

O'ZBEK NONUSHTASINI TAQDIM QILISH BO'YICHA QO'LLANMA

Toshkent · 2026-yil



Qo'llanmadan qanday foydalaniladi?

Mazkur qo'llanma joylashtirish vositalarida o'zbek nonushtasini joriy etishning amaliy tartibini ko'rsatadi.



Asosiy formula

Tarkib tanlanadi → toifa belgilanadi
→ mavsumiylik tekshiriladi → menyu
va servis standarti joriy etiladi.



Kimlar uchun?

Mehmonxona rahbari, F&B menejeri,
oshpaz, nonushta zonasi xodimi va
xizmat sifati bo'yicha mas'ullar uchun.



Natija

Milliy nonushta tushunarli, bir xil
standartda va mehmon uchun esda
qolarli ko'rinishda taqdim etiladi.

Joriy etish ketma-ketligi

Toifa

I, II yoki III toifa
tanlanadi

Tarkib

Mahsulot guruhlari
shakllantiriladi

Menu

Menu, tarkib va
allergenlar yoziladi

Servis

Taqdimot va xizmat
ketma-ketligi belgilanadi

Nazorat

Xodimlar uchun kundalik
tekshiruv yuritiladi

Taqdim etish standarti

Milliy nonushta mehmon uchun qulay, tushunarli, ozoda va estetik ko'inishda taqdim etilishi lozim. Nonushta shved stoli yoki individual xizmat ko'rsatish tarzida amalga oshirilishi mumkin.

Milliy muhit

Dasturxon, salfetka, idish-tovoq va bezak elementlari milliy uslubga uyg'un bo'lsin.



Menyu

Menyu o'zbek tilida va kamida bitta xorijiy tilda, tarkib va qisqa izoh bilan berilsin.



Sifat

Mahsulotlar yangi, xavfsiz va sifatli bo'lsin, issiq-sovuq mahsulotlar harorati nazorat qilinsin.



Parhez

Vegetarian, bolalar va maxsus ehtiyojlarga ega mehmonlar uchun muqobil variantlar ko'zda tutilsin.



Xodim

Xodimlar mahsulot nomlarini bilishi, qisqacha tavsif bera olishi va muloyim xizmat ko'rsatishi kerak.



Taqdimot

Mahsulotlar chiroyli joylashtirilib, porsiya vazni va servis ketma-ketligi bir xil saqlansin.



Individual xizmat ko'rsatishda mehmon bilan ishlash ssenariysi

1. Mehmon iliq kutib olinadi.
2. Nonushta tarkibi qisqacha tanishtiriladi.
3. Choy va yengil mahsulotlar bilan xizmat boshlanadi.
4. Asosiy mahsulotlar menyu va toifa bo'yicha taklif etiladi.
5. Yakunda mehmon fikri olinadi.



Xodimlar uchun nazorat varaqasi

Har kuni nonushta xizmati boshlanishidan avval quyidagi nuqtalar tekshiriladi.

Kunlik nazorat

- ✓ Nonushta zonasi va stol jihozlari toza.
- ✓ Mahsulotlar yangi, sifatli va toifa talabiga ko'ra tayyorlangan.
- ✓ Issiq va sovuq mahsulotlar harorati nazorat qilingan.
- ✓ Menyu, tarkib va allergenlar haqida ma'lumot mavjud.
- ✓ Xodim kiyimi, tashqi ko'rinishi va muomala madaniyati talabga javob beradi.
- ✓ Maxsus ehtiyojlar uchun muqobil variantlar tayyor.

Taom va tarkib

Mahsulot nomi, vazni, tarkibi va mavsumiyligi bo'yicha ma'lumotlarni bilish.



