

## HALOL RESTORANGA TA`SIR ETUVCHI OMILLAR TAVSIFI

**Annotatsiya.** Global Halal Market -Statistics & Facts ma'lumotiga ko'ra musulmon aholining global miqyosda yiliga 20% o'sib borayotgani hisobiga "halol" (ruxsat berilgan) tushunchasi bilan birgalikda "toyyib" (yaxshi sifat) tushunchasining ham ahamiyati ortib bormoqda (Pacific, 2010). Global halal mahsulotlar bozorida halal oziq-ovqat bozori (36%) islomiy moliya (43%)dan keyingi ikkinchi o'rinni egallaydi. Islom iqtisodiyotidagi yetakchi davlat sifatida Malayziya kuchli va keng qamrovli halal standartini yaratishda muhim rolga ega. Halol standartlarini endigina yo'lga qo'yishga harakat qilib kelayotgan O'zbekiston bozori uchun ham katta ahamiyat kasb etadi. Shu munosabat bilan Malayziyada o'tkazilgan tadqiqot asosida (Md Siddique E Azam va boshq., 2021) O'zbekiston, xususan, Buxoro shahrida halal yorliq asosida restoran xizmatlarini taqdim etib kelayotgan ovqatlantirish muassasalarida holat yuzasidan tegishli xulosalar qilishga qaror qilindi.

**Kalit so'zlar:** halal sertifikatlangan restoran, restoran menejeri, halal standarti, muvofiqlik amaliyoti, omillar tavsifi

### **Kirish**

Mahsulot yoki xizmat taqdim etishga asoslangan har qanday biznesning tegishli boshqaruv va operatsion amaliyotlari standartlar va sifat talablariga mos kelishi muhim ahamiyatga ega. Jahon iqtisodiyotidagi shunday bozorlardan biri global halal sanoatidir. Global bozor qiymati 2,3 trillion AQSH dollari (islomiy moliyadan tashqari) bilan Halal sanoati hozirda dunyodagi eng tez rivojlanayotgan bozorlardan biri hisoblanadi. (Elasrag, 2016). Musulmon aholining global miqyosda yiliga 20% o'sib borayotgani hisobiga "halol" (ruxsat berilgan) tushunchasi bilan birgalikda "toyyib" (yaxshi sifat) tushunchasining ham ahamiyati ortib bormoqda (Pacific, 2010). Global halal mahsulotlar bozorida halal oziq-ovqat bozori (36%) islomiy moliya(43%)dan keyingi ikkinchi o'rinni egallaydi (Global Halal Market - Statistics & Facts | Statista, n.d.). Islom iqtisodiyotidagi yetakchi davlat sifatida Malayziya kuchli va keng qamrovli halal standartini yaratishda muhim rolga ega (Thomson Reuters va DinarStandard, 2018). Standartlardan biri Malayziya standarti (MS) - 1500 halal oziq-ovqat va ichimliklar uchundir.

2017-yilda e'lon qilingan 2015-yilgi iqtisodiy aholini ro'yxatga olish ma'lumotlariga ko'ra, jami 6138 ta muassasa "Halol" sertifikatini oldi va arizalar soni yildan-yilga keskin ortib bormoqda (Malayziya Statistika Departamenti, 2017). Har qanday standart uchun boshqa sertifikatlash tizimi singari, Halal sertifikatlash tizimi ham sertifikatlangan biznes tashkilotlarining halal standartlari va talablariga muvofiqligini ta'minlash uchun o'zining monitoring va audit organlariga ega. Shu munosabat bilan, Ly va boshq. (2015); Randeree (2019); Mohamed, Mahmud, & Mansor (2014); Salindal, (2018); Baharuddin va Ismoil, (2018); Mohamed va boshqalar, (2014); Sorooshian & Dahan, (2013); Rahmon, Saleh, Rahman, & Hoshim (2012); Zailani, Omar, & Kopong (2011) va boshqalarni o'z ichiga olgan cheklangan miqdordagi tadqiqotchilar tomonidan halolga rioya qilish bo'yicha tadqiqotlar olib borildi. Ushbu tadqiqotlarning umumiy o'rganigan muammolaridan biri biznesda halolga rioya qilish, tegishli talablar va qonunlar hamda cheklovlarni nazorat qilish masalasi edi.

Halal sertifikatlangan korxonalarining ushbu standartga amal qilishini aniqlash amaliyoti JAKIM tomonidan mavjud o'lchash amaliyotiga nomuvofiqligi qayd etilgan (Md Siddique E Azam va boshq., 2021) Bu darajalar "mayda jinoyat", "katta jinoyat" va "og'ir jinoyat" sifatida baholanadi

(JAKIM, 2015). Biroq, bu o'lchovlar faqat biron bir standartni buzish yoki hech qanday talablarning yo'qligiga asoslangan (MS-1500: 2019). Halol talabiga muvofiqlik o'lchovlaridan eng ahamiyatlisi bu iste'molchining turar joy uchun istalgan mehmonxonani tanlashda mehmonxona reyting tizimiga asoslangan xarid qilish qaroridir. Bu MS2610:2015 nomi bilan tanilgan Musulmonlarga do'stona mehmondo'stlik xizmatlari (Muslim-Friendly Hospitality Services MFHS) sifatida tanilgan. Bunday muvofiqlik darajasiga ega bo'lish har qanday biznesga bozorda raqobatbardosh mavqega ega bo'lish imkonini beradi (Asia Pulp & Paper, 2019; Veit, Lambrechts, Quintens va Semeijn, 2018).

2017 yilda halol oziq-ovqat va ichimliklar bozorining global xarajatlari 1,3 trillion AQSh dollarini tashkil etdi, bu 2023 yilga kelib 1,9 trillion dollarga yetishi kutilmoqda (Thomson Reuters va DinarStandard, 2018). Ushbu statistik ma'lumotlar halol oziq-ovqat va ichimliklarga (F&B) global talabning ortib borayotganini ko'rsatadi. Ushbu sektordagi eng yirik xizmat ko'rsatuvchi provayderlardan biri bozorning turli joylarida tarqalgan restoranlardir. Shu bilan birga, iste'molchilarning e'tiqodga asoslangan ehtiyojlarini (halol va toyyib mahsulotlar) ta'minlash mas'uliyati halol sertifikatiga ega restoran operatorlari zimmasiga yuklanadi (Rahman va boshq., 2012). Malayziya kontekstida halol sertifikatiga ega restoran provayderlarining majburiyatlari yoki burchlari Halol standarti 1500:2019da aks ettirilgan. Biroq, so'nggi paytlarda halol restoranlaridagi ba'zi bir qoidaga rioya qilmaslik muammolari iste'molchilarni Malayziyada halol sertifikatining ishonchliligi bilan bog'liq xavotirlarga sabab bo'ldi (Tiema, 2019; Rahman va boshqalar, 2012).

