O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

MIRZO ULUG‘BEK NOMIDAGI O‘ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETINING JIZZAX FILIALI

KOMPYUTER ILMLARI VA MUHANDISLIK TEXNOLOGIYALARI

mavzusidagi Xalqaro ilmiy-texnik anjuman materiallari to‘plami

2026-yil 25-26-sentabr

(2-qism)

JIZZAX-2026

Kompyuter ilmlari va muhandislik texnologiyalari. Xalqaro ilmiy-texnik anjuman materiallari to‘plami – Jizzax: O‘zMU Jizzax filiali, 2026-yil 25-26-sentabr. 315-bet.

Xalqaro miqyosidagi ilmiy-texnik anjuman materiallarida zamonaviy kompyuter ilmlari va muhandislik texnologiyalari sohasidagi innovatsion tadqiqotlar aks etgan.

Globallashuv sharoitida davlatimizni yanada barqaror va jadal sur’atlar bilan rivojlantirish bo‘yicha amalga oshirilayotgan islohotlar samarasini yaxshilash sohasidagi ilmiy-tadqiqot ishlariga alohida e’tibor qaratilgan. Zero iqtisodiyotning, ijtimoiy sohalarni qamrab olgan modernizatsiya jarayonlari, hayotning barcha sohalarini liberallashtirishni talab qilmoqda.

Ushbu ilmiy ma’ruza tezislari to‘plamida mamlakatimiz va xorijlik turli yo‘nalishlarda faoliyat olib borayotgan mutaxassislar, olimlar, professor-o‘qituvchilar, ilmiy tadqiqot institutlari va markazlarining ilmiy xodimlari, tadqiqotchilari, magistr va talabalarning ilmiy-tadqiqot ishlari natijalari mujassamlashgan.

Mas’ul muharrirlar: DSc.prof. Turakulov O.X., t.f.n., dots. Baboyev A.M.

Tahrir hay’ati a’zolari: p.f.d.(DSc), prof. Turakulov O.X., t.f.n., dots. Baboyev A.M., t.f.f.d.(PhD), prof. Abduraxmanov R.A., p.f.f.d.(PhD) Eshankulov B.S., p.f.n., dots. Aliqulov S.T., p.f.n., dots. Alimov N.N., p.f.f.d.(PhD), dots. Alibayev S.X., т.f.f.d.(PhD), dots. Abdumalikov A.A, p.f.f.d.(PhD) Hafizov E.A., f.f.f.d.(PhD) dots., Norbekova B.Sh. p.f.f.d.(PhD) dots. Sindorov L.K., t.f.f.d.(PhD), dots. Nasirov B.U., b.f.f.d. (PhD) O‘ralov A.I., p.f.n., dots. Aliqulov S.T., t.f.f.d.(PhD) Kuvandikov J.T., i.f.n., dots. Tsoy M.P., Sharipova S.F., Jo‘rayev M.M.

Mazkur to‘plamga kiritilgan ma’ruza tezislarining mazmuni, undagi statistik ma’lumotlar va me’yoriy hujjatlarning to‘g‘riligi hamda tanqidiy fikr-mulohazalar, keltirilgan takliflarga mualliflarning o‘zlari mas’uldirlar.

SOVET DAVRI UMUMIY OVQATLANISH TIZIMI: SHAKLLANISH BOSQICHLARI VA RIVOJLANISH DINAMIKASI

Bunyod Uralovich Nasirov
Mirzo Ulug‘bek nomidagi O‘zbekiston Milliy universitetining Jizzax filiali dotsent.
Email: bunyod2020@mail.ru

Bugungi kunda dunyo mamlakatlarida aholining hayotiy faoliyatini ta’minlash va mamlakatning ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishida xizmat ko‘rsatish sohasi muhim ahamiyat kasb etadi. Ayni davrda xorijiy davlatlar yalpi ichki mahsuloti tarkibida xizmatlar sohasining ulushi yuqori bo‘lib, jumladan, Monakoda – 95,1 foizni, Lyuksemburgda – 86,0 foizni, Maltada – 80,6 foizni, AQSHda – 79,6 foizni, Kiprda – 78,3 foizni, Fransiyada – 77,6 foizni, Belgiyada –76,1 foizni, Gretsiyada – 75,7 foizni hamda Buyuk Britaniyada – 74,5 foizni tashkil etmoqda [1].

