

**КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
УЛУТТУК ИЛИМДЕР АКАДЕМИЯСЫ
Акад. Ж. АЛЫШБАЕВ атындагы ЭКОНОМИКА ИНСТИТУТУ
КЫРГЫЗСТАНДЫН ЭЛ АРАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ**

Д 08.18.572 диссертациялык кеңеш

Кол жазма укугунда
УДК 330.36.(575.2) (043.3)

Саматова Гулмира Жамаловна

**Кыргыз Республикасынын рынок шарттарындагы коомдук тамактануу
ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору**

Адистиги 08.00.05 - Экономика жана эл чарбасын башкаруу

Экономика илимдеринин кандидаты окумуштуулук
даражасын алуу үчүн жазылган диссертациянын
Авторефераты

БИШКЕК -2018

Диссертациялык иш Ж. Баласагын атындагы Кыргыз улуттук университетинин Башкаруу жана бизнес институтунун «Маркетинг, коммерция жана логистика» кафедрасында аткарылган.

Илимий жетекчи: экономика илимдеринин кандидаты, доцент
Пиримбаев Жусуп Жунусбаевич

Расмий оппоненттер: экономика илимдеринин доктору, доцент
Абдыров Толонбек Шакирович

экономика илимдеринин кандидаты, доцент
Абдиев Мурат Журатович

Жетектөөчү мекеме: К. Карасаев атындагы Бишкек гуманитардык университети, Экономикалык программалар жана башкаруу бөлүмү, дареги: 720044, Бишкек ш., Ч. Айтматов проспекти, 27.

Диссертациялык иш 2018-жылдын 30-майында саат 14:00дө Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясы акад. Дж. Алышбаев атындагы Экономика институтуна жана Кыргызстандын эл аралык университетине караштуу экономика илимдеринин доктору (кандидаты) окумуштуулук даражасын коргоо боюнча түзүлгөн Д 08.18.572 диссертациялык кеңештин жыйынында корголот. Дареги: 720071, Бишкек ш., Чүй проспекти, 265 а.

Диссертациялык иш менен Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясынын илимий китепканасынан таанышууга болот. Дареги: 720071, Бишкек ш., Чүй проспекти, 265 а.

Диссертациялык кеңештин
окумуштуу катчысы, экономика
илимдеринин кандидаты



Оторчиева А. Ж.

ИЛИМИЙ ИШТИН ЖАЛПЫ МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Изилдөөнүн темасынын актуалдуулугу. Азыркы мезгилде кызмат көрсөтүү тармагы келечектүү жана тездик менен өнүккөн улуттук экономиканын чечүүчү тармактарынын бири болуп саналат. Кызмат көрсөтүү тармагынын бир бутагы болгон коомдук тамактануу ишканалары калктын татыктуу жашоо деңгээлин камсыз кылууда жана мамлекеттин экономикалык өнүгүүсүндө өзгөчө орунду ээлеп, «Таза коом» мамлекеттик стратегиясынын эң башкы багыттарынын бири болуп саналат.

Акыркы учурда республика жана анын региондорундагы коомдук тамактануу чөйрөсүн уюштуруу структурасында жана формасында бир топ өзгөрүүлөр болду. Бүгүнкү күнү коомдук тамактануу ишканалары интенсивдүү түрдө республиканын борборунда өнүгүдө. Бул жагдай калктын кирешелеринин өсүүсүнө жараша болуп, коомдук тамактануу чөйрөсүнүн кызмат көрсөтүү сапатынын жогорулашына жана түрдүүлүгүн кеңейүүсүнө байланыштуу болууда. Коомдук тамактануу секторун өнүктүрүүдөгү мүнөздүү өзгөчөлүк адистештирилген улуттук ишканаларды ишке киргизүү жана өнүктүрүү, ишканаларды иштетүүгө байланыштуу өндүрүштүк потенциалды өнүктүрүү, иш жараянында заманбап инновациялык технологияларды жана кызмат көрсөтүү сапатын жогорулатуу боюнча стандарттарды колдонуу, керектөөчүлөрдүн түрдүү жана өсүп жаткан муктаждыктарын белгилүү деңгээлде камсыздоо менен коомдук тамактануу секторунун атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн жогорулатуудагы маанисин чагылдырат.

Республикабыздын рынок шартында ишканалардын калыптанышы, өнүгүшү жана бул багытта кездешкен маселелердин иштелип чыгышы бир катар ата мекендик окумуштуулардын А.Н.Аюпов, Т.Ш.Абдыров, А.А.Асанова, А.З.Закиров, Дж.А.Мусаева, Ж.Ж.Пиримбаев, Э.В.Самигулина, Б.А.Токсобаева ж.б. илимий эмгектеринде каралган. Бирок дээрлик илимий иштерде башка тармактардагы ишканалардын атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн жогорулатуудагы көйгөйлөр каралган. Ал эми коомдук тамактануу рыногунун инфраструктурасы, ишканаларды иштетүүгө байланышкан өндүрүштүк потенциалды өнүктүрүү, сунушталган кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын жогорулатууга байланыштуу маселелер чечилбеген бойдон калып келүүдө.

Калктын кирешелеринин өсүшү, республикада туризм тармагынын өнүгүшү, жакынкы жана алыскы чет өлкөлөрдөн келген туристтердин санынын көбөйүшү, мамлекеттин көчмөндөрдүн дүйнөлүк маданият борборуна айланышы, сервис тармактарынын, коомдук тамактануу ишканаларынын өнүгүшү учурдун талабы болууда. Ушундан улам, коомдук тамактануу системасындагы ишканалардын эффективдүүлүгүн жана атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн жогорулатуу, заманбап дүйнөлүк стандарттарга жараша уюштуруу жана башкаруу, тамак-аш коопсуздугу жана жогорку деңгээлдеги тейлөө менен камсыздандырууга

багытталган иш аракеттерди иштеп чыгуу керектелет. Ошондой эле, коомдук тамактануунун рыноктук инфраструктурасын өнүктүрүү үчүн жагымдуу шарттар менен камсыздоо, кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатынын жогорулатуу жана аталган чөйрөнүн туруктуу жана динамикалуу түрдө өнүгүшү улуттук экономиканын өсүп-өнүгүүсүндө мааниси өтө чоң.

Коомдук тамактануу чөйрөсүнүн теориялык жана практикалык маселелери теориялык жана практикалык жактан жетишерлик деңгээлде изилдөөгө алынбагандыгы, диссертациялык иштин актуалдуу экендиги аныкталып, бул теманы тандоого түрткү болду.

Диссертациянын темасынын илимий изилдөө иштери менен байланышы. Кыргыз Республикасынын жаштар, эмгек жана иш менен камсыз кылуу министрлиги менен Кыргыз-Түрк «Манас» университетинин кесиптик билим берүү жаатында сапаттуу жумушчу кадрларын даярдоо («САЖУКАД»), Айыл жергесинде мейманкана жана ресторан ишмердүүлүгүн жогорулатууда кесиптик билим берүү боюнча Швейцариянын эл аралык «Хельветас» кызматташуу ассоциациясынын, Германиянын эл аралык кызматташуу коомунун агротуризмди өнүктүрүү боюнча «Кыргызстандагы агротуризм» долбоорунун алкагында даярдалды.

Изилдөөнүн максаты жана маселелери. Диссертациялык иштин негизги максаты: өлкөнүн, анын региондорунун коомдук тамактануу рыногун өнүктүрүү, жөнгө салууну жана келечектүү багыттарын экономикалык нукта негиздүү иштеп чыгуу менен теориялык-методологиялык жактан сунуштарын даярдоо. Максатка жетүү үчүн илимий иште төмөнкүдөй **маселелерди** чечүү каралган:

- коомдук тамактануу ишканаларынын теориялык жактан калыптануу өзгөчөлүгүн, өнүгүүсүн жана ишкердик жүргүзүү формалары боюнча ар тараптуу изилдөөлөрдү жүргүзүү;
- коомдук тамактануу рыногун чет өлкөлөрдөгү калыптанган тажрыйбаларын ар тараптуу талдоо, алгылыктуу жактарын өлкөдөгү ишкердиктин бул түрүнө пайдалануу жагын караштыруу;
- рынок шартында республиканын коомдук тамактануу рыногунун абалын жана ишканалардын эффективдүү өнүктүрүүгө таасирин тийгизүүчү факторлорду аныктоо;
- коомдук тамактануу ишканаларында даярдалган тамак-аштардын сапатын жана коомдук тамактануу рыногунда сунушталган тейлөө сапатын иликтөө;
- коомдук тамактануу ишканаларында продукциянын сапатын жогорулатуу жана эффективдүү ишкердик жүргүзүү формаларына негизделген багыттарды иштеп чыгуу;

Изилденген иштин илимий жыйынтыгы төмөнкүлөр: теориялык практикалык изилдөөлөрдү жүргүзүүнүн негизинде коомдук тамактануу чөйрөсүн эффективдүү өнүктүрүү багытында заманбап продукциялардын сапатын башкаруу

стандарттарына өтүү иш-аракеттерин жүргүзүү менен илимий иштин жаңылыгын аныктоочу төмөнкүдөй жыйынтыктар алынды:

- коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүнүн теориялык жактан негизделип, ишканалардын иштөө өзгөчөлүктөрү жана эффективдүү ишкердүүлүктү уюштуруу формаларын сапаттуу кызмат көрсөтүү контекстинде уюштуруунун мааниси иликтенди;