Shu munosabat bilan, aksariya tadqiqotchilar halol standartiga muvofiqlik darajasini o'lchash va ularga mos ravishda baholash uchun olib borilgan biron bir tadqiqot yoki o'rganishlardan xabardor emas edilar. Bundan tashqari, tadqiqot sohalarida halolga rioya qilish bo'yicha eng yaxshi amaliyotning tarkibiy qismlarini aniqlash va tanlashga urinishlar mavjud emas edi. Halol sertifikati va halolga muvofiqlik bilan bog'liq bo'lgan bunday tadqiqot bo'shlig'ini halol mahsulot va xizmatlarni tanlayotgan iste'molchilarning ishonch darajasini mustahkamlash uchun ham to'ldirish kerak, chunki bu halol sanoatida, ayniqsa halol oziq-ovqat sektorida muhim muammolardan biriga aylandi (Randeree, 2019). Bu, shuningdek, halol standartlari va talablariga muvofiqligini ta'minlash uchun biznes subyektlari tomonidan halol amaliyotlarining samaradorligini aks ettirish va sifatsiz yoki nomuvofiq mahsulot va xizmatlarni taqdim etish orqali iste'molchilarga zarar yetkazish tendentsiyasini kamaytirish uchun kerak. Halol standartiga rioya qilmaslik bo'yicha bunday masalalar bir qator olimlar tomonidan ko'rib chiqilgan (Journal & Basic, 2016; Tiema, 2019; Tieman, 2017; Yapp & Fairman, 2005; Rezai va boshqalar, 2012), chunki iste'molchilarning halol logotipiga bo'lgan ishonchi JAKIM xodimlari tomonidan yomon monitoring olib borilganligi va halol standartining samarasiz tadbiriq etilishi tufayli pasayganligi aniqlangan.

Ushbu muammo halol standartlarini endigina yo'lga qo'yishga harakat qilib kelayotgan O'zbekiston bozori uchun ham katta ahamiyat kasb etadi. Shu munosabat bilan Malayziyada o'tkazilgan tadqiqot asosida (Md Siddique E Azam va boshq., 2021) O'zbekiston, xususan, Buxoro shahrida halol yorliq asosida restoran xizmatlarini taqdim etib kelayotgan ovqatlanirish muassasalarida holat yuzasidan ayrim xulosalar qilindi.

Yuqorida qayd etilgan muammolarni hal qilish uchun ushbu tadqiqotda quyidagi vazifalarni qo'yildi:

1. Buxorodagi halol sertifikatiga ega restoranlar tomonidan eng yaxshi halolga muvofiqlik amaliyoti omillarining vaznini aniqlash va o'lchash.
2. HSR (Halol sertifikatlangan restoran) komponentlarining tekshiriladigan va o'lchanadigan sohalarini aniqlash.

Tadqiqotning muhim ahamiyati shundaki, u halol sanoatida yetishmayotgan halol sertifikatiga ega restoranlar uchun eng yaxshi halolga muvofiqlik amaliyoti tarkibiy qismlarini taqdim etish hisoblanadi. Tanlangan komponentlar halol sertifikatiga ega restoraning eng yaxshi halolga rioya qilish amaliyotini o'lchash uchun tadqiqot sohasi sifatida ishlatilishi mumkin. Bundan tashqari, ushbu tadqiqotning maqsadlariga erishishi kelajakda HSR vositasini ishlab

chiqishning dastlabki bosqichining muvaffaqiyatli yakunlanishiga olib keladi. Bundan tashqari, tanlangan komponentlarning og'irligini o'lchash halolga muvofiqlikni o'lchashda audit nazorat ro'yxatini tayyorlashda qaysi komponentlarga ustunlik berish kerakligini hal qilishga yordam beradi. Nihoyat, bu HSRni joriy etish va o'rganishda HSRni baholash uchun katta hissa qo'shadi.

#### Adabiyotlar tahlili

Eng yaxshi halolga rioya qilish amaliyotlarining omillarini tanlash uchun halol restoran sanoatiga tegishli bo'lgan mavjud standartlar va reyting tizimlari ko'rib chiqildi. Bundan tashqari, eng yaxshi halolga rioya qilish amaliyotlarining omillar ro'yxatini aniqlash va tanlash uchun avvalgi olimlarning tegishli tadqiqot natijalari ham o'rganildi. Halol sanoatida yirik tajribaga ega mamlakat bu Malayziya hisoblanadi. Shuning uchun ham Malayziya halol standarti omillarni aniqlash va tahlil qilishda tayanch manba sifatida tanlandi.

#### Malayziya standarti, MS 1500:2019

Malayziyada halolga muvofiqlik Malayziya standarti, MS 1500:2019, halol oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, tayyorlash, qayta ishlash va saqlash bo'yicha umumiy ko'rsatmalar (Uchinchi tahrir) asosida belgilangan. Ko'rsatmalar muvofiqlik standartining 3-bandida ko'rsatilganidek, atroflichani tekshirish orqali amalga oshiriladi. Halol oziq-ovqat uchun MS 1500: 2019 halol logotipidan foydalanadigan yoki undan foydalanish niyatida bo'lgan har qanday biznesning halolga muvofiqligini ta'minlash uchun halol oziq-ovqatlar tegishli sakkiz jihat nuqtai nazaridan baho beriladi. Bu jihatlar quyidagilardan iborat:

- i. Boshqaruv mas'uliyati;
- ii. Binolar va jihozlar;
- iii. Qurilmalar, idishlar, mashinalar va ishlov berish vositalari;
- iv. Gigiena, sanitariya va oziq-ovqat xavfsizligi;
- v. Halol oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash;
- vi. Halol oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash, tashish, namoyish qilish, sotish va xizmat ko'rsatish;
- vii. Qadoqlash va yorliqlash;
- viii. Qonuniy talablar.

#### Malayziya standarti MS2610:2015

Malayziya, shuningdek, MS2610:2015 deb nomlanuvchi Musulmonlarga do'stona mehmondo'stlik xizmatlari standartini ishlab chiqdi. Standartga ko'ra, MFHS sertifikatiga qo'yiladigan umumiy va maxsus talablar beshta asosiy komponentga bo'lingan bo'lib, ular boshqaruv mas'uliyati, turar joy, tur paketlari va ekskursiya gidlariga qo'yiladigan talablarni o'z ichiga oladi.

#### ISO 22000 Oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimi (FSMS).

ISO 22000 oziq-ovqat xavfsizligi masalalarini hal qiluvchi global miqyosda qabul qilingan standartdir. U oziq-ovqat ta'minoti zanjiriga tegishli bo'lgan oziq-ovqat zanjiridagi har qanday tashkilot yoki kompaniyaning oziq-ovqat iste'mol qilish vaqtida yaroqli bo'lishini kafolatlash uchun oziq-ovqat xavfsizligi majburiyatini belgilaydi. Standart o'zining muvofiqlik talablarini tashkiliy kontekst, yetakchilik, rejalashtirish, qo'llab-quvvatlash, operatsiya, samaradorlikni baholash va takomillashtirishni o'z ichiga olgan yettita asosiy element ostida belgilaydi.

