



ISSUES OF COMPLIANCE WITH SANITARY AND HYGIENIC STANDARDS IN THE FIELD OF HOTEL USE

G.T. Iskandarova¹

U.Sh. Kalbayeva²

Tashkent State Medical University

DOI: 10.5281/zenodo.17045496

Article History	Abstract
Received: 10.07.2025 Accepted: 03.09.2025	This article discusses the importance of compliance with sanitary and hygienic requirements in the activities of hotels. In order to protect the health of guests, prevent the spread of infectious diseases and improve the general sanitary condition, the hygienic requirements for hotel rooms, kitchens, sanitary and hygienic units, air ventilation systems, water supply and waste disposal systems are widely covered. The personal hygiene of employees and the procedures for organizing disinfection work in the hotel are also considered.

Keywords: type of hotels, microclimate factors, role of hotels in tourism development, ventilation, water supply, waste disposal.

This is an open access article under the Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.ru>)

¹ Head of the Department of Communal and Labor Hygiene, Ecology, Doctor of Medical Sciences, Professor, Tashkent State Medical University, Uzbekistan

² Independent researcher, Tashkent State Medical University, Uzbekistan

MEXMONXONALARDAN FOYDALANISH SOHASIDA SANITAR-GIGIYENIK ME'YORLARGA RIOYA ETISH MASALALARI

KALIT SO'ZLAR/ КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

mexmonxonalar turi, mikroiklim omillari, turizmni rivojlantirishda mexmonxonalar o'rni, ventilyatsiya, suv ta'minoti, chiqindilarni chetlashtirish

ANNOTATSIYA/ АННОТАЦИЯ

Ushbu maqolada mexmonxonalar faoliyatida sanitariya va gigiyena talablariga rioya etishning ahamiyati muhokama qilinadi. Mexmonlar sog'lig'ini muhofaza qilish, yuqumli kasalliklar tarqalishining oldini olish va umumiy sanitar holatni yaxshilash uchun mehmonxona xonalari, oshxona, sanitar-gigiyenik uzellar, havo ventilyatsiya tizimi, suv ta'minoti va chiqindi tashish tizimlariga qo'yiladigan gigiyenik talablar keng yoritiladi. Shuningdek, xodimlarning shaxsiy gigiyenasi va mehmonxonada dezinfektsiya ishlarini tashkil etish tartiblari ham ko'rib chiqiladi.

Kirish. Hozirgi kunda turizm sohasining jadal rivojlanishi mehmonxonalar xizmatlariga bo'lgan talabni ortishiga olib kelmoqda. Mehmonxonalar nafaqat yashash uchun qulaylik, balki mehmonlar salomatligini muhofaza qilishga xizmat qiluvchi muhit ham bo'lishi lozim. Shuning uchun mehmonxonalarda sanitariya va gigiyena qoidalariga amal qilish nafaqat qonuniy talab, balki jamiyat salomatligini saqlashning muhim shartlaridan biri hisoblanadi. Gigiyenik talablarga rioya etish orqali yuqumli kasalliklarning oldini olish, mehmonlar va xodimlar uchun xavfsiz muhit yaratish mumkin. Ushbu mavzu mehmonxona faoliyatida sanitar-gigiyenik me'yorlarning ahamiyati va ularni samarali joriy etish usullarini yoritishga qaratilgan [1,2].

Bugungi kunda barcha toifadagi mehmonxonalarga ma'lum bir sanitariya-gigiyena talablari qo'yiladi, bu mavzu dolzarbdir, chunki ularga rioya qilish har qanday mehmonxona faoliyatining ajralmas va majburiy qismidir [3].

Mehmonxona xonalariga qo'yiladigan umumiy talablarni ko'rib chiqamiz. Mehmonxona binolarini qurishda va pardoqlashda gigiyenik sertifikatlashdan o'tgan va muvofiqlik sertifikatiga ega bo'lgan ekologik toza va xavfsiz materiallar qo'llanilishi kerak. Mehmonxonalarning xonalari ionlashtiruvchi va yuqori chastotali nurlanishlardan, shu jumladan ichki manbalardan (tibbiy, oshxona, texnik uskunalar va boshqalar) himoyalangan bo'lishi kerak [4].

To'rt va besh yulduzli mehmonxonalarda muhandislik tizimlarining kamida ikkita alohida manbadan ishlashini ta'minlash, sozlamalarni takrorlash (shu jumladan, qo'l rejimini), avariya rejimlari va vaziyatlarini ko'rsatish, avariya sharoitlarini kompyuterlar bilan qayd etish va boshqalarni nazarda tutish zarur. Barcha issiqlik almashinish apparatlari va nasos uskunalari kamida 100% zaxiraga ega bo'lishi kerak.