- коомдук тамактануу ишканаларын өнүктүрүү максатында чет өлкөлөрдөгү калыптанган тажрыйбаларга иликтөө жүргүзүлүп, ишкердик иш-аракеттери формаларын тең салмактуу өнүктүрүүдө чакан бизнести өнүктүрүү жактарын республикада колдонуу жагы көрсөтүлгөн;

- коомдук тамактануу ишканаларынын өнүгүү деңгээлине комплекстүү иликтөө жүргүзүлүп, өнүктүрүүдө таасир тийгизген факторлор аныкталды;

- Бишкек шаарындагы коомдук тамактануу ишканаларында сунушталган тамак-аш жана тейлөө сапатынын абалы аныкталып, ишканаларда сапатты башкаруу багыттары берилди;

- коомдук тамактануу рынок инфраструктурасынын шайкештикте иштешин жана андан ары карай өнүктүрүүнүн узак божомолу көп факторлуу модель негизинде иштелип чыкты;

Иштин практикалык баалуулугу. Алынган жыйынтыктар коомдук тамактануу ишканаларынын атаандаштык жөндөмдүмүн арттыруу иш-аракеттерин жүзөгө ашырууда, кызмат көрсөтүү сапатын жогорулатууда дүйнөлүк стандарттарды колдонуу сунуштары берилген. Коомдук тамактануу рыногун өнүктүрүүнүн башкы багыттарын экономикалык жактан аныктоодо, стратегиялык маанидеги иштиктүү долбоорлорду даярдоодо, ошондой эле ишканалардын кызмат көрсөтүү деңгээлин жогорулатуу багытындагы изилдөө иштеринде, «Менеджмент», «Коомдук тамактануу ишканаларын уюштуруу жана башкаруу», «Ишкердиктин негиздери» ж.б. сабактарын жогорку окуу жайларында окутууда жана окуу-методикалык комплекстерди даярдоодо көмөкчү материал боло алат.

Иштин экономикалык баалуулугу. Диссертациянын мазмунундагы методикалык мүнөздөгү жыйынтыктар жана сунуштар эл аралык долбоорлорго киргизилген (киргизүү акты берилген). Иштеги жыйынтыкталган сунуштар, коомдук тамактануу ишканаларын башкарууда, учурдагы абалын аныктоо жана көйгөйлөрдү натыйжалуу чечүүдө, узак мөөнөттүү божомолун даярдоодо кеңири колдонуу мүмкүнчүлүгү менен бекемделет.

Изилдөөнүн жыйынтыгында жактоого коюлган негизги жоболор:

- коомдук тамактануу рыногунун экономикалык мааниси, калыптануусу жана эволюциялык өнүгүүсү, коомдук тамактануу чөйрөсүндөгү ишканалардын эффективдүү формалары жана өнүгүү өзгөчөлүктөрү аныкталды;

- чет өлкөлөрдөгү коомдук тамактануу рыногун натыйжалуу иштетүүгө багытталган тажрыйбаларга иликтөө жүргүзүлүп, алгылыктуу жактарын колдонуу боюнча сунуштар берилди;

- аталган чөйрөдөгү ишканалардын атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүнө, калкка сапаттуу кызмат көрсөтүүгө таасирин тийгизген факторлордун ичинен, башкы орун уюштуруучулук, өндүрүштүк жана инновациялык факторуна тиешелүү экендиги ырасталды;

- коомдук тамактануу ишканаларынын кызмат көрсөтүү сапатын жогорулатуу жана коомдук тамактануу инфраструктурасын жакшыртуу иш-аракеттери, продукциянын сапатын башкарууда алдынкы ыкмаларды колдонуу, материалдык-техникалык базаны өнүктүрүү жана жогорку деңгээлдеги кесипкөй кадрларды даярдоо багыттары иштелип чыкты.

Изилдөөчүнүн жеке салымы. Республикадагы коомдук тамактануу ишканаларынын иш-аракеттеринин теориялык жактан изилдөөлөр жалпыланып жана атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн арттыруу боюнча теориялык жана практикалык багыттар берилген. Коомдук тамактануу рыногуна таасирин тийгизген факторлордун арасынан уюштуруучулук, өндүрүштүк жана инновациондук факторлор болгондугу аныкталган. Коомдук тамактануу ишканаларынын инфраструктурасын жакшыртуу, даярдалган тамак-аштын сапатын жана ишканаларды башкаруу боюнча заманбап стандарттарды колдонуу багыттары көрсөтүлгөн.

Диссертациялык изилдөөнүн жыйынтыктарын апробациялоо. Диссертациялык изилдөөнүн жыйынтыктары эл аралык, республикалык жана жогорку окуу жайлар аралык илимий-практикалык конференцияларда баяндоо жасалган: «Кыргыз Республикасындагы кризистин белгилерин жөнгө салуу социалдык-экономикалык жана саясаттык аспектилерин» (Бишкек ш. / Кыргызстан, 2009-ж.); «Ишкердүүлүк» III эл аралык конгресс (Бишкек ш. / Кыргызстан, 2011-ж.); «Персоналды башкаруу» эл аралык илимий-практикалык конференция (Анталья ш. / Туркия, 2011-ж.); International Conference on Eurasian Economies конгресси (Алма-Ата ш. / Казакстан, 2012-ж.); «Азыркы коомдун социалдык көйгөйлөрү, пайда болуу себептери жана аларды чечүү жолдору» эл аралык илимий-практикалык конференция (Жалал-Абад ш. / Кыргызстан, 2013-ж.).

Диссертациялык изилдөөнүн жыйынтыктарынын жарыяланышы. Диссертациялык ишти даярдоонун жүрүшүндө түрдүү илимий журналдарга 10 илимий макала чыгарылган жана жалпы көлөмү 4,6 басма табакты түзгөн, анын ичинен 2 макала РИНЦке кирген чет элдик басылмаларда, 7 макала РИНЦтин базасына кирген Кыргыз Республикасынын Жогорку Аттестациялык Комиссиясы тарабынан сунушталган басылмаларда, 2 макала Кыргыз Республикасынын рецензияланган журналында жарыяланган.

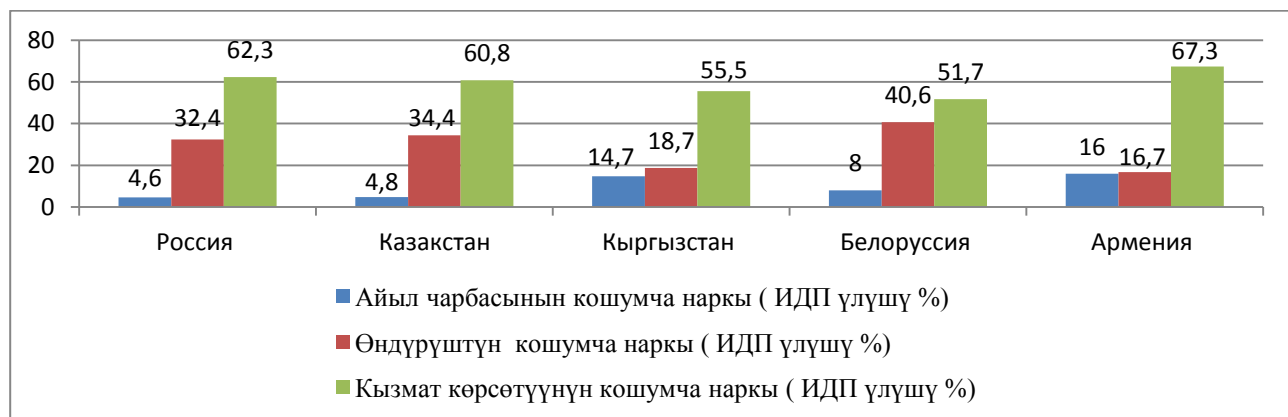
Диссертациянын түзүлүшү жана көлөмү. Диссертациялык жумуштун түзүлүшү, анын максаты жана маселелерине карата аныкталып, иш киришүүдөн, 3 бөлүмдөн, корутундудан, пайдаланылган 130 адабияттын тизмесинен, 15 таблицадан, 7 сүрөттөн, 7 тиркемеден турат. Диссертациялык иштин жалпы көлөмү 170 бет.

ИШТИН НЕГИЗГИ МАЗМУНУ

Киришүүдө изилденген теманын актуалдуулугуна басым жасалып, изилдөөнүн максаты жана маселелери, алынган жыйынтыктардын илимий жаңычылдыгы, алардын теориялык жана практикалык маанилүүлүгү ачып көрсөтүлүп, коргоого алынып чыгуучу негизги жоболор каралган.

Биринчи бөлүм. **«Коомдук тамактануу кызмат көрсөтүүнү калыптандыруунун жана өнүгүүнүн теориялык негиздери»** бөлүмүндө коомдук тамактануу ишканаларында кызмат көрсөтүүнүн өзгөчөлүктөрү, анын социалдык-экономикалык мааниси, аны калыптандыруунун жана натыйжалуу өнүктүрүү боюнча эл аралык тажрыйба иликтенди.

Азыркы мезгилде кызмат көрсөтүү тармагы көпчүлүк өлкөлөрдүн алдыңкы тармактарынын бири болуп эсептелет. Кызмат көрсөтүү тармагынын дүйнөлүк, улуттук экономикадагы ИДПдагы үлүшү, калкты жумуш орундары менен камсыз кылуудагы мааниси, чарба жүргүзгөн ишканалардын саны жагынан да, башка тармактарга салыштырмалуу алдыңкы планга чыгып, экономиканын, социалдык карым-катнаштардын масштабдуу тармагы катары каралууда.



1-сүрөт. ЕАЭБ мамлекеттеринин кызмат көрсөтүү тармагынын ИДПдагы үлүшү, 2016-ж.