#### Oziq-ovqat gigienasi qoidalari 2009 yil.

Bundan tashqari, 2009-yilgi Oziq-ovqat gigienasi qoidalariga muvofiq restoran yoki oziq-ovqat obyektining reytingi (A, B, C yoki D) bo'lsa, ovqatlantirish tashkilotlari uchun halol sertifikati yanada silliq va moslashuvchan bo'ladi. Malayziya Sog'liqni saqlash vazirligi (Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati bo'limi va Malayziya, 2009) tomonidan nazoratga olingan ushbu standart 8ta talab orqali taqdim etiladi. Bular: oziq-ovqat xavfsizligi, shaffoflik, boshqaruv, qonuniy talablar, binolar, saqlash, qadoqlash hamda etiketkalar.

#### Crescent Muslim Friendly Hotel Reyting.

Musulmonlarga do'stona mehmonxonalarni baholashning eng mashhur tizimi Crescent Muslim Friendly Hotel Rating tizimidir. U halolning turli jihatlarini to'rtta asosiy komponent bo'yicha

o'rganadi, jumladan halol taomlar, namoz va Ramazon xizmati hamda mehmonxonaning halolga muvofiqligi.

Mavjud tadqiqot ishlarini ko'rib chiqish.

MS1500:2009 halolga muvofiqligining tarkibiy qismlarini bayon qiladi va har bir komponent ostidagi talablarni tushuntiradi, avvalgi tadqiqotchilar tomonidan olib borilgan tadqiqotlar Malayziyada halol muvofiqligi va halol sertifikatlash tizimini tekshirish uchun ba'zi qo'shimcha komponentlarni ko'rib chiqadi. Standart F&B sektoridagi biznes kompaniyalarga halol sertifikati va mahsulot va xizmatlarini markalashda halol logotipidan foydalanish litsenziyasini olish uchun minimal talablarni taqdim etadi. Halolga muvofiqlikni o'lchash va ularga mos ravishda baho berish uchun halolga rioya qilish bo'yicha eng yaxshi amaliyotni aniqlash va tavsiya etish juda muhimdir. Ko'pgina olimlar oziq-ovqat sifati va xavfsizligini samarali boshqarishga ta'sir qiluvchi omillarni o'rganib chiqdilar va tadqiqotlar o'tkazdilar. Jumladan, Ahmad (2018) "Implementation of Halal Food Management System in Small and Medium Enterprises Food Manufacturers" ishida Resurslar/kompaniya atributlari, Yuqori boshqaruv / yetakchilik, Xodimlar / odamlar, Ta'lim va qayta tayyorlash, Jarayon, Yetkazib beruvchilar; vii. Tashqi omillar, masalan, iste'molchilar, qoidalar, va hukumat; Baharuddin va Ismail (2018) "Halal compliance impact on organizational performance: The

role of religiosity" asarida Halol va Toyyib amaliyoti, Ichki jarayonlar, Halol kafolati tizimi, Inson resurslari; Zannierah Syed Marzuki, Hall, va Ballantine (2012) "Restaurant managers' perspectives on halal certification" ilmiy ishida Halol, musulmon ovqatlanish qonunlari haqida bilim hamda ish joyida diniy amaliyot, Oziq-ovqat gigienasi qoidalariga rioya qilish, Ta'minot zanjirida halol yaxlitlik, ya'ni halol yetkazib beruvchilar, Binoning gigienasi va xavfsizligi, Islomiy muhit; Zannierah va Marzuki (2016) "Halal Certification: A Viewpoint from Malaysian Restaurant Managers" ilmiy asarida i. Oziq-ovqat ishlab chiqarishda, oshxonada tozalik, hojatxona va ovqatlanish joyi; ii. Yaxshi gigiena amaliyoti va oziq-ovqat xavfsizlik iii. Musulmonlarning ovqatlanish qonunlari, iv. Islomiy muhit; Razalli, Abdullah, & Yusoff (2013) "The Influence of Human factors in Halal Certification Process on Organizational Performance" ilmiy asarida Menejmentda mas'uliyat, xadimlar siyosati, xodimlar xususiyati; Rahman et al.(2012); Sorooshian & Dahan (2013) "A Review on factors of non compliance of halal standards among restaurant operators in Kuala Lumpur" ilmiy asarida Halol haqida bilim, Amalga oshirish qiymati, Boshqaruv mas'uliyati, Yetkazib beruvchi muammolari, Mijozlarning qoniqishi, Halol boshqaruv, Monitoring va ijro; Salindal (2019) "Halal certification compliance and its effects on companies' innovative and market performance" ilmiy asarida Xom ashyo, Qayta ishlash, Mahsulot innovatsiyasi, Marketing; Baharuddin va Ismail (2018) "Halal compliance impact on organizational performance: Therole of religiosity" ilmiy asarida Halol va Toyyib amaliyoti, Biznesni tashkil etishning ichki jarayoni, Halol kafolatini boshqarish tizimi, Inson resurslarining salohiyati va qobiliyati; Tan Lau, Yong, Khan va Nguyen(2019) "A qualitative study of green practices adoption for restaurants in Malaysia" ilmiy asarida Suv va energiya samaradorligi va saqlash, Qayta ishlash va kompozitsiyalash amaliyot, Barqaror, mahalliy va organik oziq-ovqatlardan foydalanish, Zaharli va kimyoviy mahsulotlar yo'q, Barqaror mebel va qurilish materiallar (yangi binolar uchun) kabi omillarni tavsiflab o'tishgan.

### **Metodologiya**

Tadqiqot ikki asosiy bosqichga bo'lingan va shunga mos ravishda metodologiya qo'llanildi. Birinchidan, birinchi maqsadga erishish uchun uch xil toifadagi resurslardan ikkilamchi ma'lumotlar sifatida foydalanildi. Ushbu manbalar tegishli standartlar va qoidalar, reyting tizimlari va halol oziq-ovqat sanoatining tegishli sohalarida oldingi tadqiqot ishlarini o'z ichiga oladi.

Ikkinchi bosqich Buxorodagi halol sertifikatiga ega restoranlar tomonidan halolga rioya qilish bo'yicha eng yaxshi amaliyotlarning aniqlangan tarkibiy qismlarining ustuvorligini aniqlash va ularning vaznini o'lchash edi. Shu munosabat bilan halol oziq-ovqat va ichimliklar sanoati va boshqa tegishli sohalardan 7 nafar ekspert ishtirokida qaror qabul qilishning Analitik ierarxiya

jarayoni (Analytic Hierarchy Process) usuli qabul qilindi. Goepel (2013) tomonidan ishlab chiqilgan ushbu usul orqali hisob kitoblar Microsoft Excel dasturida amalga oshirildi.

