

**ЎЗБЕКИСТОН RESPUBLIKASI OLIY VA ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ  
ВАЗИРЛИГИ  
ИСЛОМ КАРИМОВ НОМИДАГИ ТОШКЕНТ ДАВЛАТ ТЕХНИКА  
УНИВЕРСИТЕТИ**

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН  
ТАШКЕНТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИСЛАМА КАРИМОВА**



International  
Organization for  
Standardization



International  
Electrotechnical  
Commission



**ХАЛҚАРО АНЖУМАН**

**«Жаҳонда стандартлаштириш ва техник жиҳатдан  
тартибга солиш ҳолати ва ривожланиш истиқболлари»**

**МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

**«Состояние и тенденции развития стандартизации и  
технического регулирования в мире»**



**СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ**

**13-14 Октябрь, 2022  
Ташкент, Узбекистан**

ISO 37001 аккредитация схемасини ишлаб чиқиш билан шуғулланмоқда. Microsoft ва Walmart биринчилардан бўлиб ISO 37001 сертификатиغا эга бўлди. Шунингдек, Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёевнинг ташаббуслари билан 2020 йил 4 апрельдаги фармонларига асосан нефть ва газ соҳаларини тубдан ислох қилиш, улар фаолиятида шаффофликни таъминлаш, хорижий мутахассислар ва хорждаги ватандошларни жалб қилиш, шунингдек, нефть ва газ саноатининг барча корхоналарида коррупцияга қарши «Комплаенс-назорат» тизимини жорий этиш топширилган эди. Ушбу топшириқнинг самарали ижроси таъминланди. Натижада мутахассислар томонидан жамиятнинг коррупцияга қарши курашиш борасида олдига қўйган мақсадлари, халқаро стандарт талаблари амалиётга тадбиқ этилаётгани тасдиқланиб «Ўзбекнефтегаз»АЖ Республикамизда биринчилардан бўлиб Жанубий Кореянинг «G-CERT Co.,Ltd.» халқаро аудиторлик ва сертификатлаш ташкилоти томонидан коррупцияга қарши курашиш механизми амалда самара бераётганининг асосий қўлаткичи ҳисобланувчи ISO 37001:2016 мувофиқлик сертификати билан тақдирланди.

Хулоса ўрнида шуни айтиш мумкинки, жамиятнинг “Коррупцияга қарши курашиш” сиёсатини амалиётга кенг тадбиқ этиш ва коррупцияга оид турли хавфларни бартараф этишда нафақат маъсул мансабдор шахсларнинг, балки ҳар бир ходимнинг иштироки муҳим ҳисобланади. Шунингдек, Коррупцияга қарши курашишда аҳолининг барча қатламлари, енг яхши мутахассислар жалб қилинмас экан, жамиятимизнинг барча аъзолари, таъбир жоиз бўлса, “ҳалоллик вакцинаси” билан эмланмас экан, ўз олдимизга қўйган юксак марраларга эриша олмаيمиз. Биз коррупциянинг оқибатлари билан курашишдан унинг барвақт олдини олишга ўтишимиз керак.

#### Адабиётлар

1. А.Сафарова ISO 37001:2016 Коррупцияга қарши бошқарув тизими. <http://zamin.uz>.
2. А.Мадаминов ISO 37001:2016 Коррупцияга қарши стандарт. <http://huquqiportal.uz>.  
<http://lex.uz> ЎРҚ-419-сон 03.01.2017 Коррупцияга қарши курашиш тўғрисида.