Aytish lozimki, O‘zbekistonda xizmat ko‘rsatish sohasida amalga oshirilayotgan keng ko‘lamli ishlar kishilarning turmush darajasini yuksaltirishga xizmat qilib kelmoqda. Hozirgi vaqtda O‘zbekistonda xizmat ko‘rsatish sohasida ishlayotganlar ulushi iqtisodiyotda band jami aholining 50 foizdan ortig‘ini tashkil etadi [2]. Bu ko‘rsatkich iqtisodiy rivojlangan davlatlarda xizmat ko‘rsatish sohasida ishlayotganlar ulushi bilan deyarli teng.

Xizmat ko‘rsatish sohasining bir tarmog‘i hisoblanib, aholining kundalik hayotida alohida o‘ringa ega bo‘lgan umumiy ovqatlanish tizimi faoliyati ham muhim ahamiyatga ega.

Ma’lumki, umumiy ovqatlanish tizimi [3] kishilar hayotida alohida o‘ringa ega bo‘lib, unda ishning to‘g‘ri tashkil etilishi, sharoiti, sifati, aholining ehtiyoj va takliflarini inobatga olinishi o‘z o‘rnida muassasa rivojida muhim ahamiyat kasb etadi.

Sovet Ittifoqida ukrain, belorus, kavkaz taomlari bilan birga o‘zbek milliy taomlari ancha mashhur bo‘lgan, ikkinchi jahon urushidan so‘ng Moskvada «O‘zbekiston» restoranini ochilish jarayoni, shuningdek, K.Mahmudov tomonidan o‘zbek milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasiga oid tayyorlagan to‘plamlariga, turli Ittifoq respublikalari milliy taomlarini tayyorlaydigan muassasalar, xonadonda taom tayyorlash kabi masalalar xususida izlanishlar olib borilgan (University of North Carolina at Chapel Hill, AQSh) [4]; Sovet hukumati tomonidan oshxonalar tarmog‘ini kengaytirishga, shuningdek taom tayyorlash vaqtini tezlashtirish maqsadida, yarim mahsulotlar sotishni yo‘lga qo‘yilgan bo‘lsada, ba‘zi mahalliy oila vakillari yarim mahsulotlarni turli sabablar bilan iste'mol qilishmagan. Tadqiqotda, «sovet» oilasi turmushidagi o‘zgarishlar, taom bilan bog‘liq boshqa masalalar tahlil etilgan (Harvard University, Graduate School of Arts & Sciences, AQSh) [5]; ilmiy izlanishlarda, ya’ni 1950-yillar oxiri va 1960-yillar boshida, sovet hukumati tomonidan aholiga munosib turmush sharoitini yaratib berish, bu masalalarda ayollarning o‘rni kabi jihatlar o‘rganilgan (Lafboro universiteti, Buyuk Britaniya); Rossiyalik tarixchi olimlar tomonidan sovet davrida umumiy ovqatlanish tizimidagi

o‘zgarishlar, yangi yo‘nalishlarning vujudga kelishi, bu borada olib borilgan targ‘ibot va tashviqot ishlari kabi masalalar tahlil qilingan (Rossiya).

Umumiy ovqatlanish muassasalari uzoq tarixga ega bo‘lib, ularning zamonaviy ko‘rinishlarini vujudga kelishida quyidagilarni e’tirof etish lozim. Bugungi kunda ham aholi ko‘p tashrif buyuradigan choyxonalar qadimda rabotlar, bozor, guzarlar va mahallalardagi xushmanzara joylarga qurilgan, ularda choy-nondan tashqari turli qand-qurs, meva qoqilar sotilgan, taomlar ham tayyorlangan. CHoyxonalarlar musofirlar, yo‘lovchilar tunab qoladigan joy vazifasini ham bajargan [6]. Qayd etib o‘tish lozimki, choyxonalar fasl almashinishi jihatlarini inobatga olgan holda qishki va yozgi shaklida faoliyat yuritgan. Ayni vaqtda ham hududlardagi qator choyxonalarda shu kabi faoliyat ko‘rsatish saqlanib qolganini ko‘rish mumkin.

Qadimda karvonsaroylar atrofida barpo etilgan choyxonalarga nafaqat choy ichish uchun balki, turli masalalarda munozaralar bo‘lib turgan.Jumladan, mahalliy aholi turli o‘lkalardan kelgan sayohatchilar, olimlar va savdogarlar bilan uchrashgan, mamlakatlardagi yangiliklar to‘g‘risida ma’lumot olishgan hamda mahsulot bo‘yicha savdo kelishuvi amalga oshirilgan [7].