Eng yaxshi halolga muvofiqlik amaliyotining tanlangan komponentlariga ustuvorlik berish. Halolga muvofiqlikni o'lchash uchun barcha komponentlarning ahamiyati teng emas. Biri boshqasidan ko'ra ko'proq yoki kamroq ahamiyatga ega. Shuning uchun har bir komponentning vazni ham o'zgaradi. Tanlangan barcha komponentlar bo'yicha vazni adolatli va asosli ravishda taqsimlash uchun eng keng tarqalgan vosita Analitik ierarxiya jarayonidir (AHP). Keyingi bo'limda oldingi adabiyotlarni ko'rib chiqish uchun ushbu vositaning tushuntirishi va qo'llanilishi keltirilgan.

Analitik ierarxiya jarayoni (AHP).

Analitik ierarxiya jarayoni qisqacha AHP - bu Tomas Saati (1980) tomonidan ishlab chiqilgan va kiritilgan nazariya. Bu Ko'p mezonli qarorlar qabul qilish (MCDM) jarayonidagi eng samarali vositalardan biri hisoblanadi (Soberi va Ahmad, 2016). AHP vositasi tadqiqotda ko'rib chiqilgan turli HCR komponentlarining nisbiy reytingini baholash bilan birga ustuvor og'irliklarning halolga muvofiqligini aniqlash uchun tanlangan komponentlar o'rtasida juftlik taqqoslashni yaratishni o'z ichiga oladi. Jarayonning ikkinchi darajasi tegishli sohalarida bir nechta ekspertiza tomonidan vaznlarning ma'lum foizini belgilash orqali mezonlarga yoki turli komponentlarga ustuvorlik berishni o'z ichiga oladi (Singh va boshq., 2020). Omillarni taroziga solish bosqichida bir nechta ekspertizalarni jalb qilishning sababi har bir komponentning og'irligida izchillikni ta'minlashdir (Vaidya va Kumar, 2006).

Omillar ushbu tadqiqotga hissa qo'shish uchun so'rov xati bilan birga mutaxassislarga yuborildi. Omillar 1-jadvalda ko'rsatilganidek, barcha tanlangan 8ta HCR komponentining ta'rifini o'z ichiga oladi. Bundan tashqari, HCR ning 8 ta komponentidan jami 28 juftlik yuzaga keldi. Mutaxassislardan har bir juftlik o'rtasida tarkibiy qismlarga ustunlik berish va AHP vositasida taqdim etilgan muhimlik Saaty shkalasi asosida ball qo'yish so'raldi.

### Natija

Adabiyotlarni ko'rib chiqish bo'limida halol sanoatiga tegishli bo'lgan turli standartlar, qoidalar va reyting tizimlarini ko'rib chiqish orqali halolga muvofiqlik komponentlari taqdim etiladi. Bundan tashqari, u turli tadqiqotchilar tomonidan o'tkazilgan bir qator oldingi tadqiqotlardagi halolga muvofiqlik komponentlarini o'rganadi. Ushbu keng qamrovli tekshiruv natijasida oziq-ovqat korxonalarini tomonidan eng yaxshi halol amaliyoti HCR uchun ko'rib chiqilishi kerak bo'lgan 8 ta komponent aniqlandi. Komponentlar turli standartlarda, qoidalarda, reyting tizimlarida va oldingi tadqiqot ishlarida eng ko'p ko'rinishi asosida tanlangan. 1-jadvalda halol sertifikatlangan oziq-ovqat binolari va restoranlar uchun HCRning tanlangan o'nta omilning har biriga nisbatan manbalar hamda baholash asoslari keltirilgan. Omilarning ekspertlar bilan muloqot jarayonida tushuntirilishi yoki omil asosida nimalar nazarda tutilganligi har bir omilga sharh sifatida keltirilgan. Qavsda berilgan lotin bosh harflari esa Pairwise tahlili uchun belgilangan omilning shartli belgisi.

### 1-jadval. Halol restoranlarga ta'sir etuvchi omillarning ta'rifi

No	Tanlangan HSR omili	Omilning mohiyati	Manbasi
1.	Halol atamasining ma'nosini bilish (A) ya'ni, halol so'zi nimani anglatishini va qanday oziq-ovqatlar halol va halol emas ekanligini bilish	Halol so'zining ma'nosi va ahamiyati haqida bilim	STANDARD, (2019)
		Halol tushunchasini bilish ya'ni uni anglash yaxshi muomala(masalan, xatti-harakatlar, tashqi ko'rinish, Islomiy salomlashishlar va boshqalar), ko'rinish(ovqatlarni taqdim etish, o'zini ko'rsatish va restoranning umumiy taqdimoti) va xizmatni saqlab qolish demakdir.	Zannierah Syed Marzuki va b., (2012)

		Insonning foydalanishi va manfaati uchun ruxsat etilgan barcha narsalar.	Mian N.Riaz va b. (2004)
2.	<b>Boshqaruvda mas`uliyat (B)</b> - ya`ni, boshqaruvda butun jamoaning halol munosabatlari (xodimlarning Islom etikasi asosida boshqarish, ularga munosib Islomiy sharoitlar yaratib berish(masalan namoz o`qishlari uchun), ularning halol bilan bog`liq diniy qarashlarini muntazam oshirib borish)	Ichki halol qo`mitasi (IHC), ichki halol nazorat tizimini tashkil etish, musulmon kadrlarni tayinlash, haloldan xabardorlik va bilimlarni o`rgatish, davomli yig`ilishlarni tashkil etish.	STANDARD, (2019); MS 2610, (2015)
		Ichki halol nazorat tizimini joriy qilish uchun yetarli resurslar (ishchi kuchi, inshoot, moliya va infratuzilma) mavjudligi	ISO(2018)
		Qarorlarni qabul qilishda xodimlarning ishtiroki	Ahmad(2018)
		Xodimlarning o`z ibodatlarini amalga oshirishlari uchun sharoitning mavjudligi	Rahman et al., (2012); Razalli et al., (2013)
3.	<b>Binoning joylashuvi va dizayni ( C )</b> ya`ni, bino Islomda man etilgan faoliyat turlari bilan shug`ullanuchi tashkilotlardan uzoqda joylashuvi(min. 5 km); namoz o`qish uchun sharoitlarning mavjudligi; binonig musulmonona sanitar gigiyenik talablarga javob berishi	Namoz uchun ajratilgan va ajratilgan joy, to`g`ri xizmat oqimi, uy va boshqa hayvonlarning kiritilmasligi	STANDARD, (2019)
		Musulmonona sanitar sharoitlar	MS 2610, (2015)
		Cho`chqa fermasidan (min. 5km) uzoqda joylashganligi, cho`chqa va undan tayyorlanadigan boshqa hosilalarning binoga kirmasligini ta`minlash	STANDARD, (2019b)
		Musulmon ishchilar oqimi	Ahmad, (2018)
		Binoning sizayni maxsus tazalash jarayonlariga imkon yaratishi	Romeiss-Stracke, (1995); Salindal, (2019)
4.	<b>Tozalik va oziq-ovqat</b> xavfsizligiga rioya qilish- oziq (D) ya`ni, ovqatni sog`liq uchun zararsizligi, gigiyenik talablarga javob berishi, halol bo`lmagan tarkibiy qismlar bo`lmasligini ta`minlash	Yaxshi gigiena amaliyoti (GHP) reytingi	STANDARD, (2019); MS 2610, (2015)
		Barcha jihozlar va oshxona anjomlari,rakovinalar, o'tirgichlar, axlat qutilari va hojatxonalarni muntazam tozalash	
		Oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz saqlash va oshxona va omborxonada yoqimli atmosferani ta`minlash uchun to`g`ri shamollatish va yetarli yorug`lik	
		Tez-tez tozalash va stol usti va stullarni almashtirish	Oziq-ovqat xavfsizligi va sifati bo`limi va Malayziya, (2009)
		Suv quvurlarida tomchilar oqishi va tiqilib qolishlarning yo`q	Marzuki va b., (2012);