Булак: <http://web.worldbank.org/archive/website01558>

Бүгүнкү күнү, арыкча, өнүккөн мамлекеттерде кызмат көрсөтүү тармагы экономиканын чечүүчү тармактарынын бири болуп саналат. Дүйнөлүк Банктын маалыматтарына ылайык, 1970-жылдары кызмат көрсөтүү тармагынын дүйнөлүк ИДПдагы үлүшү 53% түзгөн болсо, бул көрсөткүч 90-жылдары 60%ды, ал эми бүгүнкү күнү 70%дан ашкан жана бул көрсөткүчтөр туруктуу темпте өсүүдө. Жогорудагы сүрөттө (1-сүр.) ЕАЭБга кирген өлкөлөрдүн экономикалык курамындагы кызмат көрсөтүү тармагынын көрсөткүчтөрүн көрүүгө болот. Чагылдырылган маалыматтарга ылайык, кызмат көрсөтүү тармагы эң көп Армения (67,3%), андан кийин Россия 62,3%, Казакстан 60,8% жана Белоруссия 51,7%ды түзгөнүн көрүүгө болот. Ал эми Кыргызстанда 2016-жылы

экономиканын тармактык курамында 55,5%ды кызмат көрсөтүү, айыл чарбасы 14,7%ды жана өнөр жай өндүрүшү 18,7%ды түзөт. Азыркы учурда Кыргызстандын экономикасы ИДПнын өндүрүлүшү боюнча негизинен кызмат көрсөтүү тармагына таянган өлкө болуп саналат.

Дүйнө жүзүндө кызмат көрсөтүү тармагынын бир бутагы болгон коомдук тамактануу сектору чарба жүргүзүчү субъектилерди жана тутумдарды камтыган татаал система болуп саналат. Себеби, тамактануу адам баласынын бар болушуна, татыктуу жашоосуна жана бакубат өмүр сүрүшүнө карата биринчи муктаждыгы болуу менен бирге, адамдын жумушка жарамдуулугун, улуттук өндүрүмдүлүктүн жана экономикалык өсүүнүн бирден бир көрсөткүчү болуп эсептелет.

Көпчүлүк өлкөлөрдө экономиканын башка тармактарына салыштырмалуу өсүү деңгээлинин жогору болушу менен айырмаланган кызмат көрсөтүү тармагы өлкөнүн өнүгүү деңгээли дүйнөлүк экономикада постиндустриалдык экономикалык өнүгүүнүн маанисин айгинелеп турат. Мындай мыйзам ченемдүүлүк калктын кирешелеринин жогорулашы, кызмат көрсөтүү тармагынын, анын ичинде коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүнүн өнүгүшүнө түрткү болот. Диссертациялык изилдөө ишинде коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүнү тамак-аштын түрдүүлүгүнө, көрсөтүлгөн кызмат түрдүүлүгүнө жана тейлөө өзгөчөлүктөрүнө карата башкы, кошумча жана кошо жүрүүчү кызмат көрсөтүүлөргө бөлүштүрүлүп каралган:

- башкы кызмат көрсөтүү - кардарларга тамак- аш даярдоо, керектөөнү уюштуруу жерлерин камсыздоо жана керектөө учурунда тейлөө жараянын уюштуруу, бардык коомдук тамактануу ишканаларына мүнөздүү иш- аракеттер болуп саналат.

- кошумча кызмат көрсөтүүлөр - башкы кызматты ишке ашырууда, ишкананын атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн арттыруу максатында эс алууга багытталган кызмат көрсөтүүлөрдү айтууга болот.

- коомдук тамактануу ишканаларында коштоп жүрүүчү кызматтарда керектөөчүлөргө жагымдуу шарттарды камсыз кылууга багытталган кызмат көрсөтүүлөрдүн курамы болуп эсептелет.

Коомдук тамактануу рыногу боюнча илимий эмгектерде ар тараптуу аныктамалар берилген, себеби «тамактануу» түшүнүгү, адамдын физиологиялык муктаждыгы болуу менен бирге өзүнө медицина, азык-түлүк товарлары, туризм, кызмат көрсөтүү ж.б. түшүнүктөрдү камтыган татаал система болуп эсептелет. Бул багыттагы иликтөөчү Т. Кутаева коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүнү өндүрүштүк процессте даярдалган продукциялардын жыйынтыгы катары караган. М. Абтюринанын пикирине боюнча коомдук тамактануу рыногу - чарбалык, коммерциялык жана жумуш орундарын камсыздоочу, жаңы шартта иштөөгө мүмкүнчүлүк түзүүчү система. Профессор А.З. Закиров: «коомдук тамактануу негизинен кызмат көрсөтүү тармагынын чоң бир бөлүгү катары азык-түлүк коопсуздугун камсыз кылууда маанилүү орун ээлейт» - деп белгилеген.

Коомдук тамактануу ишканалары рынокто бир канча түрлөргө бөлүштүрүлүп каралган. Изилдөө ишинде коомдук тамактануу ишканалары түрлөрүнүн бардыгы каралып, аталган ишканалардын түрдүүлүгү продукция жана кызмат көрсөтүүнүн мүнөзүнө, тейлөө өзгөчөлүктөрүнө жана ишмердүүлүктүн максатына карата өзгөчөлөнүп турат. Мындан улам, рыноктогу коомдук тамактануу ишканалары түрлөрү кызмат көрсөтүү өзгөчөлүктөрүнө жараша толукталып берилген.

Коомдук тамактануу рыногунун мүнөздүү өнүгүү өзгөчөлүктөрү калкты эн негизги тамак- аш муктаждыктарын камсыздандыруу менен түздөн- түз байланышта болуп, коомдун бош убактысын эффективдүү колдонуу мүмкүнчүлүктөрүнүн пайда болуусу менен түшүндүрүлөт. Коомдук тамактануу ишканаларын уюштурууда регионалдык өзгөчөлүктөрдүн таасири белгиленген. Бул багыттагы калыптанган тажрыйбаларды колдонуу менен улуттук экономиканы жана ишкердикти өнүктүрүү шарттары түзүлөт.

Экономикасы өнүккөн өлкөлөрдөгү тажрыйбаларга ылайык, коомдук тамактануу чөйрөсүндө жумшалган инвестициялар, кыска мөнөттүн ичинде өзүн-өзү актайт. Ресторан ишкердүүлүгүнө жумшалган инвестиция, кызмат көрсөтүү тармагындагы башка ишмердүүлүккө салыштырмалуу, 4-5 эсе тезирээк толукталат. Бул өз кезегинде жалпы кызмат көрсөтүү тармагынын өнүгүүсүн түшүндүрөт. Дүйнө жүзүндө тез тамактануу ишканаларына өзгөчө көңүл бурулат. Бүгүнкү күнү коомдук тамактануу рыногунун жүгүртүү көлөмүнүнүн 50%ын фаст-фуд ишканалары түзөт.

Рынок мамилелери өнүккөн көптөгөн өлкөлөрдө ишкердүүлүктүн бардык субъектилерин, ийгиликтүү иш аракеттери үчүн толугу менен атаандаштыкка бирдей шарттарды калыптандырууга, ошол эле учурда өзүн-өзү жөнгө салуунун механизмдери иштелип чыккан. Айрыкча сапаттуу адистерди даярдоого, аларды кайрадан окутуп үйрөтүү жана мамлекет тарабынан камсыздоого алынышы, инновациянын жетишкендиктерин колдонууга, продукциянын сапатын жакшыртуу иш чараларына жумшалуучу каражаттардын көлөмүнүн жетиштүүлүгү болуп саналат. Ошондой эле, коомдук тамактануу, кызмат көрсөтүү, продукцияларды керектөөчүлөргө жергиликтүү органдар жана өкмөт тарабынан жеңилдетилген наркта тамак-аш менен камсыз кылуу иш-аракеттери дотациялардын негизинде камсыздандырылат.

Өзгөчө чет мамлекеттерде өндүрүштүк ыкмалардын жардамы менен тамак-аштарды даярдоого өзгөчө көңүл бурулат. Мындай борборлоштурулган тамак- аш даярдоо системасы даярдалган тамак-аш жана жарым фабрикаттар бүтүндөй коомдук тамактануу ишканалары, айрыкча социалдык коомдук тамактануу ишканалары тарабынан колдонулат.

Коомдук тамактануу рыногун өнүктүрүүдө класстер ыкмасынын колдонулушу ишканалардын эффективдүүлүгүн жогорулатууда чоң мааниси бар. Мында продукцияны өндүрүүчүлөр, кайра иштетүүчүлөр тарабынан даярдалган

продукция, кызмат көрсөтүүлөр керектөөчүлөргө жеткирүү боюнча биргелешип иш алып барышат. Бул иш- чаралар тамак-аш түрдүүлүгүн жана кызмат көрсөтүү сапатынын жогорулашына, өндүрүш чыгымдарынын азайышына алып келет.

Экинчи бөлүм. «Кыргыз Республикасында коомдук тамактануу рыногунун абалы жана өнүгүүдөгү көйгөйлөр» бөлүмүндө коомдук тамактануу ишканаларын абалы, өнүктүрүүнүн натыйжалуулугуна таасирин тийгизген факторлор, коомдук тамактануу ишканаларынын иштеши жана көрсөтүлгөн кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатынын изилдөө боюнча жүргүзүлгөн маркетингтик изилдөөнүн жыйынтыктары берилген.