### СОЗДАНИЕ НАУЧНО – МЕТОДОЛОГИЧЕСКИХ ОСНОВ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ИНСТРУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ИНДЕЙКИ

**Турдалиева Махзунахон Мухтаралиевна**

Ферганский политехнический институт, ассистент

**Обидов Жамшид Гайратжон угли**

Ферганский политехнический институт, ассистент

**Топволдиев Абдукаххор Абдукодир угли**

Ферганский политехнический институт, ассистент

***Аннотация.** Берилган ишда курка гўштининг сифатига талаблар келтирилган бўлиб, уларни сертификатлаштириш учун хавфсизлик кўрсаткичлари ҳисобга олинган. Майдаланган совутилган, қисман музлатилган ва музлатилган куркадан яримтайёр маҳсулотни ишлаб чиқаришнинг технологик қўлланмаси яратилган.*

***Калит сўзлар:** курка гўшти, сертификатлаштириш, технологик қўлланма, сифат, хавфсизлик.*

***Аннотация.** В данной работе изложены требования к качеству мяса индейки с учетом показателей безопасности для их сертификации. Разработана технологическая*

инструкция на производство полуфабрикатов из индейки рубленых охлажденных, подмороженных и замороженных.

**Ключевые слова:** мясо индейки, сертификация, технологическая инструкция, качество, безопасность.

**Annotation.** This paper outlines the requirements for the quality of turkey meat, taking into account safety indicators for their certification. A technological instruction has been developed for the production of semi-finished products from chopped chilled, frostbitten and frozen turkey.

**Keywords:** turkey meat, certification, technological instruction, quality, safety.

## ВВЕДЕНИЕ

Как известно, особое внимание уделяется надлежащей сертификации посредством контроля качества импортного и местного мяса индейки на основе биохимических, химических и органолептических методов в соответствии с государственными и отраслевыми стандартами, а также санитарно-эпидемиологической документацией.

В мире, и особенно в странах содружества независимых государств, при определении показателей качества мяса индейки, в основном определяют содержание общего белка, жиров, углеводов и воды, а также некоторых тяжелых металлов, таких как свинец и ртуть. В последнее время с целью повышения продуктивности производства мяса за счет добавления в рацион индеек различных антиоксидантов, антибиотиков, гормонов уделяется особое внимание проблеме нанесения вреда здоровью потребителей. По этой причине изучение химического состава мяса птицы физико-химическими методами, в процессе контроля качества мяса птицы дает положительные результаты. Соответственно, это требует разработки и внедрения современных методов таможенной экспертизы, контроля качества и сертификации мясной продукции в органах государственного контроля [1].

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Технологическая инструкция – это внутренняя документация организации, устанавливающая требования ко всем технологическим этапам создания качественной и безопасной продукции. ТИ может быть самостоятельным документом или приложением к прочим нормативам, отвечающим за область производства. Требования по разработке и оформлению технологической инструкции установлены ГОСТом 3.1105-2011 Единая система технологической документации (ЕСТД), который зарегистрирован Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации 18 мая 2011 года под №6080 [2].

ТИ требуется для конкретных производственных предприятий. Она может применяться для описания различных технологических процессов.

ТИ применяют для описания:

- технологических процессов, имеющих непрерывный характер действия, например технологические процессы химического производства, производства пищевых продуктов и т.п.;
- технологических процессов, специализированных по отдельным методам, применяемым для изготовления или ремонта изделий и (или) их составных частей, формы документов которых не установлены стандартами ЕСТД;
- работы, имеющей общий и повторяющийся характер, независимо от состава изготавливаемых или ремонтируемых изделий и (или) их составных частей, например приготовление электролитических растворов, клеев, смол, компаундов, смесей материалов и т.д.;

- физических и химических явлений, возникающих при выполнении отдельных технологических операций;
- настроечных и регулировочных работ и т.п [3].

ТИ позволит проводить все эти процессы с полным соответствием законодательству и нормам ГОСТа и других стандартов.

ТИ является регламентированным документом по законодательным нормам. Требования к разработке технической инструкции включают ее полное соответствие стандартам.

Оформление документации является специализированным процессом, который регулируется множеством стандартов.

Основной порядок включает в себя следующие пункты:

- получение всей необходимой документации по продукции;
- оформление ТИ в соответствии с профильными стандартами, которые применяются для указанных технологических процессов [4].

