

OZIQ-OVQAT ISHLAB CHIQUARISH KORXONALARIDA MAHSULOT SIFATINI TA'MINLASH VA BOSHQARISH TIZIMI

Xamidjonova Raxshona Abduvahob qizi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.19153420>

Annotatsiya. Mazkur maqolada oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalarida mahsulot sifatini ta'minlash va boshqarish tizimining nazariy va amaliy jihatlari tahlil qilinadi. Sifat menejmenti tizimining asosiy tamoyillari, jarayonli yondashuv, ichki nazorat mexanizmlari va standartlashtirish masalalari ko'rib chiqilgan. Tadqiqot natijalari oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarish tizimini takomillashtirish ishlab chiqarish samaradorligini oshirishini ko'rsatadi.

Kalit so'zlar: sifat, sifat menejmenti tizimi, oziq-ovqat sanoati, ichki audit, standartlashtirish, jarayonli boshqaruv.

Kirish

Oziq-ovqat sanoati mamlakat iqtisodiyotining muhim tarmoqlaridan biri hisoblanadi.

Aholining sog'lom va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabi yil sayin ortib bormoqda. Shu sababli mahsulot sifatini ta'minlash va uni doimiy ravishda nazorat qilish masalasi dolzarb ahamiyat kasb etadi.

Mahsulot sifati nafaqat iste'molchilar salomatligi, balki korxonaning bozordagi raqobatbardoshligi va iqtisodiy barqarorligiga ham bevosita ta'sir ko'rsatadi. Sifatni boshqarish tizimi korxonada ishlab chiqarish jarayonlarini tizimli ravishda nazorat qilish, xatoliklarni kamaytirish va resurslardan samarali foydalanishni ta'minlaydi.

SIFAT MENEJMENTI TIZIMINING NAZARIY ASOSLARI

Sifat menejmenti tizimi (SMT) – bu korxona faoliyatini sifat siyosati, maqsadlari va resurslar asosida boshqarish mexanizmlari majmui hisoblanadi. Zamonaviy menejment nazariyasi sifatni faqat tayyor mahsulotni tekshirish sifatida emas, balki butun jarayonni boshqarish va oldindan ta'minlash mexanizmi sifatida ko'radi. Bu yondashuv mahsulot sifati barqarorligini oshirish, ishlab chiqarish jarayonidagi nosozliklarni kamaytirish va xarajatlarni optimallashtirish imkonini beradi.

SMTning asosiy tamoyillari quyidagilardan iborat:

Mijozga yo'naltirilganlik – barcha jarayonlar iste'molchi ehtiyojlarini qondirishga yo'naltiriladi. Masalan, oziq-ovqat mahsulotlarida ishlab chiqarish jarayonidagi har bir bosqich xom ashyodan tortib tayyor mahsulotga qadar sifat talablariga mos kelishi shart.

Rahbariyatning yetakchiligi – rahbariyat sifat siyosatini shakllantiradi, maqsadlarni belgilaydi va xodimlarni rag'batlantiradi. Samarali boshqaruv korxonaning barcha bo'limlarida sifatni oshirishga yordam beradi.

Xodimlarning jalb etilishi – xodimlar o'z ishining sifatini tushunishi va mas'uliyatni his qilishi kerak. Masalan, mahsulot paketini tayyorlash yoki saqlash jarayonida xodimlar sifat nazoratini amalga oshirishga to'liq jalb etiladi.

Jarayonli yondashuv – har bir faoliyat turi kirish resurslari, jarayon va chiqish natijasidan iborat bo'lib, u nazorat ostida bo'ladi. Bu yondashuv brak mahsulotlar ulushini kamaytirish va ishlab chiqarish uzilishlarini kamaytirishga xizmat qiladi.

Tizimli boshqaruv – barcha jarayonlar o‘zaro bog‘langan tizim sifatida ishlaydi. Masalan, xom ashyo sifati bilan tayyor mahsulot sifati o‘rtasidagi bog‘liqlik tahlil qilinadi.

Doimiy takomillashtirish – ishlab chiqarish jarayonlari muntazam tahlil qilinib, yangi texnologiyalar va metodlar joriy etiladi.

Dalillarga asoslangan qaror qabul qilish – qarorlar statistik tahlil va faktlar asosida qabul qilinadi. Bu korxonada ob‘ektiv nazoratni ta‘minlaydi va inson omilidan kelib chiqadigan xatoliklarni kamaytiradi.

Jarayonli yondashuvga ko‘ra, korxonadagi har bir faoliyat turi o‘zaro bog‘liq jarayon sifatida ko‘riladi. Har bir jarayon kirish resurslari, bajariladigan amallar va chiqish natijalaridan iborat.

OZIQ-OVQAT SANOATIDA SIFATNI BOSHQARISHNING AMALIY JIHATLARI

Oziq –ovqat sanoatida sifatni boshqarish bir necha bosqichlarda amalga oshiriladi:

Kiruvchi nazorat (xom ashyo tekshiruvi):

Mahsulot ishlab chiqarish jarayoni xom ashyodan boshlanadi. Xom ashyoning sifati tayyor mahsulot sifati bilan bevosita bog‘liq. Misol uchun, un ishlab chiqarish korxonasida bug‘doy donasi namligi va sifat ko‘rsatkichlari laboratoriya tahlili orqali aniqlanadi. Agar namlik miqdori standartdan yuqori bo‘lsa, u xom ashyo sifatida qabul qilinmaydi yoki maxsus ishlov beriladi.

Jarayon nazorati:

Ishlab chiqarish jarayonida har bir bosqichda parametrlar – harorat, namlik, vaqt va texnologik rejalar doimiy kuzatib boriladi. Masalan, sut mahsulotlari ishlab chiqarishda pasterizatsiya jarayoni aniq belgilangan harorat va vaqtga amal qilinishi zarur. Standartlardan chetga chiqish mahsulot sifatining pasayishiga olib keladi.