Рынок шартына өтүүдөн улам келип чыккан жагдайлар коомдук тамактануу ишканаларынын жеке менчикке өтүүнүн негизинде, ишкананын типологиялык структурасынын өзгөрүшү, кызмат көрсөтүү деңгээлинин төмөндөшү, финансалык булактардын жоктугу ж.б. факторлор ишканаларды абдан татаал шарттарда иш жүргүзүүгө дуушар кылган. Өткөөл экономиканын алгачкы мезгилинде соода жана коомдук тамактануу ишканаларынын кескин түрдө азайышына алып келген.

Акыркы жылдары мамлекет тарабынан чакан жана орто ишкердүүлүктү колдоо иш-аракеттеринин натыйжасында, коомдук тамактануу ишканаларынын сандык жана сапаттык көрсөткүчтөрү өзгөргөн. Республикада 2000-2015-жылдардын аралыгында республика боюнча жалпы коомдук тамактануу ишканаларынын саны 70%га өскөн жана 4120 бирдикке жеткен (1- табл.).

1-таблица. Кыргыз Республикасы жана региондордогу тамактануу ишканаларынын саны (бирдик)

	2000	2003	2007	2011	2015
Баткен обл.	214	224	348	421	409
Жалал-Абад обл.	570	464	595	622	724
Ысык-Көл обл.	118	132	153	118	130
Нарын обл.	71	73	78	56	70
Ош обл.	444	591	806	772	759
Талас обл.	69	81	175	126	197
Чүй обл.	396	436	433	381	419
Бишкек ш.	594	763	840	994	1016
Ош ш.	408	434	403	325	396
Бардыгы	2884	3198	3831	3815	4120

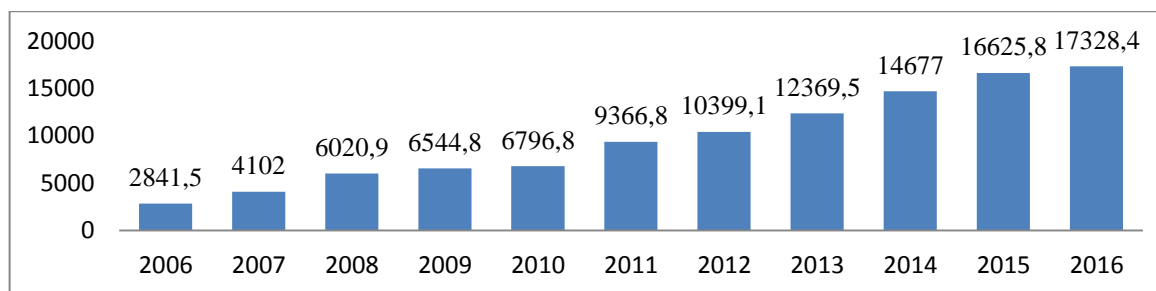
Булак: Автор тарабынан улуттук статистикалык комитеттин маалыматтарынын негизинде түзүлгөн.

Коомдук тамактануу ишканалары өткөөл мезгилден рынок шарттардын чакырыгына ыңгайлашуу аракеттери улуттук экономиканын башка тармактарына салыштырмалуу тезирээк болгон, аталган ишканалар атаандаштык жөндөмдүмүн арттырууда бизнести уюштуруунун жаңы ыкмаларын колдонушкан. Ошентип, республика боюнча ресторан, барлардын кызмат көрсөтүүлөрдүн жана даяр тамак-аш менен камсыздоо боюнча мобилдүү жана башка кызмат көрсөтүүлөрдүн

көлөмү 2016-жылдын жыйынтыгы боюнча 17328,4 млн. сомду түзүп, 2006-жылга салыштырмалуу 6 эсеге өскөн. Ошону менен бирге, коомдук тамактануу чөйрөсүндө ишканаларды адистештирүү жана өндүрүштү жогорулатууга басым жасалып, коомдук тамактануу ишканаларында продукция жана кызмат көрсөтүү көлөмүнүн жогорулашына алып келген. Эгер 2006-жылы бир бирдик коомдук тамактануу ишканасынын айланымы 1070,7 миң сомду түзгөн болсо, 2016-жылы 4204,6 миң сомду түзүп, 4 эсеге жогорулаган (2-сүр.).

Ошол эле учурда, коомдук тамактанууда ишканаларында өндүрүштүк жана кызмат көрсөтүүнүн олуттуу өсүшү ири тамактануу ишканаларынын курулушу менен шартталган. Бул жагдай жергиликтүү калктын каада-салттарына жараша той- маарекелерди аземдүү жана масштабтуу түрдө майрамдалышы менен түшүндүрүлөт. Бирок мындай көрүнүш коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү сапатына терс таасирин тийгизип жатат. Дүйнөлүк тажрыйбаларга ылайык, калктын учурдагы муктаждыктарын камсыздандыруу контекстинде чакан бизнестин маниси чоң, аталган ишкердик формасы калктын муктаждыктарына натыйжалуу жооп аткаруу жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын жакшыртуу потенциалынын жогору болгондугу менен түшүндүрүлөт.

2016 - жылдын маалыматтарына карата, коомдук тамактануу чөйрөсүндөгү кызмат көрсөтүү 2,5%ы чакан, 2,5%ы орто ишканалар жана патент негизинде иш алып барган жеке ишкерлердин үлүшү 92%га туура келген. Ал эми, 2009-жылы жеке ишкерлердин бул көрсөткүчү 61,8%ды түзгөн. Жеке ишкердиктин артыкчылыктуу өнүгүү өзгөчөлүгүнө салык салуунун жөнөкөйлөтүлгөн системасын колдонуу менен шартталган. Салык салуунун жөнөкөйлөтүлгөн системасы ишканалардын өнүгүүсүнө стимулдаштыруу менен бирге, салык салууда бир канча тоскоолдуктарды жана коррупциялык көрүнүштөрдү жаратууда. Мындан улам, ири чынжыр коомдук тамактануу чөйрөсүн салыктын ишканаларга тиешелүү түрүнө өткөрүү актуалдуу болуп саналат.

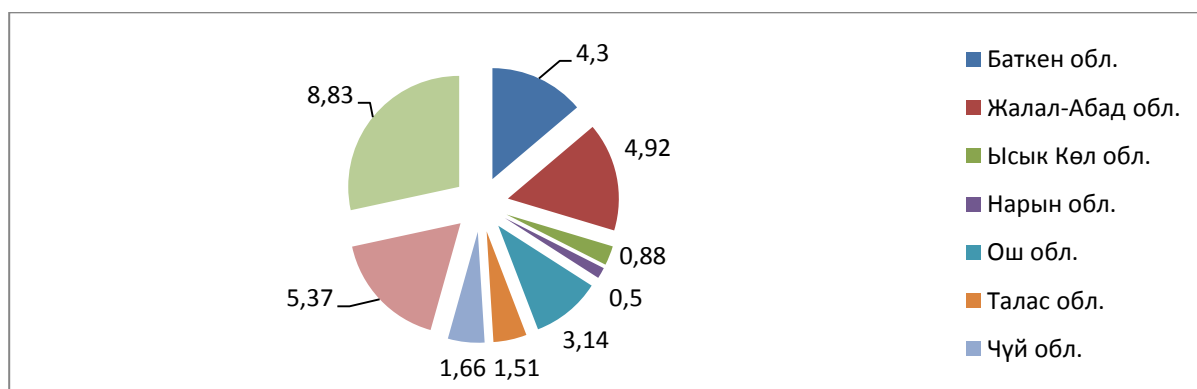


2-сүрөт. Ресторан, бар, ашканалардын даяр тамак-аш жеткирүү кызматынын көлөмү (млн.сом)

Булак: Автор тарабынан улуттук статистикалык комитеттин маалыматтарынын негизинде түзүлгөн.

Республикада, анын региондорунда коомдук тамактануу ишканалары тарабынан көрсөтүлгөн кызматтар ички дүң продукциянын жана аймактык дүң

продукциянын түзүлүшүндө сектордук өнүгүү ылдамдыгы жогорулаганын байкоого болот. 2016 – жылы республиканын ички дүң продукциядагы үлүшүнүн 3,7%ын коомдук тамактануу кызмат көрсөтүү продукциялары түзгөн. Традициялык түрдө коомдук тамактануу ишканаларынын ИДП дагы үлүшүндөгү эң жогорку көрсөткүчтөр республиканын түштүк аймагында байкалат. Регионалдык ички дүң продукциянын көрсөткүчтөрү боюнча эң жогорку сапта Ош облусу–3,4%, Жалал-Абад облусу–4,92%, Баткен облусу–4,3%, ал эми калган төрт облус, Нарын, Талас, Ысык-Көл жана Чүй облусу төмөн көрсөткүчтөрдү (0,5-1.6%) көрсөтүшкөн. Коомдук тамактануу ишканаларынын айланымындагы Республикадагы орточо өнүгүү деңгээлинин көрсөткүчтөрү жогору Ош шаары–8,3% жана Бишкек шаары–5.37%ды түзгөн. (3-сүр.).



