also analyzed, and ways to solve them are considered.

**Keywords:** function of a catering establishment, production, sales, service, capacity of a catering establishment, number of seats, number of visitors, number of dishes, waiter, cashier, serving cooks, establishment efficiency, etc.

Маълумки, хизматлар соҳасининг асосий йўналишларидан бири бўлган овқатланиш корхоналари, иқтисодиётнинг бошқа соҳаларидан фарқли ўларок, бир вақтнинг ўзида учта функцияни - ишлаб чиқариш, савдо ва истеъмолчиларга хизмат кўрсатишни амалга оширади.

Умумий овқатланиш корхоналарини ташкил этишнинг асосий хусусиятларидан бири ишлаб чиқариш билан савдо ва истеъмолнинг уйғунлашувидир. Хонадонларга таом сотадиган ошхона, пазандалик ва кондитер маҳсулотлари билан савдо қиладиган кулинария ва чакана савдо дўконларидан ташқари умумий овқатланишга қарашли корхоналарининг барчасида овқатланадиган заллар бўлади.

Овқатланиш (савдо) залининг қуввати ўтириб овқатланадиган жойнинг миқдорига, ишлаб чиқариш цехининг қуввати эса ўзида чиқариладиган маҳсулот ҳажмига қараб аниқланади.

Ўтириб овқатланадиган жойларнинг умумий сонига, бир хўранданинг овқатланишига кетадиган муддатга, корхонанинг ишлаш вақтига қараб овқатланиш залининг қанча хўрандага хизмат кўрсата олиши мумкинлиги аниқланади.

Овқатланиш залининг қанча хўрандага хизмат кўрсата олиши ошхона турига ҳам боғлиқдир ва бу залнинг ишлаш жадвали ва графикларида ифодаланиши мумкин.

Хўранданинг ўрта ҳисобда қанча вақт ичида овқатланиб чиқиб кетиши хизмат кўрсатиш усулларига ва истеъмол қилинадиган таомнинг миқдорига боғлиқ бўлади. Овқатланиш залининг бир сменада қанча хўрандага хизмат кўрсатишини аниқлаш учун бир хўранданинг қуйидаги муддатларда овқатланиш вақти қабул қилинган: чунончи ўз-ўзига хизмат кўрсатиш усулида ишловчи ошхона, ошхона-чойхона, кафеларда 20—30 минут; ана шундай корхоналарда официантлар хизмат қилганда 30—45 минут; буфет ва тамаддихоналарда 15—20 минут; ресторанларда— кундуз кунлари 45—50 минут; кечқурунлари эса 60 — 90 минутдан иборатдир. Овқатланиш залининг ишлаш графигини тузишда бевосита кузатиб туриб олинган маълумотлар анча аниқ маълумотлар бўлади.

Ишлаш соати корхонанинг турига ва хизмат кўрсатиладиган хўрандалар контингентига (кимлар эканлигига) боғлиқдир. Хўрандаларга қулайлик яратиш мақсадида ошхона кимларга хизмат қиладиган бўлса, асосан ўша контингентдаги хўрандаларнинг иш режими ва шароитига мувофиқ режа тузади.

Овқатланиш залининг ишлаш графигини тузганда корхонада иш бошлаш ва тамомлаш соатлари, танаффус вақти, бир хўранда таомни ўрта ҳисобда қанча вақт давомида истеъмол қилиши ва овқатланиш залининг ҳар соатда банд бўлиш фоизи аниқланади.

Битта ўтириб овқатланадиган жойнинг бир кунда қанча одамга хизмат кўрсата олишини аниқлайдиган коэффициентдан фойдаланиб, корхона хизмат кўрсатадиган хўрандалар сонини қуйидаги формула ёрдамида тез ҳисоблаб чиқиш мумкин:

$$N = P \times K^0$$

бу ерда  $N$  — мазкур корхонада бир кунда овқатланадиган хўрандалар сони;

$P$  — залдаги ўтириб овқатланадиган жойлар сони;

$K^0$  — битта ўтириб овқатланадиган жойнинг бир кунда қанча кишига хизмат қила олишини аниқловчи коэффициент.