Tayyor mahsulot nazorati:

Tayyor mahsulotlar sifat ko‘rsatkichlariga muvofiqligi laboratoriya tahlillari orqali tekshiriladi. Brak mahsulotlar aniqlanganda, ular qayta ishlov berish yoki yo‘q qilishga yuboriladi.

Shu bilan birga, ishlab chiqarish jarayoni takroriy nazorat orqali doimiy optimallashtiriladi.

Ombor va logistika nazorati:

Mahsulotni saqlash va yetkazib berish jarayonida ham sifat nazorati talab qilinadi.

Masalan, muzlatilgan mahsulotlar uchun harorat rejasi buzilmasligi shart, aks holda mahsulot sifatini yo‘qotadi.

Ichki audit tizimi sifat menejmenti tizimining muhim elementi hisoblanadi. Audit jarayonida ishlab chiqarish bosqichlari tekshiriladi, aniqlangan kamchiliklar bo‘yicha tuzatish choralari belgilanadi.

Mahsulot sifatiga ta‘sir qiluvchi omillar:



MUAMMOLAR, TAKOMILLASHTIRISH YO‘LLARI

Amaliyotda quyidagi muammolar uchraydi:

Sifat nazoratining yetarli darajada yo‘lga qo‘yilmaganligi

Texnologik intizomning buzilishi

Xodimlar malakasining pastligi

Muammolarni bartaraf etish va sifat menejmenti tizimini yanada samarali qilish uchun quyidagi takliflar ishlab chiqildi:

Xodimlarni muntazam malaka oshirish:

Seminarlar, treninglar va amaliy mashg‘ulotlar orqali xodimlar ISO 9001 talablariga mos malaka egasi bo‘lishi ta‘minlanadi.

Raqamli boshqaruv tizimini joriy etish:

Ishlab chiqarish jarayonlarini raqamli monitoring qilish orqali parametrlarni real vaqt rejimida kuzatish mumkin. Bu nosozliklarni oldindan aniqlash va tezkor choralar ko‘rish imkonini beradi.

Ichki audit tizimini kuchaytirish:

Audit jarayonlari rejali va doimiy amalga oshirilishi, xodimlar javobgarligi belgilanishi kerak. Shu bilan birga, audit natijalari asosida takomillashtirish rejasi ishlab chiqiladi.

Motivatsion mexanizmlar yaratish:

Xodimlarni sifatni oshirishga yo‘naltirilgan rag‘batlantirish tizimi ishlab chiqish zarur. Masalan, sifat ko‘rsatkichlarini yaxshilagan bo‘limlar uchun mukofotlar joriy etish mumkin.

Risklarni baholash tizimini takomillashtirish:

Har bir jarayon uchun potensial xatoliklar va muammolarni oldindan aniqlash va ularni minimallashtirish choralarini ishlab chiqish.

XULOSA

Mazkur tadqiqot shuni ko‘rsatadiki, oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalarida sifat menejmenti tizimini samarali tashkil etish mahsulot xavfsizligi, barqarorligi va raqobatbardoshligini ta‘minlashda muhim omil hisoblanadi.

Sifatni boshqarish jarayoni faqat yakuniy mahsulotni tekshirish bilan cheklanmasdan, balki xomashyo tanlashdan tortib, tayyor mahsulotni iste'molchiga yetkazib berishgacha bo'lgan barcha bosqichlarni qamrab olishi zarur.

Shuningdek, xodimlarning malakasini oshirish, zamonaviy texnologiyalarni joriy etish hamda sanitariya-gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish mahsulot sifatining barqarorligini ta'minlovchi asosiy omillardan biridir. Sifat menejmenti tizimini takomillashtirish orqali korxona nafaqat ichki bozorda, balki xalqaro bozorda ham o'z mavqeini mustahkamlashi mumkin.

Demak, oziq-ovqat sanoatida sifatni boshqarish tizimi strategik ahamiyatga ega bo'lib, uning samarali ishlashi korxonaning uzoq muddatli rivojlanishini ta'minlaydi. Shu sababli sifat menejmenti tizimini doimiy ravishda takomillashtirib borish va uni ishlab chiqarish siyosatining ustuvor yo'nalishiga aylantirish maqsadga muvofiqdir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O'zbekiston texnik jihatdan tartibga solish agentligi. O'z DSt ISO 9001:2015. Sifat menejmenti tizimlari — Talablar. Toshkent, 2015.
2. O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha me'yoriy hujjatlar. Toshkent, 2021.
3. O'zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo'mitasi. Oziq-ovqat sanoati bo'yicha statistik ma'lumotlar to'plami. Toshkent, 2022.
4. O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi. Sifat menejmenti asoslari. O'quv qo'llanma. Toshkent, 2020.
5. Toshkent davlat agrar universiteti. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini boshqarish. O'quv-uslubiy qo'llanma. Toshkent, 2021.
6. Sifat menejmenti tizimlari nazariyasi va amaliyoti / R. Xolmurodov. – Toshkent: Fan, 2019.
7. Oziq-ovqat xavfsizligi va sifat nazorati / S. Toshpulatov. – Toshkent: IQTISOD-M, 2020.
8. Sifat menejmenti va ichki audit / M. Raxmonov. – Toshkent: Davr Press, 2018.
9. Oziq-ovqat sanoatida jarayonli boshqaruv / F. Qo'ldoshev. – Toshkent: Ziyoyi, 2019.
10. Standartlashtirish va sertifikatlash asoslari / D. Saidov. – Toshkent: O'qituvchi, 2020.