3-сүрөт. Коомдук тамактануу ишканаларынын регионалдык дүң продукциядагы үлүшү

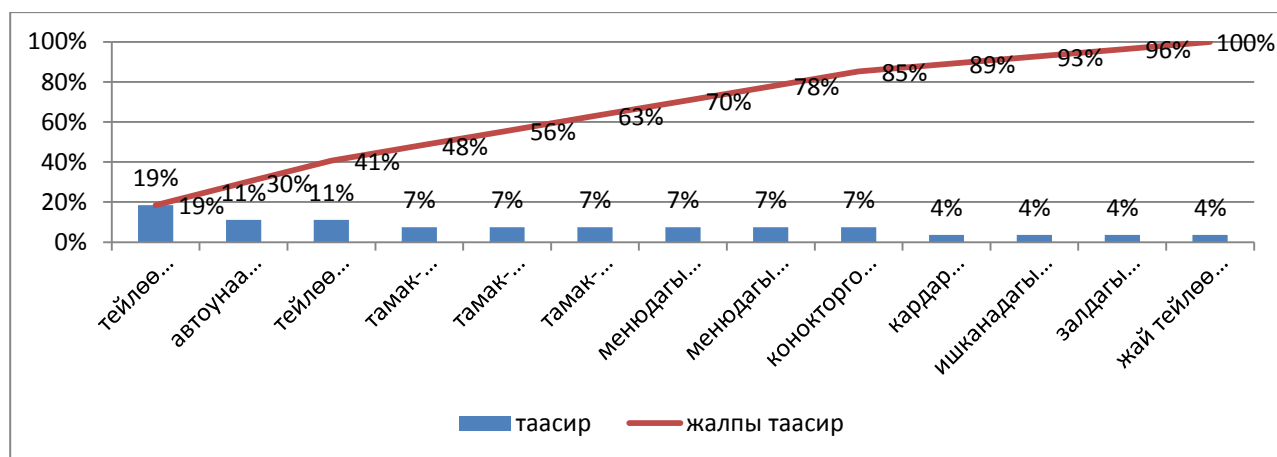
Булак: Автор тарабынан улуттук статистикалык комитеттин маалыматтарынын негизинде түзүлгөн.

Бүгүнкү күнү айыл жергесинде жашаган калктын көпчүлүк бөлүгү азык-түлүк продукцияларын үй чарбаларынан алышат. Ал эми шаар тургундары коомдук тамактануу ишканаларынын эң башкы керектөөчүлөрү болуп эсептелинет. Коомдук тамактануу ишканаларынын өнүктүрүүгө азык-түлүктүн, айыл чарба продуктыларынын баалары жана чекене соода жүгүртүүдөгү баалар таасирин тийгизет. Алсак, акыркы беш жылдын ичинде товарлардын жана тейлөөлөрдүн керектөө бааларынын жана тарифтеринин көрсөткүчү 26%га, алкогольдуу ичимдиктердин жана тамекинин баалары 6,1%га өскөн. Тамактануу ишканаларынын жүгүртүүсүн кошкондогу чекене соода жүгүртүлүшүндө азык-түлүк товарлары 54,8%ды, азык-түлүк эмес товарлардын үлүшү 45,2%ды түзгөн. Ошондой эле, коомдук тамактануу ишканаларынын тамак-аш жана кызмат көрсөтүү бааларына бажылык тарифтер таасирин тийгизет, себеби азык-түлүк продуктыларынын негизги бөлүктөрү башка өлкөлөрдөн алынып келинет.

Республиканын коомдук тамактануу секторунун атаандаштык артыкчылык шартында ишканалар тарабынын сапаттуу кызмат көрсөтүүнүн мааниси чоң. Коомдук тамактануу ишканаларынын кызмат көрсөтүү сапатынын деңгээли

кардарлардын бир ишканадан башка бир ишканага өтүү мүмкүнчүлүктөрүнүн жогору болгондугу менен түшүндүрүүгө болот. Коомдук тамактануу ишканаларынын кызматтарынын сапатын жогорулатуу маселеси салыштырмалуу түрдө жакында гана көтөрүлдү. Ошондуктан жогоруда биз сөз кылган тема ата мекендик окумуштуулар тарабынан илимий жактан жеткиликтүү түрдө изилдениле элек.

Диссертациялык иште Бишкек шаарындагы коомдук тамактануу рыногунда жүргүзүлгөн сурамжылоонун негизинде изилдөө иштери жүргүзүлүп, тастыкталган жыйынтыктар берилген (кардарлар менен адистерди кошкондо сурамжылоого 480 реципиентов катышкан). Изилдөөнүн жыйынтыгында, коомдук тамактануу ишканаларында кызмат көрсөтүү сапаты, жай тейлөө көрсөтүү, менюдагы тамак-аштардын түрдүүлүгү жана сапаты кадрлардын күткөн деңгээлде болбогондугу дооматтардын келип чыгышына түрткү болгондугу аныкталган.



4-сүрөт. Коомдук тамактануу ишканаларындагы кызмат көрсөтүүнүн сапатынын деңгээли

Булак: Автор тарабынан жүргүзүлгөн сурамжылоонун жыйынтыгынын негизинде түзүлгөн.

Керектөөчүлөрдүн дооматтарынын себептерин аныктоонун жыйынтыгында, коомдук тамактануу ишканаларындагы кызмат көрсөтүү сапатынын начардыгы тастыкталды. Бул жагдай республикадагы коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү сапатын жакшыртуу жана чөйрөнү өнүктүрүүгө негизделген багыттарын иштеп чыгууда мааниси чоң. Бүгүнкү күнү атаандаштык чөйрөдө коомдук тамактануу ишканаларын өнүктүрүү рынок талаптарына жараша маркетингдик концепцияга таянуу менен сапаттуу продукция жана кызмат көрсөтүү керектөөчүлөрдүн муктаждыктарын жана талаптарын түшүнүп билүү жана аныктоонун негизинде, баа политикасы, тамак-аштардын көлөмү жана түрдүүлүгү, тейлөө көрсөтүү өзгөчөлүктөрүнө жараша жүргүзүлүшү керек.

Үчүнчү бөлүм. «Кыргызстанда коомдук тамактануу ишканаларынын кызмат көрсөтүү сапатын өнүктүрүүнүн жолдору» бөлүмүндө коомдук

тамактануу ишканаларын уюштурууну жакшыртуу, инфраструктурасын өнүктүрүүнүн башкы багыттары, коомдук тамактануу ишканаларында сапатты көтөрүү, НАССР системасын киргизүү сунуштары жана келечекке божомолдоолор каралган.

Кыргызстандагы коомдук тамактануу ишканаларынын ар тараптуу иликтөөнүн негизинде, аны туруктуу жана үзгүлтүксүз өнүгүүсүндөгү терс таасирин тийгизген спецификалык көйгөйлөр катары төмөнкүлөрдү белгилөөгө болот: коомдук тамактануу рынок инфраструктурасынын начардыгы, коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү сапаты жана тамак-аш коопсуздугу көзөмөлүнүн жоктугу, коомдук тамактануу ишканаларындагы жумушчулардын жана башкаруучулардын билим деңгээлинин төмөндүгү; ишканада персоналды башкаруу жана уюштуруу деңгээлинин жетишсиздиги; тамак-аш жана кызмат көрсөтүү жараянындагы автоматташтыруунун жетишсиздиги; коомдук тамактануу ишканаларындагы материалдык-техникалык базанын начардыгы.

Коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү сапатынын терс таасирине республикадагы масштабтуу ишканаларды уюштуруу менен өндүрүштүн жана кызмат көрсөтүү көлөмүнүн чоңдугу менен түшүндүрүлөт. Бул жагдай жергиликтүү калктын каада-салттарына жараша той-маарекелерди аземдүү жана масштабтуу түрдө майрамдалышы менен түшүндүрүлөт. Дүйнөлүк тажрыйбаларга ылайык, калктын учурдагы муктаждыктарын камсыздандыруу контекстинде чакан бизнестин маниси чоң, аталган ишкердик формасы калктын муктаждыктарына натыйжалуу жооп аткаруу жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын жакшыртуу потенциалынын жогору болгондугу менен түшүндүрүлөт. Ошондой эле, Кыргызстанда коомдук тамактануу чөйрөсүнүн өнүгүүсүндө тез тамактануу ишканаларынын дагы өсүү темпи байкалат, бул жагдай республикадагы калктын жашоо мүнөзү, тамактануу маданияты жана менталитеттин өзгөрүшү менен шартталат.

Рынок шартында коомдук тамактануунун инфраструктурасын өнүктүрүү атаандаштык жөндөмдүүлүк чөйрөнүн бир куралы катары каралууга тийиш. Алар рыноктогу товарлардын кыймылын жана тейлөө ишин камсыз кылуучу объектилердин бир нукта иш жүргүзүү менен рыноктун туруктуу жана натыйжалуу иштешине өбөлгө түзөт.

Изилдөөнүн натыйжасында коомдук тамактануу ишканаларынын инфраструктурасын жакшыртуу боюнча төмөнкүдөй талаптар аныкталды.

- коомдук тамактануу ишканаларын үзгүлтүксүз азык-түлүк продуктылары менен камсыз кылуу чөйрөсүн өнүктүрүү;
- коомдук тамактануу системасына байланыштуу тармактарды өнүктүрүү;
- коомдук тамактануу ишканаларында тамак-аш жана кызмат көрсөтүүнүн сапатын жакшыртууда инновациялык технологияларды колдонуу;
- коомдук тамактануу чөйрөсүнүн айрым сегменттерин өнүктүрүү менен калктын социалдык абалын жөнгө салуу;

Кыргызстанда бүгүнкү күнү коомдук тамактануу ишканаларынын өнүктүрүү көйгөйлөрүнүн бири – тамак-аш сапаты жана коопсуздугуна экономикалык жана укуктук көзөмөлдөөнүн жетишсиздиги болуп эсептелет. Коомдук тамактануу ишканаларына сапат көзөмөлүн киргизүүнүн шартталышы: чакан ишканаларында даярдалган тамак-аш продуктыларынын көп өлчөмдө чыгарылышы; бул ишканаларда тамак-аш даярдоодо сапат көзөмөлүнүн жүргүзүүдөгү нормативдүү эрежелерин сактоо боюнча мамлекеттик органдар тарабынан көзөмөлдүн татаалдыгы, ишканалардагы жумушчулардын гигиена, санитария жана тамак-аш коопсуздугу боюнча түшүнүктөрүнүн жетишсиздиги, кесипкөй адистердин жетишсиздиги, максималдуу киреше алуу үчүн тамак-аштардын рецептурасына арзан азык-түлүктөрдү, кошулмаларды жана зыяндуу заттардын кошулгандыгы, даярдалган тамак-аштарды сатууда эрежелердин сакталбагандыгы болуп саналат.