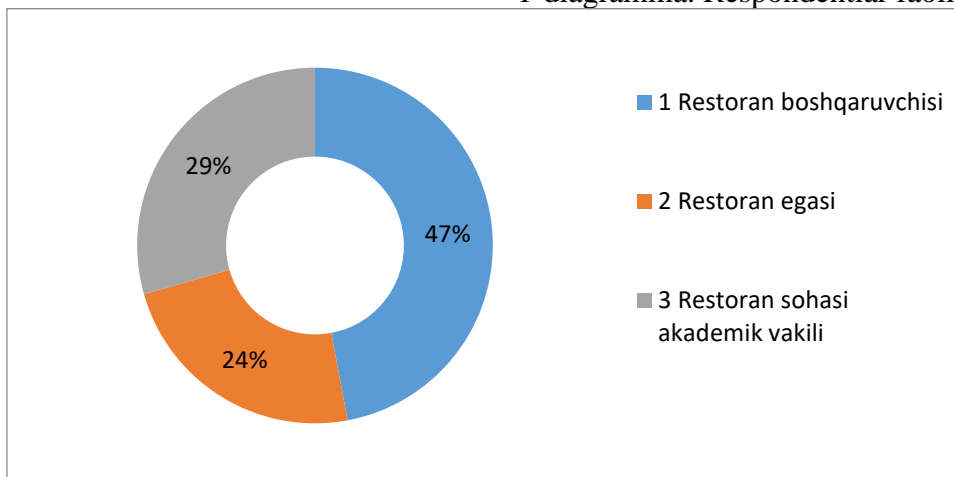
		Zararkunanda hasharotlarga qarshi kurash nazoratining mavjud bo`lishi	Ungku Fatimah va b., (2011); Zannierah & Marzuki, (2016)
5.	<b>Kadrlar madaniyati(E)</b> - ya`ni, xodimlarning tashqi ko`rinishi hamda muomala madaniyati	O`qitish orqali xodimlarning salohiyatini oshirish	Ahmad, (2018)
		Shaxsiy gigiena, xulq-atvor qoidalari (salomlashish, xodimlarning tashqi ko`rinishi, mijozlar bilan muloqot) va ish joyidagi islom madaniyatini aks ettiruvchi xodimlarning ma`naviyati	Baharuddin & Ismail, (2018)
		Ishchilar uchun maxsus ishlab chiqilgan liboslar va islomiy muhit	STANDARD, (2019); Zannierah & Marzuki, (2016)
6.	<b>Huquqiy talablar(F)</b> - Tashkilotda halol yorliqlaridan o`rnida oqilona foydalanish, hamda kadrlarning halol oziq-ovqat tayyorlash jarayonidan xabardorligi	Xodimlar va oziq-ovqat mahsulotlari bilan shug`ullanuvchilar oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash bo`yicha treningga ega va tifga qarshi emlash sertifikatiga ega. Halol sertifikati yangilangan va restoran oldida halol belgisi ko`rsatilgan. Halol fayllar va tegishli hujjatlar to`g`ri tayyorlanadi va saqlanadi. Halol logotipidan noto`g`ri foydalanmaslik (masalan, halol sertifikatiga ega bo`lmagan oziq-ovqat mahsulotiga halol logotipini muhrlash)	STANDART, (2019); JAKIM, (2015); Oziq-ovqat xavfsizligi va Sifat bo`limi, Malayziya, (2009)
7.	<b>Tashkilot imidji hamda mijozlarning xizmatdan qoniqish darajasi (G)</b> - tashkilotning mijozlari orasida doimiy, sodiq mijozlar ulushining muntazam oshib borishi, hamda mijozlarning qoniqishiga tashkilot imijining o`rni	Restoran yoki ovqatlanish joyining mahalliy qiyofasi (obro`si). Xizmat sifati va mijozlar ehtiyojini qondirish bo`yicha so`rovlar asosida aniqlanadi	Sorooshian va Dahan, (2013); Ungku Fotima va boshqalar (2011)
8.	<b>Halol ta`minot zanjiri(H)</b> - tashkilotga olib kelinadigan barcha mahsulotlarning halol sertifikatiga ega ekanligi	Ta`minotchilarning halol sertifikatiga ega ekanligi. Ayni halol oziq-ovqat mahsuloti uchun maxsus belgilangan ulovning mavjudligi. Mahsulot keltirilish va ishlatilish qaydlarining mavjudligi	STANDARD, (2019); JAKIM, (2015); (Baharuddin & Ismail, 2018)
		Integratsiyalangan halol ta`minot zanjiri, mahsulot tozaligi, yaroqliligi, sifatining zanjirning barcha bo`g`inlarda zararlanmasligi	Yahya va b., (2016); Marzuki vab., (2012)

Manba: Tadqiqot davomida to`plangan ma`lumotlar asosida muallif ishlanmasi

Halol sertifikatlangan restoranlarning omillarini tanlashda ekspertlar fikri:

Birinchiidan, mutaxassislardan tanlangan HSR komponentlari Buxorodagi restoranlarning Halolga muvofiqlik reytingi uchun muhim va dolzarb ekanligiga qay darajada rozi yoki qo'shilmasligi haqida o'z fikrlarini bildirishlari so'ralgan. Ushbu so'rov uchun besh balli Likert shkalasi qo'llanildi, bu yerda 5 "o'ta muhim deb hisoblayman"; va 1 ball "umuman muhim deb hisoblamayman" degan ma'noni anglatadi. 1-diagrammada 17 nafar ekspertning umumiy fikri ko'rsatilgan.