Технологическая инструкция (далее – ТИ) обязательно содержит титульный лист, где указывается объект, в отношении которого она разработана и применяется, наименование предприятия, его юридические реквизиты, название и дата утверждения документа. Основные разделы документации включают:

- непосредственно информацию о товаре, область применения;
- критерии к расходным материалам, сырью;
- рецептуры и технологию производства;
- требования к упаковке, хранению, перевозке;
- порядок организации контроля на всех этапах производственного процесса;
- прочие данные.

Также в состав ТИ входит лист регистрации изменений и при необходимости туда вносят дополнения/правки, приложения, схемы, чертежи. При составлении документа учитываются положения ГОСТ 3.1105-2011 «Единая система технологической документации (ЕСТД). Формы и правила оформления документов общего назначения» [5, 6].

В частности, при разработке технологической инструкции на производство полуфабрикатов из индейки рубленых охлажденных, замороженных и замороженных, вырабатываемые из мяса птицы, нужно учесть ряд факторов, так как, среди мясных продуктов, производимых сегодня в мире, мясо индейки является одним из лидеров с точки зрения его усвояемости, богатства питательными веществами, относительно низких производственных затрат и ряда других параметров, а спрос на него растет [7].

Важное значение имеет надлежащая сертификация путем контроля качества импортируемого мяса индейки на основе биохимических, химических и органолептических методов в соответствии с государственными стандартами, санитарно-эпидемиологическим документом и организационным стандартом. Для производства качественных и безопасных полуфабрикатов из мяса индейки, должны выполняться ряд требований, указанных как в ГОСТе 31936-2012, так и в Гигиенических нормативах безопасности пищевой продукции СанПиН 0366-19. Обобщая требование нормативных документов, разрабатывается технологическая инструкция на производство полуфабрикатов из индейки рубленых охлажденных, замороженных и замороженных, вырабатываемые из мяса птицы [8].

## ЛИТЕРАТУРА:

1. Андреева Е.И. Об оспаривании решений о классификации товаров // Компетентность. 2012. №9-10/100-101. Стр. 55-59.
2. Актуальные вопросы классификации товаров по единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза и определение страны происхождения товаров: материалы семинара-совещания. Минеральные воды, 2017
3. Постановлению Кабинета Министров №43 от 30 января 2021 года «Об утверждении перечней объектов оценки соответствия в Республике Узбекистан. [Режим доступа] <https://lex.uz/en/docs/5249376#5250624>
4. Н.С. Моисеева, А.Т. Инербаева Исследования биохимического состава продуктов из мяса индейки Вестник КрасГАУ, 2014, №8, стр. 53-61.
5. Методы исследования сырья и пищевых продуктов. Методические указания к выполнению лабораторной работы. Ставрополь -2017 г. С.28
6. F. Obanor, J. D. Morton, G. H. Geesink, R. Bickerstaffe Effect of processing on turkey meat quality and proteolysis, Article in Poultry Science · August 2005, Page. 123-1128
7. ТИ 303483022-01:2021 по производству «полуфабрикатов из индейки рубленых охлажденных, замороженных и замороженных, вырабатываемые из мяса птицы»
8. Гигиеническими нормативами безопасности пищевой продукции СанПиН 0366-19[Режим доступа] <https://ssv.uz/ru/documentation/gigienicheskie-normativy-bezopasnosti-pischevoj-produktsii>

## ОРГАНИЗАЦИЯ И АНАЛИЗ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА В СМК ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**Фаттоев Фируз Фарход ўғли**

ТашГТУ, старший преподаватель кафедры «Метрология, техническое регулирование, стандартизация и сертификация»

**Мирпайзиева Гулноза Мирғиёсовна**

ТашГТУ, ассистент кафедры «Метрологии, технического регулирования, стандартизации и сертификации»

**Жуманазарова Ситора Шоназар кизи**

Термезский инженерно-технологический институт, студент кафедры «Метрология, стандартизация и управление качеством продукции»

**Аннотация.** Внедрение СМК сложный и трудоемкий процесс, включающий в себя целый комплекс работ и затрагивающий, как различные аспекты деятельности предприятия, так и подсистемы системы менеджмента качества. Каждый день требования к качеству и безопасности возрастают, тем самым заставляют следовать мировым стандартам все более строго. В данной статье будет рассмотрен анализ системы контроля качества при внедрении системы менеджмента качества, описаны преимущества системы, а также преимущества, которые получают предприятия при ее внедрении.