Коомдук тамактануу ишканаларын өзгөчөлүктөрүн шарттаган жана сапатты башкаруу тажрыйбаларын калыптандырган негизги факторлордун бири, бул тармакты жөнгө салган мамлекеттик органдар жана тиешелүү мыйзам актылары болуп саналат. Тамак-аштын сапаты жана коопсуздугу Кыргыз Республикасынын «Тамак-аш продуктыларынын сапаты жана коопсуздугу» мыйзамында тамак-аштарды даярдоо, сактоо, транспортировка (ташуу, жеткирүү) жана сатуу иш-аракеттерин жөнгө салууда негизги нормативдик методологиялык көрсөтмө болуп саналат.

Бүгүнкү күнү коомдук тамактануу ишканаларында кызмат көрсөтүүнүн сапаты укуктук жактан мыйзамдар, актылар, токтомдор мамлекеттик стандарттар жана регламенттер, ошондой эле санитардык эрежелер жана нормалар аркылуу жөнгө салынат. Мезгил талабына ылайык коомдук тамактануу ишканалары Евразия экономикалык биримдигинин (ЕАЭБ) талаптарына ылайык, биримдиктин катарына кирген өлкөлөргө товар экспорттогон ишканалар HACCP системасы боюнча иштөөгө милдеттүү.

HACCP (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) - тобокелдерди жана оор контролдук чекиттерди талдоо) – продуктынын коопсуздугуна олуттуу таасир тийгизген кооптуу факторлорду идентификациялоо, баалоо жана башкаруу каралган система. Бул система аркылуу тамак-аш даярдоодо бүтүндөй өндүрүштүк жараяндар көзөмөлгө алынып, оор контролдук чекиттерге көңүл бурулат. Ошондуктан бул системаны коомдук тамактануу ишканаларына этаптуу түрдө киргизүү сунушталат.

1-этапта HACCP командасын түзүү: ишканада өндүрүштүк жагынан, санитария, сапаттык башкаруу, тамак-аштын микробиологиясын билген адистерден тайпа түзүлөт. Кесипкөй адистерден көп жактуу команда түзүү керек. 2-этапта HACCP системасы даярдалган продуктунун жалпы баяндамасы түзүлөт. Анда продуктунун курамы, структурасы, кайра иштетүү шарттары, каптоо, сактоо, жана таратуу, керектелген сактоо мөөнөтү жана колдонуу инструкциясы боюнча

баяндама берилет. 3-этапта керектөөчүлөрдү идентификациялоо: даярдалаган тамак-аштардын кардарларын белгилөө. 4-этапта өндүрүштүк жараяндын технологиясы жана форматы аныкталат. Мында тамак-ашты даярдоодо колдонулган жабдыктар, сактай турган жерлер, тамак-ашты транспортировкалоо жараяны толугу менен иштелип чыгат. 5-этапта НАССР системасын киргизүүдө технологиялык жараяндарды, критикалык чекиттерди аныктоо жана мониторинг системасын орнотуу, 6-этапта өндүрүштүк процесстерде критикалык чекиттерди жокко чыгаруу иш-аракеттери, 7-этапта техникалык регламент жана даярдалган тамак-аштардын коопсуздугун тастыктоочу документтер алынат.

Коомдук тамактануу ишканаларын өнүктүрүү жана кызмат көрсөтүү сапатын жогорулатууга негизделген өнүгүү жолдоруна төмөнкүлөрдү белгилөөгө болот:

- продукцияны өндүрүүчүлөр, кайра иштетүүчүлөрдү класстердик системанын негизинде биргелешип иш алып баруу боюнча натыйжалуу багыттарды жана механизмдарды иштеп чыгуу жана киргизүү, коомдук тамактануу ишкерлери (ресторан, бар, кафе ж.б.) жана айыл чарба өндүрүүчүлөрү (продукция өндүрүүчүлөр) схемасын уюштуруу;

- коомдук тамактануу ишканаларын иновациялык өнүктүрүүгө стимулдаштыруу, чөйрөдөгү илимий- техникалык прогресстин өнүгүүсүнө байланыштуу жана өндүрүштүк- технологиялык жабдыктарды модернизациялоо;

- коомдук тамактануу бизнести өнүктүрүү саясаты боюнча мамлекеттик органдын колдоосу менен коомдук уюмдардын жана ишкерлердин катышуусундагы туруктуу иштей турган аянтчаны түзүү;

- коомдук тамактануу ишканаларындагы төмөнкү, ортоңку жана жогорку деңгээлдеги жумушчу кадрларды окутуп- үйрөтүү системасын жакшыртуу жана өнүктүрүү, ресторан иши жана кулинардык өнөр, коомдук тамактануу технологу, тамак- аш коопсуздугу адистиктер боюнча окуу жайларды координациялоо жана потенциалын күчтөндүрүү, ишканаларда жана профессионалдык лицейде өндүрүштүк практика комплекстерин түзүү, адистерге чет- өлкөлөрдө стажировкаларды уюштуруу;

- Республикада, анын региондорунда коомдук тамактануу ишканалары потенциалын жогорулатууга багытталган иш- чараларды ишке ашырууда чөйрөгө инвестицияларды тартуу, төмөнкү, ортоңку жана жогорку деңгээлдеги жумушчу кадрларды заманбап тейлөө ыкмалары, гастротуризм жана агротуризм келечектүү багыттарды окутуп- үйрөтүү боюнча үзгүлтүксүз тренингтерди уюштуруу;

- коомдук тамактануу ишканаларында тамак- аш коопсуздугу маселелерин чечүүдө тамак- аш өнөр жай жана тамак- аш продукцияларын, жарым фабрикаттарды даярдоо боюнча адистештирилген ишканаларды калыптандыруу;

- ыктыярдуу патенттин негизиндеги салык салуу жана жумушчулардын камсыздандыруу төгүмдөрүн төөлө системасын, ишканаларга салык салуунун түрүнө өткөрүү;

Коомдук тамактануу чөйрөсүнүн экономикалык жактан өнүгүшүн божомолдоо көп факторлуу экономикалык модель негизинде иштелип чыккан. Көп факторлуу моделдин көрсөткүчтөрү катары макроэкономикалык өзгөрмөлөр тандалып алынды: калктын киши башына ИДП (X_1), айыл чарба продуктусу киши башына (X_2), киши башына чекене соода жүгүртүү (X_3), орточо эмгек акы (X_4) жана туруктуу калктын саны (X_5).

Жогорудагы көрсөткүчтөргө карата төмөнкүдөй модель алынган:

$$Y = C(1) + C(2)*X_1 + C(3)*X_2 + C(4)*X_3 + C(5)*X_4 + C(6)*X_5 \quad (2.1)$$

Тандалып алынган параметрлердин тыгыз байланышта болгон коомдук тамактануу ишканаларынын өсүүсүндөгү эң жогорку мааниси аныкталган. Өзгөрмөлөрдүн статистикалык жактан маанилүү коэффициенттерди тандалуу менен регрессия анализдери жасалган.

2-таблица. Коомдук тамактануу жүгүртүүсүнүн көз каранды болуу себептеринин регрессиялык моделинин жыйынтыктары

Көз каранды өзгөрүүчү: Y				
Ыкма: Эң кичине квадраттар				
Өрнөк: 2011-2015				
Байкоолордун саны: 9				
Көз карандысыз өзгөрүүчү	Коэффициент	Стандарттуу ката	t- стат.	Ыктымалдуулук (Prob.)
C	11468.39	24977.40	0.459151	0.6774
X1	38.45066	7682415	0,500502	0.6511
X2	-184.0611	139.2735	-1.321580	0.2781
X3	0.452042	0.128250	3.524682	0.0388
X4	-0.156474	0.222776	-0.702383	0.5330
X5	-2.365067	4.834743	-0.489182	0.6582
R ²	0.999352	Көз каранды өзгөрүүчүнүн орточосу		9655.859
Оңдолгон R ²	0.998273	Көз каранды өзгөрүүчүнүн стандарттык четтөөсү		4238.262
Регрессиянын стандарттуу катасы	176.1172	Акаике критерийи		13.41490
Ката квадраттарынын суммасы	93051.81	Шварц критерийи		13.54638
Окшоштук Log	-54.36704	F- стат.		925.9994
Дурбин- Уатсон стат.	3.554216	Prob. (F- statistic ыктымалдуулугу)		0.000056
Y = 11468.3868374 + 38.450659245*X1 - 184.061064444*X2 + 0.45204197515*X3 - 0.156473805479*X4 - 2.36506741843*X5				

Булак: автор тарабынан түзүлдү.

Жогорудагы түзүлгөн моделдин (табл.) коэффициентти (Prob(F-statistic)<0.05, детерминация коэффициенттери (R²) жогору болгондугу жана F-статистикасынын маанилүүлүгү боюнча, түзүлгөн модель жалпысынан статистикалык маанилүү деп табылды.