Keyinchalik umumiy ovqatlanish tizimiga restoran kabi yangi yo‘nalishlar vujudga keldi. XIX asr oxiriga kelib Rossiya imperiyasi O‘rta Osiyoni bosib olganidan keyin “Rivera”, “Parij”, “SHimol” (Samarqand), “Regina”, “Buffa”, “Anona” (Toshkent) kabi restoranlarda faqat yuqori tabaqa vakillariga xizmat ko‘rsatilgan [8].

XX asrning 20-yillaridan boshlab sovet davlatida choyxonalar [9] «qizil burchaklar» tashkil qilingan targ‘ibot-tashviqot, tashkiliy ishlar markaziga aylantirildi. Sovet hokimiyati davrida hukumat o‘z g‘oyalarini aholiga singdirishda ular uchun uzoq davrdan buyon an’anaviy bo‘lgan choyxonalardan ustalik bilan foydalanishga harakat qilgan. Ularda turli mavzularda ma’ruzalar o‘tkazish, gazeta va jurnallarni o‘qish ishlari keng ko‘lamda olib borilgan [10]. Choyxona ommaviy-siyosiy va madaniy ishlarni olib borish uchun qulay bo‘lganligi boisidan u sovet hokimiyatining dastlabki yillarida targ‘ibot-tashviqot hamda tashkiliy-tarbiyaviy ishlar markaziga aylandi. 1920-1930 yillarda Turkiston kommunistik partiyasi tashkiloti ideologik ishlarni olib borishda mahalliy aholiga yaqin, tushunarli bo‘lgan xalq an’analari va urf-odatlaridan ustalik bilan foydalandi.

«Qizil» choyxonalarni jadal sur’atlar bilan o‘sishi natijasida 1937 yil respublikada ularning soni 3437 tani tashkil etdi. Masalan, Buxoro viloyatida 700 ta “qizil” choyxonalarda bir yilda 4176 ta ma’ruzalar o‘qilgan, 445 ta spektakllar, 482 ta kino seanslar namoyish etilgan hamda 126 ta to‘garaklar faoliyat olib borgan. 47 ta «qizil» choyxonada 109 ta to‘garaklar tashkil etilib, bu to‘garaklarga 2652 nafar kishilar jalb qilingan. 1939 yilda O‘zbekistondagi «qizil» choyxonalar soni 4073 tani tashkil etdi. Buxoro viloyatida esa «qizil» choyxonalar soni-1121 ta bo‘lib, 1939 yilda 409 ta ma’ruzalar va suhbatlar o‘tkazildi, bu tadbirlarda 60 ming nafardan ortiq kishilar ishtirok etishdi [11].

Aholini maishiy holatini va ma’naviy-madaniy saviyasini yuksaltirish ishlarini keng ko‘lamda olib borish maqsadida, respublikadagi shahar kengashlari huzurida maishiy seksiyalar tashkil etildi. Ular o‘z faoliyatlarida shaharda istiqomat qilayotgan

aholini maishiy holatini o‘rganishlari, uy-ro‘zg‘orda maishiy holatini yaxshilash bo‘yicha to‘garaklar ochishlari, ayniqsa, joylarda umumiy oshxonalar ochilishini tashkillashtirishlari belgilandi. SHu o‘rinda alohida qayd etish joizki, bunday umumiy ovqatlanish muassasalariga mahalliy millat ayollari yuzlarini ochgan holda kelishlari talab etilgan edi [12].

VKP (b) MKning 1931 yil 19 avgust kungi “Umumiy ovqatlanishni yaxshilash chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi qarorida [13] shu davrda umumiy ovqatlanish tizimida bo‘lgan o‘zgarishlar va mavjud muammolar xususida fikr yuritiladi. Xususan, 1930 yillar boshida umumiy ovqatlanish tizimi shaharlarda 5 mln ishchilarni, 3800 ming boshqa toifadagi turli mehnatkashlarni qamrab olgan. Maktablarda 3 mln bolalar issiq ovqat bilan ta’minlangan. Umumiy ovqatlanish tarmog‘idagi muassasalar soni 13 400 taga yetdi. Sezilarli miqdorda fabrika-oshxona va mexanizatsiyalashgan oshxonalar barpo etildi [14].