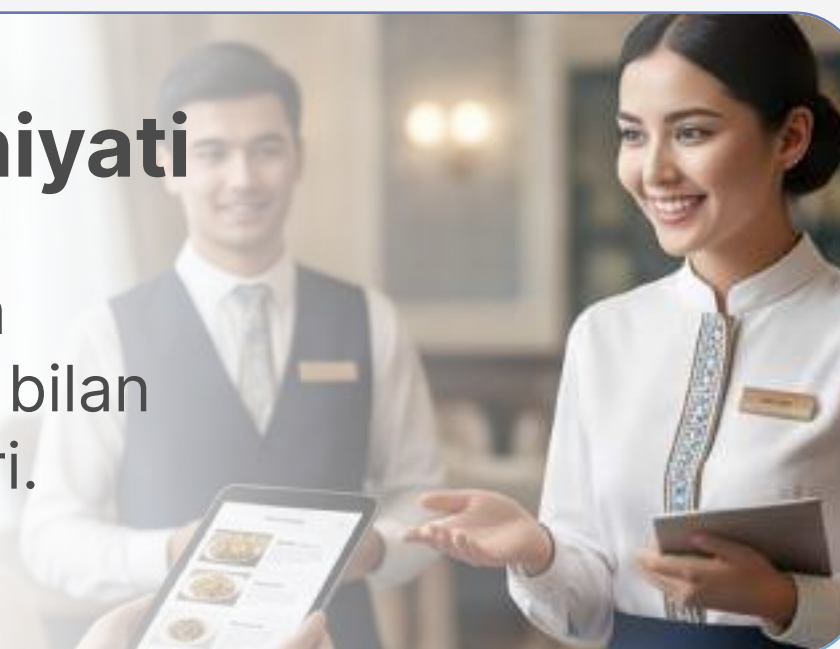
Gigiyena

Sanitariya, saqlash, harorat va ish joyi tozaligiga rioya qilish.



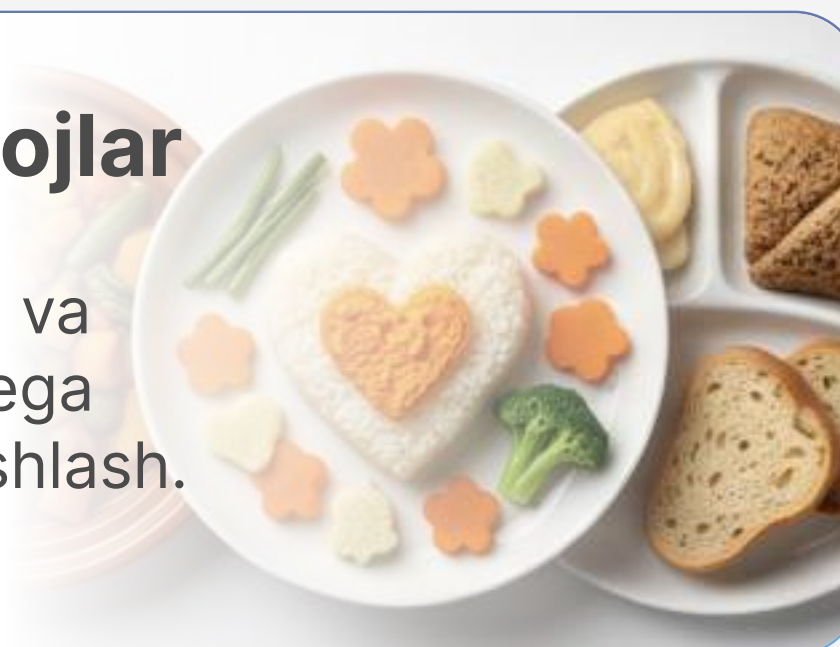
Servis madaniyati

Kutib olish, tavsiya berish va shikoyat bilan ishlash ko'nikmalari.