**Ключевые слова:** контроль качества; система качества; система менеджмента качества.

**Abstract.** The implementation of the QMS is a complex and time-consuming process, which includes a whole range of activities and affects both the various aspects of the enterprise's activities and the subsystems of the quality management system. Every day, the requirements for quality and

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Приветственное слово. Турабджанов С.М. | 3 |
| Приветственное слово. Юсупбеков Н.Р.   | 4 |

## РОЛЬ СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ

|                                                                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тавгень И.А., Борис В.Ц. Проблемы стандартизации процесса дистанционного повышения квалификации                                                                         | 5  |
| Борис В.Ц., Владимир Л.С. Стандартизация понятий в современной метрологической практике                                                                                 | 9  |
| Исматуллаев П.Р., Асамутдинова С.Х., Зиёдуллаев А.У., Государственный надзор за соблюдением требований стандартов                                                       | 14 |
| Исматуллаев П.Р., Мўминов Х.Д., Стандартлаштириш тизимининг хронологик ривожланиши                                                                                      | 19 |
| Муминов Н.Ш., Хамидов Ж.А. Проблемы разработки и внедрения нормативных документов по стандартизации в строительстве                                                     | 23 |
| Кулуев Р.Р., Дониёрова К.Б. Анализ основных принципов современного менеджмента качества                                                                                 | 28 |
| Бекимбетов М.Н., Сатторбергенова Г.К., Баниязов Ш.К. Теоретические основы управления качеством услуг                                                                    | 33 |
| Пулатова Д.Г. Основные характеристики ячеистых бетонов                                                                                                                  | 37 |
| Абдусаломова Н.С., Усманова Х.А. Озиқ-овқат саноатида сифат менежменти тизимини шакллантиришнинг асосий стандартлари                                                    | 39 |
| Каратаева С.Б. Аттестация рабочих мест                                                                                                                                  | 43 |
| Shertaylaqov G‘.M., O‘ngarov J.Y., Maxammatov Sh.Sh. Xalqaro standart talablari asosida kattaliklar jarayonining bajarilishi                                            | 45 |
| Султонова Ю.А. Хайруллаева Д.С., Мухаммад Аминов А.Д., Халқаро ва миллий стандартлар иктисодиётнинг туризм тамоғини ривожланишидаги ўрни                                | 48 |
| Бекмуротов Ч.А., Ниетбаев А.К. Озиқ-овқат маҳсулотлари сифат менежменти тизимининг мураккаблиги ва уни ечиш йўллари                                                     | 51 |
| Султонова Ю.А., Умарова Н.С., Хайруллаева Д.С., Корхоналарда коррупцияга қарши курашда халқаро ISO 37001 стандартининг ўрни ва аҳамияти                                 | 55 |
| Турдалиева М.М., Обидов Ж.Ғ., Топволдиев А.А., Создание научно – методологических основ разработки технологической инструкции на производство полуфабрикатов из индейки | 58 |
| Фаттоев Ф.Ф., Мирпайзиева Г.М., Жуманазарова С.Ш., Организация и анализ системы контроля качества в СМК предприятий пищевой промышленности                              | 61 |
| Rakhmanova N.R., Mo‘minov N.Sh., Energy in international standards                                                                                                      | 64 |
| Назарбаева Б.А. Роль стандартизации в интеллектуальной электроэнергетической системе                                                                                    | 66 |
| Жабборов Ҳ.Ш., Мустафайев О.Ш. Дон ва дон маҳсулотлари намлигини ўлчаш усулини танлаш ва уни асослаш                                                                    | 72 |
| Сатторов Д.Н., Матякубова П.М., Стандартлаштириш ва инновацион фаолиятни ривожлантириш                                                                                  | 76 |