1-diagramma. Respondentlar faoliyati (foizda)

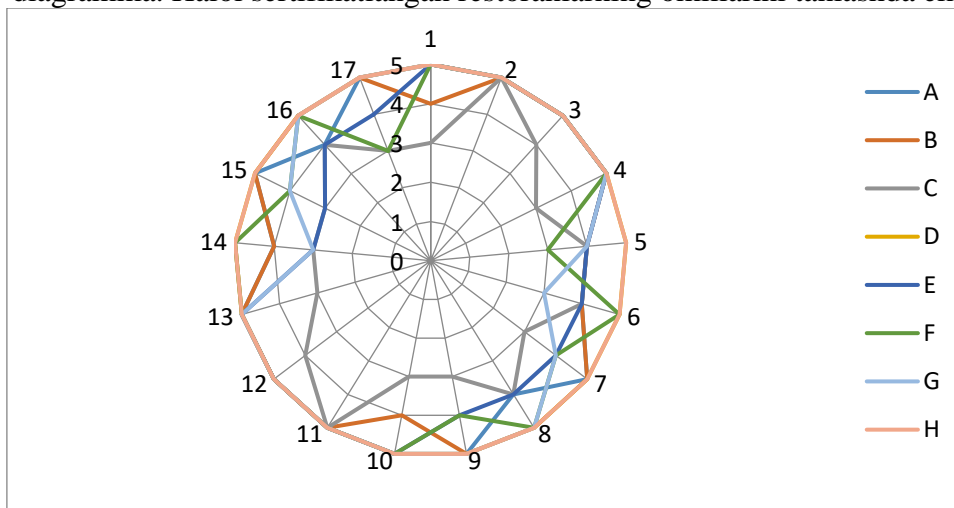


Manba: Tadqiqot asosida aniqlangan ma'lumotlar asosida muallif ishlanmasi.

Yuqoridagi diagrammada respondentlarning asosiy qismi restoran boshqaruvchilari, keying o'rinda restoran sohasida kadrlar tayyorlashda asosiy fanlardan dars beruvchi pedagog xodimlar hamda restoran egalarining halol restoran uchun biz taqdim etgan omillarning muhimlik darajarini aniqlashda ishtirok etganliklari namoyish etilmoqda.

Radar diagrammasi (2-diagramma) 17 ta ekspertning barchasi aniqlangan omillarni "O'ta muhim deb hisoblayman (5)", "muhim deb hisoblayman (4)", "o'rtacha darajada muhim deb hisoblayman(3)"qatlamida ekanligini ko'rsatadi, bu tanlangan HSR komponentlari restoranlarning halol muvofiqligi reytingi uchun muhim va dolzarb ekanligini asoslaydi.

2-diagramma. Halol sertifikatlangan restoranlarning omillarini tanlashda ekspertlar fikri



Manba: Tadqiqot asosida aniqlangan ma'lumotlar asosida muallif ishlanmasi.

Tanlangan HSR komponentlari ekspertlarda savollar orqali so'ralganda ushbu omillar halol restoran uchun muhim sifatida qayd etilgani yuqoridagi diagramma natijalari asosida yaqqon ko'rsatilgan.

Tanlangan HSR omillarining vaznlari.

1. Juftlik taqqoslash matritsasi (Pairwise comparison matrix);

17 nafar ekspertlardan yeti (7) nafarlaridan juftlik taqqoslash matritsa asosida savolnomamizning qismiga savob olishga muvaffaq bo'ldik.  $\{n(n-1)\}/2$  (Zwillinger, 2018) matematik formulasidan



foydalangan holda sakkizta komponent orasida jami 28 ta noyob juftlik topildi.

Jadval-2 juftliklarni matritsa formatida ko'rsatadi. Har bir ekspert taqdim etilgan AHP excel vositasida Saaty shkalasi (2-jadval) bo'yicha har bir juftlikka o'zining ustuvor bahosini qo'ydi. AHP vositasi 2-jadvalda ko'rsatilganidek, barcha 7 ishtirokchi ma'lumotlarini birlashtirish va yig'ilgan guruh matritsasi olish uchun qaror matritsalarini komponentlarining geometric o'rtacha og'irligidan foydalanadi. Misol uchun, C omil 3-qatordagi A omil va B omil bo'yicha 1 dan kichikroq ahamiyatga ega (0,25 va 0,22). Boshqacha qilib aytganda, A omil ham, B omil ham 3 va 5 o'rtasida oraliq ball oladi, bu esa C omil ustidan o'rtacha bilan teng o'rtasidagi muhimlikni bildiradi. Diagonal qiymat (1) bir xil ahamiyatga ega.

**Jadval-2. AHP Juftlik taqqoslash matritsasi**

	A	B	C	D	E	F	G	H
A	1	1,06	3,95	0,5	0,71	1,05	0,68	0,83
B	0,93	1	4,42	0,99	2,37	1,03	2,71	0,76
C	0,25	0,22	1	0,22	0,33	0,3	0,72	0,27
D	1,97	0,99	4,13	1	3,41	1,76	2,32	1,84
E	1,39	0,41	2,88	0,29	1	0,36	1,94	0,3
F	0,94	0,96	3,25	0,56	2,71	1	0,85	0,76
G	1,46	0,34	1,36	0,42	0,51	1,16	1	0,65
H	1,2	1,25	3,68	0,54	3,25	1,29	1,51	1
Sum	9,14	6,23	24,67	4,52	14,29	7,95	11,73	6,41

Izoh uchun:

Halol atamasining ma`nosini bilish
Boshqaruvda mas`uliyat
Binoning joylashuvi
Tozalik va oziq-ovqat xavfsizligiga rioya qilish
Kadrlar madaniyati
Huquqiy talablar
Kompaniyaning imidji
Halol ta`minot zanjiri

Manba: Tadqiqot natijalari asosida muallif ishlanmasi.

### 2. Normallashtirilgan juftlik matritsasi (Normalized pair-wise matrix).

Muhimlik qiymatini qo'ygandan so'ng, matritsa har bir qiymatni ustunning umumiy soniga bo'lish orqali normallashtirildi. Masalan, 3-jadvalning birinchi katakchasidagi 0.11 qiymati 4-jadvaldagi 1qiymatni uning umumiy ustuni 9.14 ga bo'lish yo'li bilan olingan. Shundan so'ng, omillarning vazni 5-jadvalda ko'rsatilganidek, har bir satrning o'rtacha qiymatini hisoblab chiqildi. Masalan, 'A' omili uchun satr jami o'rtachasi 0.11 yoki foizda 11% ni tashkil qiladi.