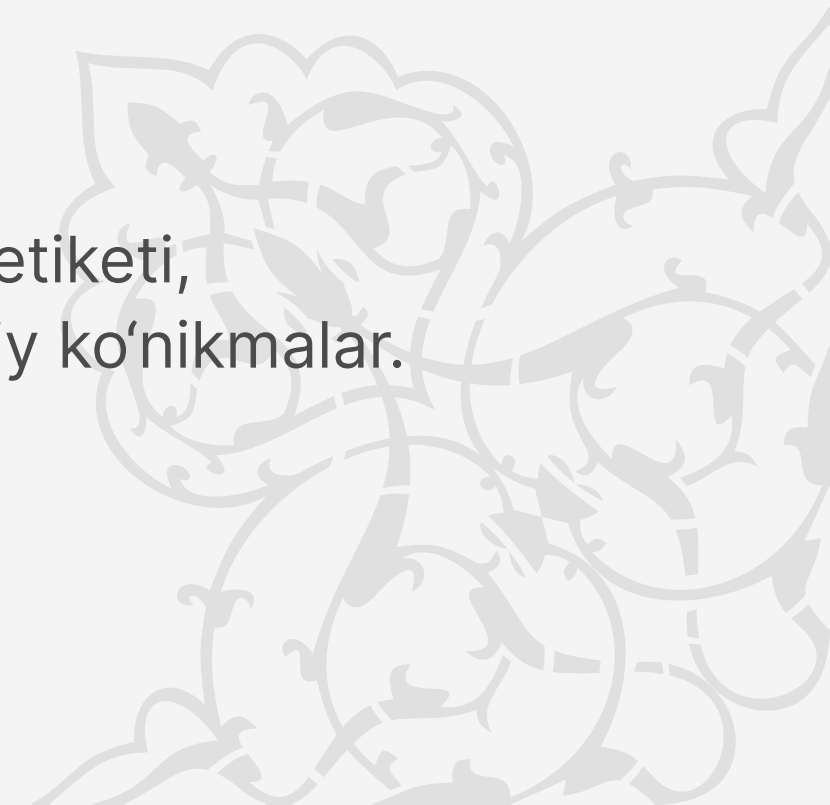
Maxsus ehtiyojlar

Bolalar, vegetarian va alohida parhezga ega mehmonlar bilan ishlash.



Xodimlarni o'qitish yo'nalishlari

Xodimlar uchun qisqa trening: mahsulot tarkibi, allergenlar, gigiyena, muloqot etiketi, nogironligi bo'lgan mehmonlarga yordam va favqulodda holatlar bo'yicha amaliy ko'nikmalar.



Nonushta toifasini shakllantirish

Har bir toifa uchun tavsiya etiladigan mahsulot guruhlari soni quyidagi jadvalda keltirilgan.

Toifalar jadvali

Mahsulot guruhi	III	II	I
Non mahsulotlari	2	3	4
Sutli mahsulotlar	2	3	5
Unli mahsulotlar	2	3	5
Taomlar	1	2	3
Shirinliklar	2	3	5
Quruq mevalar	2	3	5
Ho'l mevalar	2	3	5
Ichimliklar	1	2	3

Toifalar qanday qo'llaniladi?

III toifa - bazaviy

Kam assortimentli, lekin muvozanatli nonushta. Kichik mehmonxonalar uchun qulay.

II toifa - kengaytirilgan

O'rta hajmdagi assortiment. Mehmonlarga tanlov beruvchi va qulay xizmat modelini yaratadi.

I toifa - premium

Eng to'liq assortiment. Milliy nonushtani keng ko'lamda va taqdimotga urg'u berilgan holda ko'rsatadi.



Izoh: Hududlar o'z urf-odatlari va mavjud mahsulotlardan kelib chiqib, namunaviy tarkibni moslashtirishi tavsiya etiladi.

O'zbek nonushtasining asosiy tarkibi

Tarkib mehmonxona toifasi, mavsumiylik va hududiy an'analarga qarab shakllantiriladi.

1 Non mahsulotlari

Patir, lochira, obi non



2 Sutli mahsulotlar

Qaymoq, suzma, sariyog', qatiq



3 Unli mahsulotlar

Somsa, qatlama, chuchvara



4 Taomlar

Mastava, shirguruch, shirqovoq



5 Shirinliklar

Murabbo, holva, asal, nisholda



6 Quruq mevalar

Bodom, mayiz, yong'oq, anjir qoqisi



7 Ho'l mevalar

Olma, uzum, qovun, tarvuz



8 Ichimliklar

Choy, sharbat, shirchoy



O'zbek nonushtasining namunaviy tarkibi



1. Qora choy
2. Qaymoq
3. Bol qaymoq
4. Durda
5. Non
6. Holva
7. Somsa
8. Qovurilgan chuchvara
9. Varaqi somsa
10. Suzma
11. Qazi
12. Kurka go'shti
13. Mayiz
14. Parvarda
15. Kunjutli holva
16. Tarvuz
17. Kucha oshi

Hududiy moslashtirish tamoyili

Nonushta tarkibi mehmonxona toifasi, mavsumiylik va hududiy anʼanalarga qarab shakllantiriladi.