Kommunistik partiyaning «sotsialistik turmush tarzi»ni targ‘ib etish g‘oyalari sifatida aholini uy ishlaridan ozod etish, umumiy ovqatlanish muassasalari tizimini kengaytirish va faoliyatini yaxshilash, maishiy xizmat ko‘rsatish sohasini kengaytirishga ko‘rsatilgan holda [15] xonadonlarda aholining taom tayyorlashlarini cheklash, buning o‘rniga restoran hamda kafelarda ovqatlanishlarini yo‘lga qo‘yish uchun harakat yuz berdi. O‘zbekistonda umumiy ovqatlanish muassasalari tizimini kengaytirishga va ularning faoliyatini yaxshilashga, aholi uchun ma’lum bir qulayliklar yaratishga e’tibor qaratildi.

Ta’kidlab o‘tish joizki, O‘zbekistonda umumiy ovqatlanish muassasalari soni 10.000 nafar aholiga 1940 yilda 4 taga, 1955 yil esa 5 taga va 1960 yilda 7 taga to‘g‘ri kelgan [16].

1960 yillarda respublikadagi bir qancha viloyatlarda umumiy ovqatlanish tizimni rivojlantirish, moddiy-texnik bazasini mustahkamlash, yangi binolar barpo etish hamda umumiy ovqatlanish muassasalarini tegishli muammolarini bartaraf etishga etarli e’tibor qaratmaganliklari natijasida respublikadagi zavod va fabrikalardagi oshxonalarda bir o‘ringa Ittifoqda belgilangan me’yor bo‘yicha 6 kishi o‘rniga 11 kishi to‘g‘ri kelgan [17].

1960-yillar yakunida Samarqand, Bekobod shaharlaridagi temir beton buyumlari va sement zavodlari, Qo‘qondagi paxta zavodi, Buxorodagi poyabzal fabrikasi hamda boshqa fabrikalardagi oshxona va bufetlar xizmat ko‘rsatish uchun noqulay binolarda joylashgan, omborxonalar yo‘qligi, o‘rindiqlar juda kamligi aniqlangan. Xodimlar soni 2000 nafarni tashkil etgan Toshkent shahridagi asbob-uskunalar zavodi oshxonasida o‘rindiqlar 80 kishiga mo‘ljallangan, Toshkentdagi plastmassa buyumlar zavodidagi (1500 nafar) oshxonada bitta o‘rindiqqa 40 kishiga, Namangandagi kostyum va shtapel matolar kombinat oshxonasida 30 kishi to‘g‘ri kelgan [18]. Bu holatlar o‘sha davrda aholining bunday xizmatdan foydalanishda muassasalarga ehtiyojni yuqori bo‘lishida salmoqli o‘rin egallagan.

Jizzax viloyatida esa 1977 yil viloyatdagi sanoat korxonalaridagi umumiy ovqatlanish muassasalarida 1000 nafar maksimal smenadagi xodimlarga -160 ta o‘rin to‘g‘ri kelgan (me’yor bo‘yicha 250 o‘rin) bo‘lsa, o‘quv yurtlarida 1000 nafar

talabaga 80 o‘rin, umum ta’lim maktablarida 1000 nafar o‘quvchiga 50 o‘rinni tashkil qilgan [19].

Sovet hukumati yillarida aholi turar joylarida umumiy ovqatlanish muassasalarini barpo etish, ularning moddiy-texnik bazasini mustahkamlash bo‘yicha bir muncha ishlar amalga oshirilgan. Biroq, yillar mobaynida ko‘plab yirik tashkilotlar, o‘quv yurtlari va qishloq hududlarida umumiy ovqatlanish muassasalarini barpo etish, rivojlantirish hamda mavjud muammolarini hal etishga etarli e’tibor qaratilmagan.

Aholi tomonidan yarim mahsulotlar ishlatish bo‘yicha O‘zbekiston Ittifoq respublikalariga nisbatan sezilarli darajada orqada qolgan. Agar Ittifoq bo‘yicha sanoat korxonalaridan olinayotgan yaxlit holatdagi go‘shtli yarim mahsulotlar ulushi, yarim mahsulotlar chiqarish umumiy ko‘rsatkichida 1970 yilda 47,9 foiz bo‘lgan bo‘lsa, O‘zbekistonda -28,7 foiz, Tojikistonda- 72,6 foiz, Gruziyada-72,9 foiz, Moldaviyada 72,9, Qirg‘izistonda -70,3 foiz bo‘lgan. Bundan tashqari, go‘shtni iste’mol qilish umumiy ko‘rsatkichida yarim mahsulotlar ulushi ittifoqda -51,6 foizni tashkil qilgan bo‘lsa, O‘zbekistonda 26,7 foiz, Armanistonda-58,7 foiz va Moldaviyada 66,1 foizni tashkil etgan [20].

