

«GRAND STAR FAYZ SD» MAS'ULIYATI CHEKLANGAN JAMIYATI
«SAFIR» MEHMONXONASI

Farg'ona viloyati, Farg'ona shahri, Moturudiy ko'chasi, 30V/2

«TASDIQLAYMAN»
«Grand Star Fayz SD» MCHJ direktori
M.B. Qurbonov
«09» yanvar 2026-yil
M.O'.

**2025-YIL DAVOMIDA OZIQ-OVQAT CHIQINDILARI MIQDORINI
O'LCHASH NATIJALARI VA ULARNING MANBALARI TAHLILI**

1. O'lchash sharoitlari

O'lchashlar SF-RI-19 yo'riqnomasiga muvofiq, 2025-yilning iyun oyidan boshlab to'liq hajmda (elektron tarozida, toifalar bo'yicha alohida) olib borildi. Yilning birinchi yarmi bo'yicha ma'lumotlar oshxonaning kunlik qaydlari va topshirilgan organik chiqindilar hajmi asosida qayta hisoblab chiqildi. Hisob-kitobda 2025-yil bo'yicha 13 900 mehmon-kecha asos qilib olindi; restoran asosan mehmonlarga nonushta va kunlik ovqatlanish xizmatini ko'rsatadi.

2. 2025-yil bo'yicha oylik natijalar

Oy	Mehmon-kecha	T1 tayyorlash, kg	T2 bufet, kg	T3 likopcha, kg	T4 saqlash, kg	Jami, kg	Bir mehmon-kechaga, g
Yanvar	780	78	95	41	12	226	290
Fevral	820	79	97	42	12	230	280
Mart	1 150	107	131	57	16	311	270
Aprel	1 380	123	152	66	18	359	260
May	1 420	127	156	68	18	369	260
Iyun	1 290	120	147	64	17	348	270
Iyul	1 080	104	127	56	15	302	280
Avgust	1 050	101	124	54	15	294	280
Sentabr	1 360	122	150	65	17	354	260
Oktabr	1 400	121	148	64	17	350	250
Noyabr	1 120	100	123	53	15	291	260
Dekabr	1 050	98	120	52	14	284	270
JAMI	13 900	1 280	1 570	682	186	3 718	267

3. Manbalar bo'yicha tahlil

2025-yilda jami 3 718 kg oziq-ovqat chiqindisi hosil bo'ldi, bu bir mehmon-kechaga o'rtacha 267 grammni tashkil etadi. Manbalar bo'yicha taqsimot:

Toifa	Manba	Miqdori, kg	Ulushi, %	Baholash
T2	Buffet (nonushta) qoldiqlari	1 570	42,2 %	Asosiy manba. Sezilarli qismi oldini olish mumkin: taomlarni kichik idishlarda, mehmonlar oqimiga qarab to'ldirish orqali
T1	Tayyorlash chiqindilari	1 280	34,4 %	Qisman muqarrar (po'stloq, suyak). To'g'ri kesish va mahsulotdan to'liq foydalanish orqali kamaytirish mumkin
T3	Likopcha qoldiqlari	682	18,3 %	Porsiya o'lchamini moslashtirish va mehmonga tanlov berish orqali kamaytiriladi
T4	Saqlash chiqindilari (muddati o'tgan mahsulot)	186	5,0 %	To'liq bartaraf etilishi lozim. FIFO va muddat nazorati kuchaytiriladi

4. Dinamika va asosiy xulosalar

Yil davomida bir mehmon-kechaga to'g'ri keladigan ko'rsatkich yanvardagi 290 grammdan oktabrdagi 250 grammga, ya'ni 13,8 % ga kamaydi. Pasayish yo'riqnomaning joriy etilishi (iyun), buffet idishlarini kichraytirish va nonushtani bosqichma-bosqich to'ldirishga o'tish bilan bog'liq.

Eng yuqori mutlaq hajm may (369 kg) va aprel (359 kg) oylariga to'g'ri keladi — bu mavsumiy bandlikning yuqori bo'lishi bilan izohlanadi. Nisbiy ko'rsatkich esa aynan shu oylarda past (260 g) bo'lgan, ya'ni yuklama ortganda oshxona samaraliroq ishlaydi; qish oylarida mehmonlar soni kam bo'lsa-da, buffetdagi minimal assortimentni saqlash zarurati nisbiy ko'rsatkichni oshiradi.

Toifa T4 (muddati o'tgan mahsulot) 186 kg ni tashkil etdi. Ushbu yo'qotish to'liq oldini olish mumkin bo'lgan turkumga kiradi va 2026-yil uchun ustuvor yo'nalish sifatida belgilandi.

Hosil bo'lgan chiqindilarning 2 941 kg qismi (79,1 %) hayvonlar uchun ozuqaga qayta ishlash maqsadida ixtisoslashgan xo'jalikka topshirildi; qolgan qismi aralash maishiy chiqindilar tarkibida chiqarildi.

5. 2026-yil uchun maqsad va choralar

№	Chora	Muddat	Mas'ul	Kutilayotgan natija
1	Nonushta buffetida kichik idishlardan foydalanish va mehmonlar oqimiga qarab to'ldirishni barcha taomlarga tatbiq etish	I chorak	Restoran menejeri	T2 toifasini 15 % kamaytirish
2	Omborda FIFO tamoyili va yaroqlilik muddati nazoratini kuchaytirish, haftalik tekshiruv joriy etish	I chorak	Restoran menejeri	T4 toifasini 60 % kamaytirish
3	Bandlik prognozi asosida kunlik taom miqdorini rejalashtirish tartibini joriy etish	II chorak	Restoran menejeri	Umumiy hajmni 8 % kamaytirish

№	Chora	Muddat	Mas'ul	Kutilayotgan natija
4	Porsiya o'lchamlarini qayta ko'rib chiqish va mehmonga porsiya tanlash imkonini berish	II chorak	Restoran menejeri	T3 toifasini 10 % kamaytirish
5	Oshxona xodimlari uchun mahsulotdan to'liq foydalanish bo'yicha amaliy mashg'ulot	aprel 2026-y.	Restoran menejeri	T1 toifasini 5 % kamaytirish
6	Organik chiqindilarni ajratib olishni yaxshilash va ozuqaga topshirish ulushini oshirish	yil davomida	Bosh muhandis	Topshirish ulushini 90 % ga yetkazish

Umumiy maqsad: 2026-yil yakunida bir mehmon-kechaga to'g'ri keladigan oziq-ovqat chiqindisi ko'rsatkichini 240 grammdan oshmasligiga erishish (2025-yilga nisbatan kamida 10 % kamayish).

Tuzdi: restoran menejeri

Tasdiqladi: direktor

Hujjat kodi: SF-OT-20. Tasdiqlangan sana: 09.01.2026



M. Qurbonov

M.B. Qurbonov