Andijon, Namangan va Fargʻona viloyatlari

Koʻk choy, bol qaymoq, durda, non, somsa, qovurilgan chuchvara, varaqi somsa, suzma, holvaytar, mayiz, yongʻoq, anjir qoqi, parvarda, Qoʻqon holva, qovun, tarvuz, uzum, kucha osh

Toshkent shahri va Toshkent viloyati

Qora choy, qaymoq, sariyogʻ, shirchoy, durda, patir, holva, pashmak, novvot, somsa, qovurilgan chuchvara, suzma, qazi, yongʻoq, mayiz, bodom, tarvuz, qovun

Buxoro va Navoiy viloyatlari

Nisholda, soch holva, holvaytar, Gʻijduvon kulcha, patir, tandir non, (jizzali, piyozli, qovoqli, amiri), shirchoy, mastava, qaymoq, yantoq asali, paxta guli asali, atirgul murabbo, qatlama, Olot somsa, qovoq somsa, chak-chak, qovun, uzum, tarvuz, gulob choy, gʻoʻlingob, choysiyo, atala, shirguruch, halim, qovun qoqi, parvarda, mayiz, noʻxat, qatiq, koʻk somsa, oʻrama

Samarqand, Jizzax va Sirdaryo viloyatlari

Samarqand noni, qozon patir, tandir non, (jizzali, piyozli), nisholda, soch holva, turli murabbolar, asal, holvaytar, shirchoy, qaymoq, shirguruch, chak-chak, piyozli qatlama, koʻk somsa, oʻrama, tarvuz, qovun, uzum, olma, qovun qoqi, parvarda, mayiz, noʻxat, sumalak (mavsumga qarab), halim, atala, mastava

Qashqadaryo va Surxondaryo viloyatlari

Zogʻora non, koʻk choy, shirchoy, meva sharbati, shirguruch, tandir goʻsht, pomidor kabob, boʻgʻirsoq, koʻk somsa, pishgan qaymoq, pishloq, suzma, asal, parvarda, holvaytar, uzum, qovun, tarvuz, nok, yongʻoq, mayiz

Qoraqalpogʻiston Respublikasi va Xorazm viloyati

Qovoqli shoʻrva, guruch shoʻrva, tovuq shoʻrva, un oshi, shoʻrva barak, ayronun oshi, goʻja, sariyogʻ, qovurilgan baliq, setka baliq, gumma, qopshirma, somsa, barak, kartoshka barak, qovoq barak, koʻk barak, tuxum barak, qoʻtir barak, shivit oshi, ijjon

Mavsumiylik jadvali: 1-qism

Mahsulotlarni tanlashda mavjudlik, yangilik va xizmat sifati inobatga olinadi.

Non mahsulotlari

Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Patir	100	+	+	+	+
Lochira	100	+	+	+	+
Obi non	100	+	+	+	+

Sutli mahsulotlar

Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Qaymoq	20	+	+	+	+
Suzma	20	+	+	+	+
Sariyogʻ	20	+	+	+	+
Sutli atala	20	+	+	+	+
Pishloq	20	+	+	+	+
Qatiq	20	+	+	+	+
Goʻja	20	+	+	-	-
Ayron	20	+	+	+	-

Unli mahsulotlar

Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Goʻshtli varaqi somsa	100	+	+	+	+
Goʻshtli qovurma varaqi somsa	100	+	+	+	+
Qovurma chuchvara	100	+	+	+	+
Qatlama	100	+	+	+	+
Oshirma somsa	100	+	+	+	+
Koʻkatli somsa	100	+	-	-	-
Boʻgʻirsoq	100	+	+	+	+
Yupqa	100	+	-	+	+
Chip-chip somsa	100	+	+	+	+
Holvaytar	100	+	+	+	+
Sumalak	100	+	-	-	-

Mavsumiylik jadvali: 2-qism

Qolgan mahsulot guruhlari bo'yicha mavsumiy tanlov.
Jadval ikki qatorli, aniq grid asosida joylashtirildi.

Taomlar					
Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Mastava	200	+	+	+	+
Un oshi	200	+	+	+	+
Shirguruch	200	+	+	+	+
Shirqovoq	200	-	-	+	+

Shirinliklar					
Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Murabbolar	25	+	+	+	+
Kunjutli holva	25	+	+	+	+
Asal	25	+	+	+	+
Nisholda	25	+	-	-	-
Pashmak	25	+	+	+	+
Parvarda	25	+	+	+	+

Quruq mevalar											
Mahsulot	gr	B	Y	K	Q	Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Bodom	10	+	+	+	+	Xurmo qoqisi	10	+	+	+	+
Magʻiz	10	+	+	+	+	Mayiz	10	+	+	+	+
Oʻrik turshagi	10	+	+	+	+	Yongʻoq	10	+	+	+	+
Shoʻrdanak	10	+	+	+	+	Yer yongʻoq	10	+	+	+	+
Anjir qoqisi	10	+	+	+	+	Noʻxat	10	+	+	+	+