**Jadval-3. Normallashtirilgan juftlik matritsalarini va komponentlarning vazni**

	A	B	C	D	E	F	G	H	Weight
A	0,11	0,17	0,16	0,11	0,05	0,13	0,06	0,13	0,11
B	0,10	0,16	0,18	0,22	0,17	0,13	0,23	0,12	0,16
C	0,03	0,04	0,04	0,05	0,02	0,04	0,06	0,04	0,04
D	0,22	0,16	0,17	0,22	0,24	0,22	0,20	0,29	0,21
E	0,15	0,07	0,12	0,06	0,07	0,05	0,17	0,05	0,09
F	0,10	0,15	0,13	0,12	0,19	0,13	0,07	0,12	0,13
G	0,16	0,05	0,06	0,09	0,04	0,15	0,09	0,10	0,09
H	0,13	0,20	0,15	0,12	0,23	0,16	0,13	0,16	0,16
Total	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00

Manba: Tadqiqot natijalari asosida muallif ishlanmasi.

### 3. Mustahkamlik nisbati (Consistency ratio (CR))

Nihoyat, juftlik matritsasidagi qiymatlar mos kelishi tekshirildi (4-jadval). Bu Consistency Index (CI) va Tasodifiy Indeks (Random Index (RI))dan hisoblangan Konsistentlik nisbati (CR) bilan tekshiriladi. Buning uchun, birinchi navbatda, o'rtacha nisbat tegishli komponentlar qatorlari yig'indisini 5-jadvalda keltirilgan tegishli og'irliklarga bo'lish yo'li bilan hisoblab chiqildi.  $\lambda_{max}$  4-jadvalda keltirilgan barcha nisbatlarning o'rtacha ko'rsatkichidir.

Jadval-4.  $\lambda_{max}$  ni hisoblash

a	b	c	d	e	f	g	h	weighted	Criteria w	Ratio WSV/CW
0,11	0,17	0,15	0,11	0,06	0,14	0,06	0,13	0,92	0,11	8,38
0,10	0,16	0,17	0,21	0,21	0,13	0,24	0,12	1,34	0,16	8,40
0,03	0,03	0,04	0,05	0,03	0,04	0,06	0,04	0,32	0,04	8,05
0,21	0,16	0,16	0,21	0,31	0,23	0,21	0,29	1,77	0,21	8,43
0,15	0,06	0,11	0,06	0,09	0,05	0,17	0,05	0,74	0,09	8,24
0,10	0,15	0,12	0,12	0,24	0,13	0,08	0,12	1,06	0,13	8,18
0,15	0,05	0,05	0,09	0,05	0,15	0,09	0,10	0,74	0,09	8,21
0,13	0,20	0,14	0,11	0,29	0,17	0,14	0,16	1,33	0,16	8,33
lambda max										8,28
CI										0,04
CR										0,03

Manba: Tadqiqot natijalari asosida muallif ishlanmasi.

4-jadvalda keltirilgan o'rtacha nisbat (8.28) quyidagi formuladan foydalangan holda izchillik indeksini (CI) hisoblash uchun foydalanildi. Konsistentlik indeksi (CI) =  $(\lambda_{max}-n)/(n-1) = (8,28-8)/(8-1) = 0,04$ . Nihoyat, CI qiymati juftlik taqqoslash matritsasidagi izchillik darajasini o'lchash uchun ishlatiladi. Muvofiqlik koeffitsienti (CR) CI ni tasodifiy indeks (RI) qiymati bilan taqqoslash bo'lib, u ham Saaty shkalasi tomonidan taqdim etilgan. U 5-jadvalda ko'rsatilganidek, CIni tasodifiy indeksga (RI) bo'lish yo'li bilan topildi. Ushbu tadqiqot uchun RI qiymati sakkizta HCR komponenti uchun 1.41 ni tashkil qiladi.

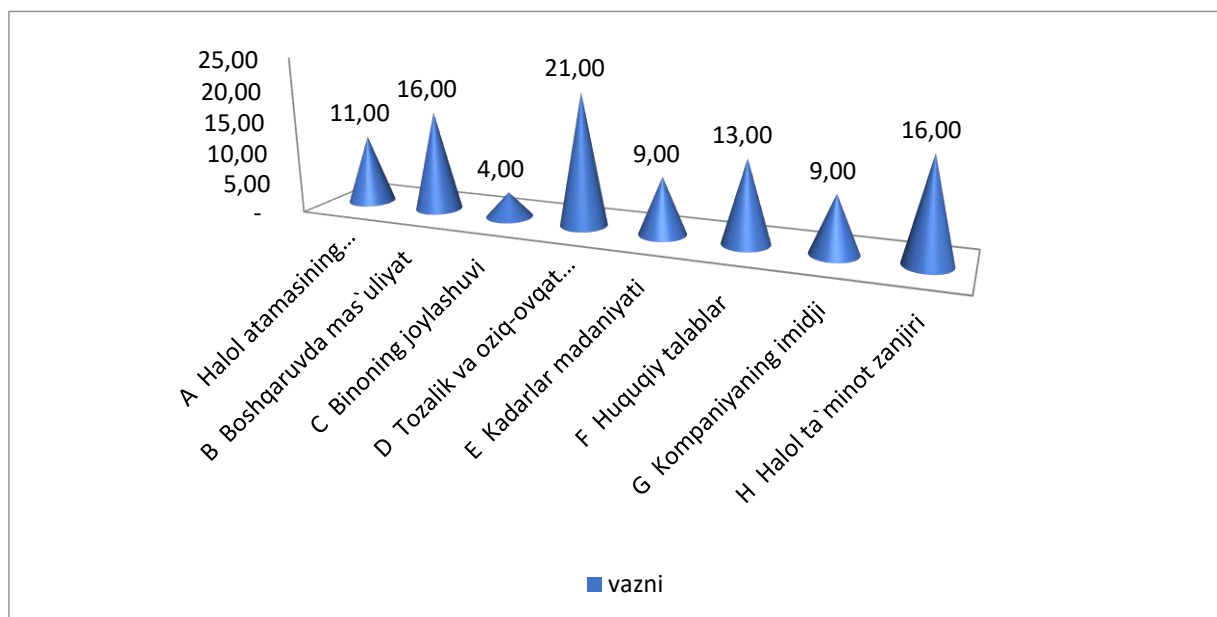
5-jadval. CRni hisoblash

Consistency Ratio (CR) = = 0,04/1,41 = 0,028 (yaxlitlanganda 0,03)	Random Index (RI) jadvali										
	n	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	R	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1
I	.00	.00	.58	.90	.12	.24	.32	.41	.45	.49	

Manba: Saaty & Vargas (1980)

CR ning qabul qilingan qiymati  $<0,1$  va  $>0$  (Saaty & Vargas, 1980). Shuning uchun, hisoblangan CR (0,03) HCR ning sakkizta tanlangan komponenti uchun izchil ahamiyatga ega ekanligini ko'rsatadi. 3-jadvalda AHP metodidan aniqlangan vaznlarga ko'ra tuzilgan barcha tanlangan sakkizta HCR komponentlari keltirilgan. Tadqiqotda aniqlanishicha, D omil Tozalik va oziq-ovqat xavfsizligiga rioya qilish maksimal og'irlik (21%), undan keyin B omil Boshqaruvda mas'uliyat 16%, H omil Halol ta'minot zanjiri 16%, F omil Huquqiy talablar 13%, A omil Halol atamasining ma'nosini bilish 11% ahamiyatli bo'lgan. Qolgan tarkibiy qismlarning vazni 10% dan past bo'lgan, bunda eng kam ahamiyat C omil Binoning joylashuvi 4%, E omil Kadarlar madaniyati hamda G omil Kompaniyaning imidji teng darajada 9%ni ko'rsatgan.