Бул тесттердин жыйынтыгында моделдин калдыктарында автокорреляция жана гетероскедастикалуулук жок экендиги жана моделдин жалпысынан туура түзүлгөндүгү тастыкталды. Бирок бир канча көз карандысыз өзгөрмөнүн коэффициенттери статистикалык жактан маанисиз деп табылгандыктан, статистикалык жактан маанилүү өзгөрмөлөр гана негиз катары алынып, төмөнкүдөй регрессиялык модель түзүлгөн (3-табл.).

3-таблица. Коомдук тамактануу айланымына таасир тийгизген статистикалык жактан маанилүү факторлордун регрессиялык модели

Көз каранды өзгөрүүчү: LOG (Y)				
Ыкма: Эң кичине квадраттар				
Өрнөк: 2011-2015				
Байкоолор: 9				
Көз карандысыз өзгөрүүчү	Коэффициент	Стандар ттуу ката	t- стат.	Ыктымалдуулук (Prob.)
LOG (X2)	0.938810	0.136899	6.857690	0.0002
LOG (X3)	0.584104	0.042523	13.73603	0.0000
R ²	0.990724	Көз каранды өзгөрүүчүнүн орточосу		9.084777
Оңдолгон R ²	0.989399	Көз каранды өзгөрүүчүнүн стандарттык четтөөсү		0.460310
Регрессиянын стандарттуу катасы	0.047394	Акаике критерийи		-3.067497
Ката квадраттарынын суммасы	0.015724	Шварц критерийи		-3.023670
Окшоштук Log	15.80374	F- стат.		-3.162077
Дурбин- Уатсон стат.	1.515070	Prob. (F- statistic ыктымалдуулугу)		0.000000
LOG(Y) = 0.938810269809*LOG(X2) + 0.58410350053*LOG(X3)				

Булак: автор тарабынан түзүлдү.

Эмпирикалык жол менен изилдөөнүн натыйжасында табылган жыйынтыктар төмөнкүдөй: коомдук тамактануу ишканаларынын өсүшүнө таасир тийгизген негизги факторлор – айыл чарба продуктыларынын көлөмү менен чекене сооданын көлөмү; адам башына айыл чарба продуктысынын 1%га жогорулашы КТИнын кызмат көрсөтүү көлөмүнүн 0,94%га жогорулатса, чекене соода көлөмүнүн 1%га жогорулашы КТИнын кызмат көрсөтүү көлөмүн 0,54%га өстүрөт.

Жогорудагы көрсөткүчтөрдүн божомолунун узак мөөнөтүү балоодо экстраполяция ыкмасы колдонулду. Көп факторлуу экономикалык модель божомолдоо эсептөөлөрдүн негизинде Кыргыз Республикасынын коомдук тамактануу жүгүртүү көлөмү 2025-жылга чейин эсептелип берилген (4- табл.).

4-таблица. Коомдук тамактануу ишканаларынын 2025-жылга чейин жүгүртүүсүн божомолдоо

Көрсөткүч	Факт			Баалоо			2016 ж. карата 2025 ж. өсүш, %	2020 ж. карата 2025 ж. өсүш, %
	2007	2010	2016	2018	2020	2025		
КТИда кызмат көрсөтүү көлөмү сом, (Y)	4102,0	6796,8	17328,4	28222,64	39347,78	71136,11	410,9	180,5
Калктын киши башына ИДП, сом менен (X1)	28,1	42,4	78,7	88,7	99,4	110,1	139,6	110,7
Айыл чарба продуктусу киши башына, сом (X2)	16,9	21,2	32,8	36,7	43,6	48,6	134,1	112,1
Киши башына чекене соода жүгүртүү, сом (X3)	775,6	1254,5	2889,0	4301,7	5539,0	9305,0	322,3	168,9
Калктын киши башына кирешеси, сом (X4)	3970	7189	14847	19659	25835	32011	162,8	123,9
Туруктуу калктын саны, сом (X5)	5289,2	5477,6	6019,5	6561,4	7103,3	7645,2	116,5	107,3

Булак: автор тарабынан түзүлдү.

Таблицадагы маалыматтардын прогнозу боюнча, ИПДнын өндүрүлүшдө айыл чарба продуктылары жана коомдук тамактануу жүгүртүүсүнө оң таасир тийгизгенин көрүүгө болот. Республикада 2015-жылы ИДП божолдоо көрсөткүчтөрүндө калктын киши башына кирешелери 1,39%га өскөнү байкалса, ал эми айыл чарба продуктусу коомдук тамактануу ишканаларынын негизги керектөөчүсү катары 1,34 эсе жогорулаган, коомдук тамактануу ишканаларынын жүгүртүүсү 3,2 эсе өскөнүн көрүүгө болот.

Айыл чарба менен чекене сооданын Кыргызстанда элдин басымдуу бөлүгүнүн киреше булагы экендигин эске алганда, бул жыйынтыктарды чыныгы абалды тастыктайт деп айтууга болот; айыл чарба продуктысынын өсүшү, бир жагынан, элдин кирешесин өстүрүү аркылуу, коомдук тамактанууга болгон суроо-талапты жогорулатса, экинчи жагынан, коомдук тамактануу ишканаларын керектүү чийки заттар менен камсыздайт; чекене сооданын өсүшү, биздин оюбузча, коомдук тамактанууну негизинен суроо-талап жагынан стимулдайт; жалпылап алганда, элдин киреше деңгээли өскөн сайын, сапаттуу коомдук тамактанууга болгон муктаждык жана суроо-талап да өсө берет деп айтууга болот

КОРУТУНДУ ЖАНА СУНУШТАР

Кыргызстандын коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору жаатында жүргүзүлгөн илимий изилдөөнүн жыйынтыгы боюнча төмөнкүдөй илимий-теориялык жана практикалык тыянактар чыгарылды:

1. Кызмат көрсөтүү чөйрөсү экономиканын курамындагы приоритеттүү тармактардын бири болуп эсептелет. Кызмат көрсөтүү тармагынын бир бутагы болгон коомдук тамактануу ишканалары мамлекеттин социалдык саясатын ишке ашырууда калктын ден соолугунун бекемделүүсүндө жана улуттун өнүгүүсүндө өзгөчө орунду элейт. Коомдук тамактануу рыногу экономикалык карым-катнаштардын системасы катары бири-бири менен байланыштуу болгон, тамак-аш даярдоо, тамак-аш сатуу жана керектөөнү уюштуруу функцияларынын мүнөздөмөлөрү көрсөтүлдү.

2. Коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүнү тамак-аштын түрдүүлүгүнө, көрсөтүлгөн кызмат түрдүүлүгүнө жана тейлөө өзгөчөлүктөрүнө карата башкы, кошумча жана кошо жүрүүчү кызмат көрсөтүүлөргө бөлүштүрүлүп берилген.

3. Коомдук тамактануу рыногунун мүнөздүү өнүгүү өзгөчөлүктөрү калкты тамак-аш муктаждыктарын камсыздандыруу, калктын кирешелери менен түздөнтүз байланышта болуп, коомдун бош убактысын эффективдүү колдонуу мүмкүнчүлүктөрүнүн пайда болуусу менен түшүндүрүлөт. Мындан улам, эмгек күчүнүн, эмгек өндүрүмдүүлүктүн жана коомдук өндүрүштүн эффективдүүлүгүн жогорулатуу, өндүрүштүк процесстин үзгүлтүксүз иш – аракеттерин камсыз кылуу, эмгекчилердин эмгекке жарамдуулугун жандандыруу процессине негизделген иш-аракеттердин жыйындысы деп белгилеген.

4. Коомдук тамактануу чөйрөсү атаандаштык жөндөмүн өнүктүрүүдө, жакынкы жана алыскы чет өлкөлөрдөн келген туристтердин санынын көбөйүшү заманбап дүйнөлүк стандарттарга жараша кызмат көрсөтүүнү уюштуруу жана башкаруу, тамак-аш коопсуздугу жана жогорку деңгээлдеги тейлөө менен камсыздандыруу инновацияга багытталган иш аракеттерди, чөйрөдөгү инвестициялардын жогорку деңгээлде толукталышынын камсыздандыруу, рыноктогу класстердик ыкманын колдонушу жана калктын социалдык аярлуу катмарлары үчүн социалдык тамактануу иш аракеттерин уюштуруу керектелет.

5. Коомдук тамактануу ишканалары өткөөл мезгилге карабастан, рыноктук шарттардын чакырыгына ыңгайлашуу аракеттери улуттук экономиканын башка тармактарына салыштырмалуу тезирээк ыңгайлашып, ишканалардын атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн арттырууда бизнести уюштуруунун жаңы ыкмаларын колдонушкан. Аталган чөйрөдө адистештирилген ишканалардын өнүгүүсү коомдук тамактанууда өндүрүштүк жана кызмат көрсөтүүнүн олуттуу өсүшүнө алып келген.

6. Жеке ишкердиктин артыкчылыктуу өнүгүү өзгөчөлүгүнө салык салуунун жөнөкөйлөтүлгөн системасын колдонуу менен шартталган. Салык салуунун жөнөкөйлөтүлгөн системасы ишканалардын өнүгүүсүнө стимулдаштыруу менен

бирге, салык салууда бир канча тоскоолдуктарды жана коррупциялык көрүнүштөрдү жаратууда. Мындан улам, ири чынжыр коомдук тамактануу чөйрөсүн салыктын ишканаларга тиешелүү түрүнө өткөрүү актуалдуу болуп саналат.