Ichimliklar					
Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Sharbatlar	200	+	+	+	+
Choy (qora, ko'k, mevali)	200	+	+	+	+
Shirchoy	200	+	+	+	+

Ho'l mevalar											
Mahsulot	gr	B	Y	K	Q	Mahsulot	gr	B	Y	K	Q
Olma	50	+	+	+	+	Uzum	50	-	+	+	+
Anjir	50	-	+	+	-	Nok	50	-	+	+	-
Anor	50	-	-	+	+	Xurmo	50	-	-	+	+
Shaftoli	50	-	+	+	-	Qovun	50	-	+	+	-
O'rik	50	-	+	-	-	Tarvuz	50	-	+	+	-

- Qisqacha eslatma
- Mavsumiy mevalar yangi va sifatli bo'lsin.
 - Quruq mevalar va ho'l mevalarda hududiy assortimentga ustuvorlik beriladi.
 - Choy asosiy ichimlik sifatida taklif etiladi.

Mahsulotlar katalogi

Non mahsulotlari



Patir 100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Lochira 100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Obi non 100 g • bahor, yoz, kuz, qish

Sutli mahsulotlar

Qaymoq

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Suzma

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Sariyog'

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Sutli atala

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Pishloq

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Qatiq

20 g • bahor,
yoz, kuz, qish



Go'ja

20 g • bahor, yoz



Ayron

20 g • bahor,
yoz, kuz



Mahsulotlar katalogi

Unli mahsulotlar



Go'shtli varaqi somsa

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Go'shtli qovurma varaqi somsa