Битта ўтириб овқатланадиган жойнинг бир кунда қанча кишига хизмат кўрсата олишини белгиловчи коэффициент ( $K^0$ ) тахминий қиймати корхона турига қараб қуйидагича бўлади: ҳаммабоп ошхоналарда, ошхона-чойхоналарда 10-14; мактаб ошхоналарида 6-8; ресторанларда 8-10; тамаддихона ва буфетларда 15-20; кафеларда 8-10 киши.

Бир кунда бир хўранда томонидан истеъмол қилинадиган таомнинг ўртача миқдорини билиб, бир кунда сотиладиган таом миқдорини қуйидаги формула билан аниқлаш мумкин.

$$n = N \times t,$$

бунда  $n$  — бир кунда сотиладиган таомлар миқдори;

$N$  — мазкур корхонада бир кунда овқатланадиганлар сони;

$t$  — истеъмол қилинадиган таомларнинг ўртача коэффициенти.

Таом истеъмол қилишнинг ўртача коэффициенти ( $t$ ) кўпгина омилларга: корхона турига, контингентга, тайёр таомларнинг вазнига, қийматига боғлиқ бўлиб, унинг қиймати қуйидаги формула билан ҳисобланади:

$$t = \frac{n}{N}$$

бунда  $N$  — бир кунда овқатланадиган хўрандалар сони;

$n$  — ҳисобот маълумотларига кўра бир кунда сотиладиган таомлар миқдори.

Истеъмол қилиш коэффициентининг ( $t$ ) қиймати ошхона ва чойхона-ошхоналар учун 2-2,2; ресторанлар учун 2,5-3,5; кафелар учун 1,5-2,0; тамаддихона, буфетлар учун 1,5; хонадонларга таом сотадиган ошхоналар учун эса 2,0-2,5 дир.

Таом истеъмол қилиш коэффициенти тахминий-доимий ҳисобланиб ишлаб турган бир хилдаги ошхоналарнинг иш тажрибасига мувофиқ ҳар қайси ҳолда ҳам аниқлаб туриш талаб қилинади.

Овқатланиш залларининг сменада қанча хўрандага хизмат кўрсата олиши хўрандалар келишини ҳисобга олган ҳолда ҳар соатда қанча таом тайёрланиши ва сотилишини тартибга солиб туришга ва залдан фойдаланишнинг

самарадорлигини аниқлашга имкон беради. Овқатланиш зали майдонини билган ҳолда, залдаги ўтириб овқатланадиган жойларнинг сонини аниқлаш учун қуйидаги формуладан фойдаланиш мумкин.

$$P = \frac{S}{W}$$

бунда  $P$  — залдаги ўтириб овқатланадиган жой сони;

$S$  — овқатланиш залининг умумий майдони,  $m^2$ ;

$W$  — битта ўтириб овқатланадиган жой учун майдон нормаси,  $m^2$ .

Битта ўтириб овқатланадиган жой учун майдон нормаси ( $W$ ) ошхонанинг турига, қувватига, хўрандаларга хизмат кўрсатиш усулига, шунингдек мебелларнинг катта-кичиклигига ва қандай жойлаштиришга боғлиқдир. Ўз-ўзига хизмат кўрсатиладиган ошхона, чойхона-ошхоналар учун битта ўтириб овқатланадиган жойга тўғри келадиغان майдоннинг тахминий нормаси 1,8-1,9  $m^2$ ; тамаддихона, буфетларда 1,5-1,8  $m^2$ ; кафеларда 1,5-1,6  $m^2$ ; ресторанларда 1,8-2,5  $m^2$  га тенгдир.

Шуни таъкидлаш жоизки, овқатланиш залининг бир кунда қанча хўрандага хизмат кўрсата олиши таом тарқатиладиган жой, касса, буфет ишларини ташкил этишга ҳам кўп жиҳатдан боғлиқдир. Чеклар секин ёзиб берилса, таомлар ва буфет маҳсулотлари ҳам секин сотилади, у ҳолда залнинг хўрандаларга хизмат кўрсатиши пасаяди, шу сабабдан катта овқатланиш залларида таом тарқатиладиган жой кенг ёки бир нечта бўлиши, кассалар долзарб вақтларда бир нечта бўлиши керак. Таом тарқатиладиган жойнинг кенгайтирилиши хўрандалар максимал келадиغان соатларга мулжалланиши керак, бунда хизмат кўрсатишнинг турли усуллари ҳисобга олиниши зарур. Мўлжаллаш вақтида хўрандаларнинг максимал келиш вақтига асосланиб таом тарқатувчи ошпазлар, кассирлар сони аниқланиши керак.