3-diagramma. Tanlangan HSR komponentlari va ularning vaznlari.



Manba: Tadqiqot natijalari asosida muallif ishlanmasi.

### Xulosa

Ushbu tadqiqot O'zbekistonning Buxoro shahridagi halol sertifikatlangan oziq-ovqat korxonalarini va restoranlari uchun Halolga muvofiqlik reytingining (HCR) sakkizta komponentini aniqlaydi. Ushbu komponentlar bir nechta turli standartlarda (MS1500:2019, MS2610:2015, ISO22000), qoidalarda (Oziq-ovqat gigienasi reglamenti 2009), reyting tizimida (Crescent Muslim Friendly Hotel reytingi, BeSS sertifikati Malayziya) va avvalgi tadqiqot ishlari asosida aniqlandi. Demak, bu komponentlar halol sertifikatiga ega oziq-ovqat korxonalarini va restoranlarning halolga rioya qilish bo'yicha eng yaxshi amaliyotini aks ettiradi. Komponentlarni tanlashni asoslash uchun tegishli sohalar bo'yicha 17 nafar ekspertning fikrlari to'plandi. Ularning barchasi bir ovozdan tanlab olingan sakkiz komponentning restoranlarning halolga rioya qilish darajasini o'lchash va shunga mos ravishda baholash uchun ahamiyatli va muhim ekanligiga bir ovozdan rozi bo'ldi. 7 nafar ekspert ishtirokidagi AHP usulini qo'llash shuni ko'rsatdiki, eng muhim komponent Tozalik va oziq-ovqat xavfsizligiga rioya qilish, undan keyin Boshqaruvda mas'uliyati, Halol ta'minot zanjiri, Huquqiy talab, Halol atamasining ma'nosini bilish, Kadrlar madaniyati, Kompaniya imidji va Binoning joylashuvi kabi omillar muhim hisoblanadi. Muhimlik darajasi AHP usulidan har bir komponentning hisoblangan vazni bilan aniqlandi, bu esa kelajakda restoranlarning halolga muvofiqligini baholash uchun ishlatilishi mumkin. Bir vaqtning o'zida tadqiqot turli standartlar, tegishli qoidalar, reyting tizimlari va mavjud tadqiqot ishlarini o'rganish orqali sakkiz komponentning har biriga nisbatan tekshiriladigan va o'lchanadigan sohalarni aniqlaydi. Bu narsalar restoranlarning halolga muvofiqlik darajasini o'lchash uchun audit ro'yxatini tayyorlash va ularga mos ravishda baho berish uchun foydali bo'ladi. Ushbu tadqiqotning xulosasi halolga muvofiqlik reytingini ishlab chiqish va uni O'zbekistondagi halol sertifikatlangan oziq-ovqat korxonalarini va restoranlari sohalarida qo'llashga qo'shilishi mumkin bo'lgan hissadir.

### Foydalanilgan adabiyotlar

1. Ahmad, A. N. B. (2018). *Implementation of Halal Food Management System In Small And Medium Enterprises Food Manufacturers* (Issue August). University Putra Malaysia
2. Azam, Md. Siddique E & Abdullah, Moha & Anis Najiha, Ahmad. (2021). Identifying and Measuring the Weights of Halal Compliance Rating (HCR) Components of Best Halal Practices by Applying AHP Method. *International Journal of Islamic Business Ethics*. 6. 104. 10.30659/ijibe.6.2.104-118. DOI: <http://dx.doi.org/10.30659/ijibe.6.2.104-118>

3. Baharuddin, S. A., & Ismail, R. M. (2018). Halal compliance impact on organizational performance: The role of religiosity. *International Journal of Supply Chain Management*, 7(5), 455–460.
4. Department of Standards Malaysia. (2014). *MS 2565:2014 Halal Packaging - General Guidelines* (Patent No. ICS: 55.020). <http://www.standardsmalaysia.gov.my>
- Food Safety and Quality Division, & Malaysia, M. of H. (2009). *FOOD HYGIENE REGULATIONS 2009*. <https://www.fmm.org.my/images/articles/GS1>
5. Malaysia/Presentation FMM Food Hygiene.pdf
- ISO. (2018). *ISO22000: Food safety management systems-Requirements for any organization in the food chain*. <http://www.bizna.ir/upload/emn/1593363136.pdf>
6. JAKIM. (2015). Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014. In *Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
7. Marzuki, S. Z. S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47–58. <https://doi.org/10.1108/17590831211206581>
8. Rahman, I. N. A., Saleh, R., Rahman, S. A., & Hashim, D. (2012). A Review on factors of non-compliance of halal standards among restaurant operators in Kuala Lumpur. In *International Business Management* (Vol. 6, Issue 6, pp. 611–620). <https://doi.org/10.3923/ibm.2012.611.620>
9. Salindal, N. A. (2019). Halal certification compliance and its effects on companies' innovative and market performance. *Journal of Islamic Marketing*, 10(2), 589–605. <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2018-0080>
10. Saaty, T.L. (1980) *The Analytic Hierarchy Process*. McGraw-Hill, New York. <https://core.ac.uk/download/pdf/82000104.pdf>
11. Suhaiza Zailani, Azizah Omar and Simon Kopong, 2011. An Exploratory Study on the Factors Influencing the Non-Compliance to Halal among Hoteliers in Malaysia. *International Business Management*, 5: 1-12. DOI: 10.3923/ibm.2011.1.12 URL: <https://medwelljournals.com/abstract/?doi=ibm.2011.1.12>
12. Tan, B. C., Lau, T. C., Yong, G. F., Khan, N., & Nguyen, T. P. L. (2019). A qualitative study of green practices adoption for restaurants in Malaysia. *Social Responsibility Journal*, 15(8), 1087–1099. <https://doi.org/10.1108/SRJ-07-2017-0119>
13. Ungku Fatimah, U. Z. A., Boo, H. C., Sambasivan, M., & Salleh, R. (2011). Foodservice hygiene factors-The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 30(1), 38–45. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2010.04.001>
14. Zannierah Syed Marzuki, S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47–58. <https://doi.org/10.1108/17590831211206581>