7. Коомдук тамактануу атаандаштык чөйрөдө калкты тамак-аштын түрлөрү менен камсыз кылууну ишке ашырууда көрсөтүлгөн кызмат көрсөтүүнүн сапаты мааниси чоң. Коомдук тамактануу чөйрөсүндөгү тамак-аш продукциясынын сапаты жана коопсуздугу тамак-аштарды даярдоо, сактоо, транспортировка (ташуу, жеткирүү) жана сатуу иш-аракеттерин жөнгө салууда Кыргыз Республикасынын «Тамак-аш продуктыларынын сапаты жана коопсуздугу» мыйзамына толуктоолорду киргизүү сунушталат.

8. Бүгүнкү күнү коомдук тамактануу ишканаларындагы төмөнкү, ортоңку жана жогорку деңгээлдеги жумушчу кадрларды окутуп-үйрөтүү системасын жакшыртуу жана өнүктүрүү, ресторан иши жана кулинардык өнөр, коомдук тамактануу технологу, тамак-аш коопсуздугу адистиктер боюнча окуу жайларды координациялоо жана потенциалын күчтөндүрүү, ишканаларда жана профессионалдык лицейде өндүрүштүк практика комплекстерин түзүү, адистерге чет-өлкөлөрдө стажировкаларды уюштуруу болуп саналат.

9. Кыргызстанда коомдук тамактануу ишканаларын өнүктүрүү боюнча НАССР системасын киргизүү менен керектөөчүлөр үчүн тамак-аштын сапатын жана коопсуздугун экономикалык жана укуктук көзөмөлдөө жана керектөөчүлөрдүн муктаждыктарын камсыз кылуу негизги иш-аракет болуп эсептелет.

ДИССЕРТАЦИЯЛЫК ИШ БОЮНЧА ЖАРЫЯЛАНГАН ЭМГЕКТЕР:

1. Саматова, Г. Ж. Проблемы и перспективы развития общественного питания в Кыргызстане [Текст] / Г. Ж. Саматова // Реформа. – Бишкек, 2010. – №1 (45). – С.35-43.
2. Саматова, Г. Ж. Анализ развития общественного питания КР // III межд. конференция “Предпринимательство”, КТУ «Манас», Бишкек, 2011. – С. 54-59.
3. Саматова, Г. Ж. К оценке эффективности работы предприятий общественного питания г. Бишкек // Межд. конференция по вопросам евразийской экономики, Алматы, 2012. – С. 562-566.
4. Саматова, Г. Ж. Ресторандык бизнестин өнүгүүсүндө инновациондук ыкмаларды колдонуунун анализи Бишкек шаарынын мисалында // К: Түрк дүйнөсү конгресси, Жалал-Абад, 2013. – С. 913-916.
5. Саматова, Г. Ж. Кыргызстанда гурме туризм [Текст] / Г.Ж. Саматова, Н.К., Турганбаева, Д.Б., Исакова // Известия Вузов Кыргызстана – Бишкек, 2013. – №5. – С.225-229.
6. Саматова, Г. Ж. Кыргызстандагы коомдук тамактануу ишканаларынын өнүгүү этаптары жана иштөө өзгөчөлүктөрү [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник ИГУ. – 2015. – №1. – С.55-59.
7. Саматова, Г. Ж. Коомдук тамактануу ишканаларынын атаандаштык жөндөмдүүлүктөрүн жогорулатуу [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник КГУСТА. – 2015. – №3 (49). – С.214-219.
8. Саматова, Г. Ж. Особенности развития предприятий общественного питания в КР [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник КГУСТА. – 2015. – №3 (49). – С.219-224.
9. Саматова, Г. Ж. Повышение конкурентоспособности продуктов питания через новые продукты [Текст] / Г. Ж. Саматова, Б. К.Джурупова // Инновации в науке. – Новосибирск, 2016. – № (54). – С.123-132.
10. Саматова, Г.Ж. Проблемы и пути решения продовольственной безопасности и питания в Кыргызской Республике [Текст] / Г. Ж. Саматова, Б. К.Джурупова // Наука вчера, сегодня, завтра. – Новосибирск, 2016. – № (54). – С.139-144.

Саматова Гулмира Жамаловнанын «Кыргыз Республикасында рынок шартындагы коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору» аттуу темадагы 08.00.05 - элдик чарбаны башкаруу жана экономика адистиги боюнча экономика илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациясынын

РЕЗЮМЕСИ

Негизги сөздөр: коомдук тамактануу, коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү, коомдук тамактануу ишканаларынын инфраструктурасы, азык-түлүк коопсуздугу, даярдалган продуктунун сапаты, коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү.

Изилдөөнүн объектиси: коомдук тамактануу ишканалары жана өнүгүүдөгү көйгөйлөр.

Изилдөө предмети: коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору.

Изилдөөнүн максаты: рынок шартында коомдук тамактануу ишканаларынын абалы, үзгүлтүксүз өнүгүү жолдору жана өнүгүү жолдорун жакшыртуу.

Изилдөөнүн методдору: экономикалык-статистикалык, экономикалык-математикалык, салыштыруу-аналитикалык, прогноздоо.

Алынган жыйынтыктар: коомдук тамактануу рыногун теоритикалык-методологиялык негизи тереңдетилип, кеңейтилип иликтенди. Коомдук тамактануу ишканаларын натыйжалуу иштетүүгө, андан ары өнүктүрүүгө таасир тийгизүүчү факторлордун тутуму аныкталып, экономикасы өнүккөн өлкөлөрдөгү рынок жараша калыптанган тажрыйбаларга комплекстүү иликтөө жүргүзүлүп, алгылыктуу жактарын республикада колдонуу жагы көрсөтүлдү.

Изилдөө деңгээли: сунуштар жана методикалык көрсөтмөлөр эл аралык долбоорлорго киргизилген (киргизүү актылары алынган). Мамлекеттик органдар жана башкаруу органдары тарабынан коомдук тамактануу рыногунун абалын жакшыртуу жана өнүктүрүү иш-чараларында колдонулушу мүмкүн.

Колдонуу тармагы: изилдөөнүн материалдары коомдук тамактануу кызмат көрсөтүү сапатын жакшыртууга багытталган стратегиялык программаларда жана сунуштарды иштеп чыгууда колдонулушу мүмкүн. «Менеджмент», «Коомдук тамактануу ишканаларын уюштуруу жана башкаруу», «Ишкердиктин негиздери» ж.б. предметтерди жогорку окуу жайларында окутууда жана окуу-методикалык комплекстерди даярдоодо көмөкчү материал боло алат.

РЕЗЮМЕ

диссертации Саматовой Гулмиры Жамаловны на тему: «Проблемы развития предприятий общественного питания в рыночных условиях в Кыргызской Республике и пути их решения» на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.05 – экономика и управление народным хозяйством

Ключевые слова: общественное питание, услуги общественного питания, инфраструктура рынка общественного питания, продовольственная безопасность, качество готовой продукции, проблемы предприятий общественного питания.

Объект исследования: состояние рынка общественного питания и проблемы развития.

Предмет исследования: проблемы предприятий общественного питания и пути их решения.

Цель исследования: определить значение общественного питания в рыночных условиях, пути непрерывного развития и совершенствования.

Методы исследования: экономико-статистические, экономико-математические, сравнительно-аналитические, прогнозные.

Полученные результаты: проведено углубленное и расширенное исследование теоретико-методологических основ рынка общественного питания. Определены факторы, влияющие на эффективность и дальнейшее развитие рынка общественного питания, сделан комплексный анализ опыта развития рынка общественного питания экономически развитых стран, предложены способы его использования в республике.

Степень использования: содержащиеся в работе рекомендации и конкретные разработки методического характера внедрены в международные проекты (имеются акты внедрения). Материалы могут быть внедрены в государственных организациях и органах управления, участвующих в экономическом и организационном обосновании направлений развития рынка общественного питания, для анализа ситуации на рынке общественного питания, эффективного решения выявленных проблем, регулирования долгосрочных показателей.

Область применения: материалы исследования могут быть использованы при разработке стратегических программ развития и при подготовке предложений по повышению качества услуг общественного питания. В практике вузов теоретическая часть исследования и практические рекомендации могут быть использованы при чтении дисциплин «Менеджмент», «Организация и управление предприятиями общественного питания», «Основы предпринимательства» и при подготовке учебно-методических материалов.

REZUME

**Samatova Gulmira Jamalovna's dissertation
on the theme "Problems and ways of development of public catering enterprises
in market conditions in the Kyrgyz Republic" for pursuing the degree of the
candidate of economic sciences, in 08.00.05- economy and management of a
national economy**

Key words: public catering, public catering services, catering market infrastructure, food security, quality of finished products, problems of public catering establishments.

The research object: is the state of the market for catering and development problems.

The research subject problems and solutions for public catering enterprises

Research methods: economy-statistical, economic-mathematical, comparative-analytical, forecasting are applied.

The obtained results an in-depth and expanded study of the theoretical and methodological foundations of the market of public catering. The factors influencing the efficiency and further development of the public catering market are determined, a comprehensive analysis of the existing experience of the catering market in economically developed countries is made, and ways of applying positive sides in the republic are suggested.

Degree of application the results of the research can be used in determining the main directions of the development of public catering enterprises and the development of business projects, with practical and analytical research into entrepreneurship

Areas of application: can be applied to teaching students and conducting lecture and practical classes in subjects "Management", "Organization and management of public catering enterprises", "Foundations of entrepreneurship", etc.

Компьютердик калыпка салган: Самат у Н
Форматы 60х84 1/16.Офсет кагазы.
Көлөмү 14,5 басма табак. Нускасы 100 даана.

ЖЧК "МАРТСНАБ" Ж.Баласагын атындагы
КУУ басмаканасында басылды
Бишкек ш., Манас просп. 101,
тел.: (+996 312) 32 31 91; 32 31 75