Бир порция таомни хўрандага бериш учун кетадиган вақт (секунд ҳисобида) таом тарқатувчилар иш жойининг ташкил қилишига, махсус жиҳоз, асбоб-ускуналарнинг қўлланишига, таомларнинг хилига боғлиқдир. Мармитлар, ихтисослаштирилган пешхонлар ва ўлчов асбобларини қўллаган ҳолда суюқ овқатларни тарқатиш учун 10-12 секунд, қуюқ таомлар учун 12-15 секунд, қуюқ-суюқни бирга берганда 30 секунд сарфланади. Кассир ёки контролёр ҳар 2-3 хўрандага бир минутда хизмат кўрсатиши мумкин.

Шунга асосан тарқатувчи ошпаз ва кассирларнинг сонини қуйидаги формула билан аниқлаш мумкин булади:

$$K_{\text{ошп}} = \frac{K_{1,2} \times t}{3600} = \text{киши/соат}$$

бунда  $K_{\text{ошп}}$  - суюқ ва қуюқ таомлар тарқатувчи ошпазлар сони;

$K_{1,2}$  - бир соатда тарқатиладиган (суюқ ва қуюқ) таомлар миқдори;  
 $t$  – секунд ҳисобида бир порция таомни бериш учун сарфланадиган вақт.

Масалан, агар долзарб вақтида суюқ таомдан 300 порция сотилса, у ҳолда бу таом тарқатиш учун тарқатувчи ошпазларнинг қуйидаги сони талаб қилинади:

$$K_{\text{ошп}} = -\frac{K_{1,2} \times t}{3600} = \frac{300 \times 12}{3600} = 1 \text{ киши/соат}$$

яъни битта тарқатувчи талаб қилинар экан.

Агар бир соатда сотилган таомлар 100-150 порцияни ташкил этса, унда ҳам суюқ, ҳам қуюқ таомларни тарқатишга битта ошпаз қўйилса кифоя қилади, бироқ долзарб вақтида эса ерданга яна битта ошпаз қўйилади.

Шунингдек, кассирлар сони ҳам хўрандаларнинг энг кўп келадиган вақтига қараб аниқланади. Масалан, овқатланиш зали бир соатда 180-200 хўрандага хизмат кўрсатадиган бўлса, унда контролёр кассирларнинг қуйидаги миқдори талаб қилинади:

$$K_{\text{к}} = -\frac{N_1 \times t}{3600} = \frac{180 \times 20}{3600} = 1 \text{ кассир}$$

бунда  $K_{\text{к}}$  -кассирлар сони.

$N_1$  – долзарб вақтида хизмат кўрсатиладиган хўрандалар сони

$t$  – битта хўранда билан ҳисоб-китоб қилиш учун секундлар ҳисобида зарур бўладиган вақт.

Шунингдек, таом тарқатиладиган жойнинг катта-кичиклиги корхоналарнинг қуввати ва турига ҳамда қўлланиладиган жиҳозларга боғлиқ бўлади. Ҳар ҳолда таом тарқатиладиган жойнинг узунлиги хўрандаларнинг бир текисда ҳаракат қилишларига ва тарқатувчи ошпаз ҳамда кассирнинг ишлашига қулай бўлиши керак. Акс ҳолда хизмат кўрсатиш жараёнида ноқулай вазиятлар вужудга келиб, тирбандликлар пайдо бўлади ва овқатланиш корхонаси самарадорлигига салбий таъсир кўрсатади.

Хулоса қилиб айтганда, овқатланиш корхоналари самарадорлигини ошириш учун овқатланиш заллари қувватидан тўғри фойдаланиш ҳамда овқатланиш залларида ҳосил бўладиган тирбандликларни олдини олиш яъни ўз вақтида бартараф этиш чораларини кўриш мақсадга мувофиқ бўлади.

### **Фойдаланилган адабиётлар рўйхати: (REFERENCES)**

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с.
2. Никулина, Екатерина Олеговна. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2019. - 155 с.
3. Shukurov I.X., Mamarasulov Z.E., Abdurayimov U. Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari. O‘quv qo‘llanma, SamISI, Samarqand, 2023.-185 b.