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Qovurma chuchvara

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Qatlama

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Oshirma somsa

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Ko'katli somsa

100 g • bahor



Bo'g'irsoq

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Yupqa

100 g • bahor, kuz, qish



Chip-chip somsa

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Holvaytar

100 g • bahor, yoz, kuz, qish



Sumalak

100 g • bahor

Mahsulotlar katalogi

Taomlar



Mastava

200 g • bahor, yoz, kuz, qish



Un oshi

200 g • bahor, yoz, kuz, qish



Shirguruch

200 g • bahor, yoz, kuz, qish



Shirqovoq

200 g • kuz, qish

Shirinliklar



Murabbolar

25 g • bahor, yoz, kuz, qish



Kunjutli holva

25 g • bahor, yoz, kuz, qish



Asal

25 g • bahor, yoz, kuz, qish



Nisholda

25 g • bahor



Pashmak

25 g • bahor, yoz, kuz, qish



Parvarda

25 g • bahor, yoz, kuz, qish

Mahsulotlar katalogi

Quruq mevalar



Bodom

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Mag'iz

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



O'rik turshagi

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Sho'rdanak

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Anjir qoqisi

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Xurmo qoqisi

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Mayiz

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Yong'oq

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



Yer yong'oq

10 g • bahor, yoz, kuz, qish



No'xat

10 g • bahor, yoz, kuz, qish

Mahsulotlar katalogi

Ho'l mevalar



Olma

50 g • bahor, yoz, kuz, qish



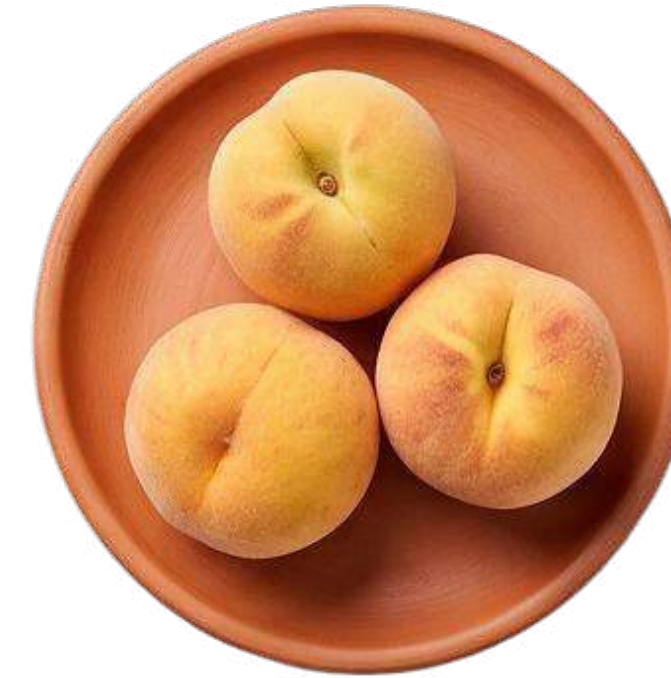
Anjir

50 g • yoz, kuz



Anor

50 g • kuz, qish



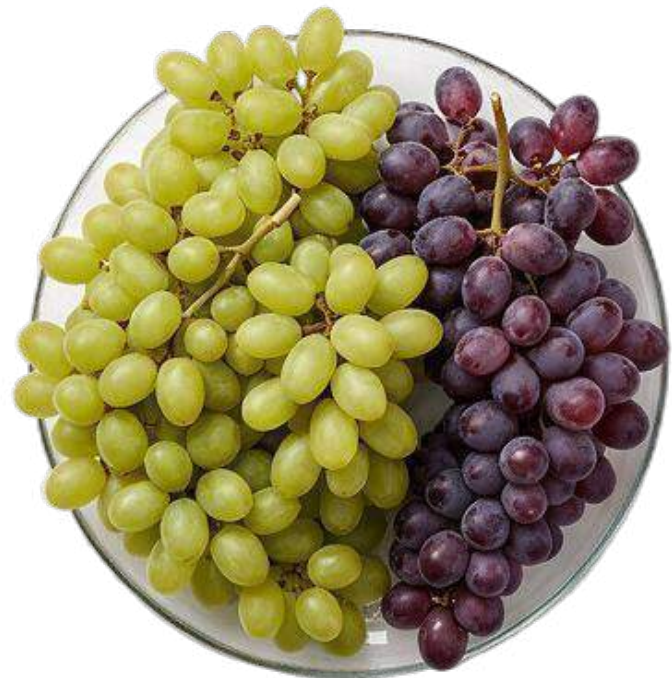
Shaftoli

50 g • yoz, kuz



O'rik

50 g • yoz



Uzum

50 g • yoz, kuz, qish



Nok

50 g • yoz, kuz



Xurmo

50 g • kuz, qish



Qovun

50 g • yoz, kuz



Tarvuz

50 g • yoz, kuz

Ichimliklar va yakuniy tavsiyalar

Ichimliklar



Sharbatlar

200 g • bahor, yoz, kuz, qish



Choy (qora, ko'k, mevali)

200 g • bahor, yoz, kuz, qish



Shirchoy

200 g • bahor, yoz, kuz, qish

Amaliy tavsiyalar

Menu

Menu davlat va xorijiy tillarda, qisqa izoh va allergen ma'lumotlari bilan berilsin.

Hududiylik

Har bir hudud o'ziga xos mahsulotlarni qo'shimcha element sifatida kiritishi mumkin.

Mavsumiylik

Yangi, sifatli va mavsumga mos mahsulotlarni ustuvor qo'llang.

Servis

Xodim mahsulot nomini to'g'ri talaffuz qila olishi va tavsiya bera olishi kerak.

Monitoring

Mehmon fikri va qayta buyurtma asosida taklif muntazam yangilanib tursin.

Xulosa

Mazkur qo'llanma o'zbek nonushtasini mehmonxonalar xizmatiga qulay, bir xil va jozibador shaklda joriy etishga yordam beradi.

1

Milliy brend

O'zbek nonushtasi mamlakatning mehmondo'stlik va gastronomik salohiyatini ko'rsatadi.

2

Xizmat sifati

Yagona yondashuv menyu, taqdimot, xodimlar bilimi va mehmon taassurotini yaxshilaydi.

3

Amaliy natija

Mehmonxona toifasi, hududiy an'ana va mavsumiylikka mos nonushta modeli shakllanadi.

Joriy etish uchun yakuniy tekshiruv

- ✓ Toifa tanlandi
- ✓ Menyu va tarkib tayyorlandi
- ✓ Mavsumiy mahsulotlar tekshirildi
- ✓ Allergen va parhez ma'lumotlari kiritildi
- ✓ Xodimlar qisqa treningdan o'tdi
- ✓ Mehmon fikri uchun monitoring yo'lga qo'yildi

Qo'llanma tavsiyaviy xarakterga ega: mehmonxona konsepsiyasi, hududiy sharoit va xizmat toifasiga qarab moslashtirilishi mumkin.