Ko'p funksiyali binolarda, shuningdek mehmonxonalar ob'ektlari qoshida joylashtiriladigan mehmonxonalar xonalarining yashash guruhi funksional va rejaviy jihatdan alohida bo'lishi hamda izolyasiyalangan chiqishlarga ega bo'lishi kerak. Turar joylarni yerto'la va sokol qavatlarida joylashtirishga yo'l qo'yilmaydi [5].

Doimiy ish rejimiga ega bo'lgan apartamentlar, turar joylar, xizmat va ma'muriy xonalarni tabiiy yorug'liksiz loyihalashga yo'l qo'yilmaydi. Xizmat va ma'muriy xonalarni yerto'la va yer osti qavatlarida muhandislik qurilmalari (yoritgichlar va boshqalar) yordamida tabiiy yoritishni ta'minlash sharti bilan joylashtirish mumkin. Yashash xonalarini sharqiy va (yoki) g'arbiy yo'nalishda loyihalash afzalroqdir [6].

Mehmonxonaning barcha xonalari SHNQ 2.08.02-09 "Jamoat binolari va inshootlari" va SHNQ 2.08.01-2019 "Turar joy binolari" bo'yicha turar joy xonalarini yoritish bilan tabiiy yoritishga ega bo'lishi kerak. Mehmonxona vestibulida, odatda, kirish zonasi, qabul qilish (mehmonlarni ro'yxatga olish va hujjatlarni rasmiylashtirish), kutish, dam olish va uyushgan guruhlarini yig'ish, axborot, telefon-avtomatlar, bankomatlar va savdo kiosklarini o'rnatish, ovqatlanish va maishiy xizmat ko'rsatish korxonalariga kirish, aloqa zonasi (lift xollari bilan) mavjud [7].

Mehmonxonalardagi ovqatlanish korxonalarini ochiq (hammaga ochiq, lekin asosan mehmonxonada yashovchilarga xizmat ko'rsatadigan, ham mehmonxonadan, ham shahardan kirish imkoniyatiga ega bo'lgan) va yopiq (faqat yashovchilarga xizmat ko'rsatadigan) turlarga ajratish lozim. "Bir yulduzli" va "ikki yulduzli" toifadagi mehmonxonalarning turar joy qavatlarida turar joy xonalarini shovqindan himoya qilish sharti bilan jamoat maqsadlariga mo'ljallangan xonalar (barlar, kafelar, bufetlar va h.k.) qurilishi mumkin. Jamoat binolarini turar joy binolari bilan yonma-yon joylashtirishga yo'l qo'yilmaydi [8].

Nomerlarga taomlarni yetkazib berishda asosiy ovqatlanish blokining tarqatish zonasi va mehmonxonaning yashash qismi o'rtasidagi aloqa xizmat yo'laklari va zinapoyalar, lift yoki maxsus ko'targichlar yordamida ta'minlanishi kerak. Ishbilarmonlik va jismoniy tarbiya-sog'lomlashtirish faoliyati xonalarini uch, to'rt va besh yulduzli mehmonxonalarda ko'zda tutish lozim: 1) ishbilarmonlik faoliyati va uchrashuvlar uchun xonalar - biznes-markaz, firmalar vakolatxonolari, ishbilarmonlik uchrashuvlari xonalari va majlislar zallari, ekspozitsiyali ko'rgazma va namoyish zallari, yordamchi xonalar (aloqa xizmati, ko'paytirish texnikasi va kompyuterlar, tarjimonlar va h.k.); 2) sport va (yoki) trenajyor zali bo'lgan sport-sog'lomlashtirish markazlari, besh yulduzli mehmonxonalarda - saunali suzish havzasi, to'rt yulduzli mehmonxonalarda – sauna [9].

Sport yoki trenajyor zalining bir vaqtdagi sig'imi mehmonxona sig'imining kamida 10 foizini, sauna sig'imining kamida 1 foizini tashkil etadi. Ma'muriyat xonalari yashovchilarning asosiy oqimidan tashqarida, yaxshisi birinchi qavatda guruhlanishi kerak. Turli tipdagi mehmonxona birlashmalari va sayyohlik tashkilotlarining ofislarini joylashtirishga yashash qulayligini pasaytirmaslik sharti bilan yo'l qo'yiladi [10].

Mehmonxona xo'jaligining sanitar-texnik jihozlanishiga alohida e'tibor beriladi. Mehmonxona binolarida quyidagilar bo'lishi kerak: isitish, sovuq va issiq suv bilan ta'minlangan vodoprovod, kanalizatsiya, ventilyasiya va kondisiyalash tizimlari, elektr ta'minoti va elektr jihozlari tizimlari, gazlashtirish (masalan, ta'minot blokining tayyorlov

syexida ba'zi operatsiyalarni bajarish uchun), mexanik qurilmalar va tizimlar, aloqa va signalizatsiya tizimlari, radioeshittirish va shu kabilar[12].

Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablarni ham bilish kerak. Tibbiy ko'riklar hajmi va davriyligi 29.09.89 yildagi 555-sonli "Mehnatkashlar va yakka tartibdagi transport vositalari haydovchilarini tibbiy ko'rikdan o'tkazish tizimini takomillashtirish to'g'risida"gi buyruqda belgilangan. Korxona ma'muriyati sanitariya xizmati bilan birgalikda sanitariya minimumi bo'yicha mashg'ulotlar siklini o'tkazishi, keyinchalik ishga kirgunga qadar zachyot topshirishi kerak [13].

Ishga qabul qilishda majburiy dastlabki va davriy tibbiy ko'riklardan o'tishi lozim bo'lgan kontingent gigiyenik attestatsiya, ishga qabul qilishda dastlabki va davriy tibbiy ko'riklar, profilaktik emlashlar natijalari qayd etilgan yagona namunadagi shaxsiy tibbiy daftarchaga ega bo'lishi kerak. Tibbiy ko'riklarni o'tkazish uchun ma'muriyat tegishli tibbiyot muassasasi bilan shartnoma tuzishi kerak. Mehmonxonaning har bir qavatida dori qutisi bo'lishi shart. Har bir mehmonxonada sanitariya jurnali yoki mehmonxonani tekshirish natijalari dalolatnomalari, sanitariya xizmati ko'rsatmalari, laboratoriya tekshiruvlari natijalari va h.k. bo'lishi lozim [14].

Hozirgi vaqtda mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilishga ko'proq e'tibor berilishi kerak, chunki bu har qanday mehmonxona korxonasi ishining ajralmas va majburiy qismidir. Mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena talablari muhim ahamiyatga ega, chunki ularga rioya qilmasdan mehmonxona ishlash uchun zarur bo'lgan lisenziyani ololmaydi va unga biron-bir toifa berilmaydi. Turar joy binolarini jihozlashda hamma narsa muhim. Mehmonlarni o'rab turgan barcha buyumlar ko'zni quvontirishi, bir-biriga mos kelishi, maksimal qulaylik yaratishi kerak [15].

Xulosa. Xulosa qilib aytganda, mehmonxonalarda gigiyenik talablarga qat'iy rioya qilish nafaqat mehmonlar salomatligi va xavfsizligini ta'minlash, balki xizmat ko'rsatish sifati va mehmonxonaning nufuzini oshirishda ham muhim ahamiyatga egadir. Mehmonxonalarda sanitariya va gigiyena qoidalarini tizimli ravishda joriy etish orqali yuqumli kasalliklarning oldi olinadi, mehmonlar uchun qulay va xavfsiz muhit yaratiladi. Bu esa nafaqat ichki turizmni rivojlantirishga, balki xalqaro miqyosda ham raqobatbardoshlikni oshirishga xizmat qiladi. Shu boisdan, mehmonxona ma'muriyati va barcha xodimlar gigiyenik talablarga to'liq amal qilishlari shart.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Бураковская Н., Солодовникова Ю., Лукина О. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов 2-е изд. Учебное пособие для академического бакалавриата. – Litres, 2019.
2. Бураковская Н. В. ББК 640.4 я73 Б91.
3. Кулинич И. Н. Э40 Экономика гостиничного комплекса: методические указания к выполне.
4. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л. Организация обеспечения безопасности гостиницы. – Directmedia, 2016.

5. Назаров Н. А. Разработка мероприятий по расширению дополнительных услуг на примере отеля «Novotel Красноярск Центр» : дис. – Сибирский федеральный университет, 2021.
6. Монастырев М. М. Апартаменты, студии и лофты как помещения для временного проживания //Законодательство и экономика. – 2015. – №. 8. – С. 51-59.
7. Петрова С. Ю. Тенденции развития объемно-планировочных решений туристических комплексов для Красноярского края : дис. – Сибирский федеральный университет, 2017.
8. Пономарева С. И. По дисциплине Б1. УОО. 06 «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий».
9. Старкова И. В. Реализация инвестиционного проекта реконструкции административно-гостиничного комплекса с подземной автопарковкой по адресу: г. Красноярск, ул. Железнодорожников, д. 22 Д : дис. – Сибирский федеральный университет, 2016.
10. Рындач М. А. виды средств размещения и технологии в сфере гостеприимства //Менеджмент и маркетинг в туристской индустрии. – 2021. – С. 89-107.
11. Тынянкин О. А., Кузнецова А. С. Организация гостиничного и туристического менеджмента: теория и практика. – 2017.
12. Гридина Н. М. Э40 Экономика гостиничного комплекса: метод. указания для выполне.
13. Васильева М. В. Совершенствование рабочих мест (на примере ИП" Бредихин ИЮ"). – 2017.
14. Солдаткина О. Л. Информационные технологии в гостиничном бизнесе: история и современные тенденции развития.
15. Моисеева А. А. Оценка деятельности базы отдыха «Загляденье» и пути ее совершенствования : дис. – Сибирский федеральный университет, 2017.