Shuningdek, umumiy ovqatlanish korxonalarining milliy bayramlarda mahalliy aholi ehtiyojlariga mos ravishda taom pishirganligi tanqid ostiga olindi. Jumladan, xalqimizning qadimiy tarixi bilan bog‘liq qadriyatlaridan biri Navro‘z bayrami kunlarida respublikadagi bir qancha savdo va umumiy ovqatlanish korxonalarida un mahsulotidan tayyorlanadigan taomlar hamda qandolat mahsulotlarini tayyorlash va sotish ishlari amalga oshirilayotganligi O‘zbekiston Savdo vazirligi tomonidan qattiq tanqid qilingan. Buning amaliy isboti sifatida barcha savdo va umumiy ovqatlanish korxonalari kelgusida o‘z faoliyatlarida Navro‘z bayrami timsolini anglatuvchi taomlarni sotib olishi, tayyorlash hamda aholiga sotishi ta’qiqlangan [21].

Xulosa tariqasida aytish mumkinki, sovet hukumati tomonidan “sotsialistik turmush tarzi”ni targ‘ib etish g‘oyalaridan biri sifatida umumiy ovqatlanish muassasalari tizimini kengaytirilgan va faoliyati yaxshilangan bo‘lsa, yana bir jihati bu borada aholi uchun ma’lum bir qulayliklar yaratilgan [22]. Lekin, aholi ma’lum darajada umumiy ovqatlanish muassasalari faoliyatidan foydalangan bo‘lsada, Ittifoqning boshqa respublikalaridagi kabi bu jarayon juda keng tarqalmadi. Buning asosiy sabablaridan biri o‘zbek xalqining mentaliteti bilan bog‘liq edi.

Ma’lumki, O‘zbekistonda aksariyat mahalliy aholi azaldan bo‘sh vaqtini oila davrasida o‘tkazishni, tushlik yoki kechki ovqatni ham o‘z oilasida tanovvul qilishni odat qilgan.

Ikkinchi tomondan esa mavjud ovqatlanish muassasalarining faoliyati aholining talabiga deyarli javob bermagan, ya’ni ko‘pgina umumiy ovqatlanish muassasalarida taomlarning tayyorlanishi, sanitariya-gigiena qoidalariga rioya etilish holati va narxi aholining talab-istaklariga to‘g‘ri kelmagan.

Uchinchidan, restoran, kafe hamda oshxonalarda ovqatlanishlari uchun aholining moddiy mablag‘i etarli emas edi. SHu bilan birga bu umumiy ovqatlanish muassasalarida evropacha taomlar bilan birga an’anaviy milliy taomlarning tayyorlanishi asta-sekin aholining ulardan foydalanishini ko‘payishiga olib kelgan.

To‘rtinchidan, hukmron mafkuraning g‘oyalari o‘zga madaniyat orqali singdirilib, aholining dunyoqarashi, fikrlashi va turmush-tarzi aynan “shaklan milliy, mazmunan sotsialistik” prinsipi asosida shakllantirishga harakat qilingan.

Beshinchidan, milliy va diniy qadriyatlar toptala boshlandi. Milliy bayramlarni nishonlash hamda shular bilan bog‘liq urf-odatlar va qadriyatlarni ta’qiqlashga harakat qilingan.

Foydalanailgan adabiyotlar:

1. 20 stran mira s naibol’shey doley sferi uslug v strukture VVP. http://infotables.ru/statistika/43-ekonomicheskaya-statistika-stran-mira/426-struktura-vvp-stran-mira-tablitsa.
2. Xaydarov N.X. Xizmat ko‘rsatish sohasida moliyaviy munosabatlarni takomillashtirish // “O‘zbekistonda moliyaviy sektorning rolini oshirish va unda ilg’or xorij tajribasidan foydalanish” mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy konferentsiya materiallari to‘plami. – Toshkent: TMI. “IQTISOD-MOLIYA”, 2015. –B.29.
3. Umumiy ovqatlanish korxonalariga quyidagilar kiradi:

Fabrika-kuxnya, fabrika- tayyorlov joyi, oshxonalar (tayyorlov, tayyorlashgacha, tarqatuvchi va boshqalar), restoranlar, vagon-restoranlar, umumiy ko‘rinishdagi kafelar, maxsus kafelar (yoshlarniki, bolalarniki, muzqaymoqli, qandolatchilik, kafe avtomat) : umumiy emakxonalar, maxsus emakxonalar (kabobli, kotletli, sosiskali, chuchvarali, somsali, osh, cheburekli, pirojkali, quymoqli, ponchikli, buterbrodli) : chayxonalar, choy ichish joylari, barlar (pivoli, vinoli, kokteyl’ bari, kokteyl’ xolli, sutli), kafeteriy (magazin qoshidagi kafe bo‘limi), bufetlar, kupe-bufetlar, qandolatchilik magazinlari, yarim mahsulotlar tayyorlashga mo‘ljallangan maxsus tsexlar, qandolatchilik, konditerlik va un mahsulotlaridan.

4. Adrianne Kathleen Jacobs . A dissertation submitted to the faculty at the University of North Carolina at Chapel Hill in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy in the Department of History. Chapel Hill, 2015.
5. **Dooley, Kathryn Amelia. 2016. Selling Socialism, Consuming Difference: Ethnicity and Consumer Culture in Soviet Central Asia, 1945-1985. Doctoral dissertation, Harvard University, Graduate School of Arts & Sciences.** Cambridge, Massachusetts, 2016.
6. O‘zbekiston milliy entsiklopediyasi. 9-jild. – Toshkent: «O‘zbekiston milliy entsiklopediyasi» Davlat ilmiy nashriyoti, 2005. (Elektron shakli)
7. CHayxana - eto... CHto takoe CHayxana? (academic.ru)
8. O‘zbekiston milliy entsiklopediyasi. 9-jild. – Toshkent: «O‘zbekiston milliy entsiklopediyasi» Davlat ilmiy nashriyoti, 2005. (Elektron shakli)
9. Choyxona tarixi qadimgi davrga borib, issiq iqdim va sharoit taqazosi bilan O‘rta Osiyoda keng tarqalgan. O‘troq xalklarda qadimdan (arablar istilosidan ilgari ham) kabi qishki va yozgi tamaddixonalar bo‘lgani haqida ma’lumotlar bor. Choyxona rabotlar, bozor, guzarlar va mahallalardagi xushmanzara joylarga qurilgan, ularda choynondan tashqari turli qandqurs, meva qokilar sotilgan, taomlar ham tayyorlangan. Shuningdek, choyxonalar musofirlar, yo‘lovchilar tunab qoladigan joy

vazifasini ham bajargan. Rus samovarlari paydo bulishi bilan choyxonalarda choy, albatta samovarda kaynab turgan suvdan damlangan. Qadimgi choyxonalarda dutor, g‘ijjak, nay kabi milliy cholg‘u asboblari mavjud bo‘lib, xalq qo‘shiqlari, ayniqsa, klassik ashula-kuylarni ijro etuvchi mashshoqlar, xonandalar, kishilarga ma’naviy, estetik zavq bag‘ishlaganlar. To‘r qovoqlarda kaklik va bedanalar tinimsiz sayrab turgan. Shu ma’noda choyxona madaniy dam olish, hordiq chiqarish maskani ham hisoblangan. Chunki inqilobgacha shaharlarda ham, qishloqlarda ham klublar bo‘lmagan (Qarang: Xolnazarov S. Choyxona. O‘zbek Milliy ensiklopediyasi. 9-jild.-Toshkent:“O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti, 2005. – B..641).

10. Бешимов Р. Победа культурной революции в кишлаках Узбекистана (1933-1941 года) По материалам Бухарской и Самаркандской областей. Дисс... канд. ист. наук –Ташкент. 1963. – С. 180.

11. Бешимов Р. Победа культурной революции в кишлаках Узбекистана (1933-1941 года) По материалам Бухарской и Самаркандской областей. Дисс... канд. ист. наук –Ташкент. 1963. – С.180.

12. Собчак А.А. Руководства местных Советов депутатов трудящихся бытовым обслуживанием населения (по материалам УзССР) Дисс… канд. юрид. наук. - Ташкент, 1971. -Б. 19-20.

13. Постановление ЦК ВКП (б) О мерах улучшения общественного питания. 19 августа 1931 г. Коммунистическая партия Советского Союза в резолюциях и решениях съездов, конференций и пленумов ЦК (1898-1986). Т. 5. 1929-1932. — М.: Политиздат, 1984. – С. 347.

14. Постановление ЦК ВКП (б) О мерах улучшения общественного питания. 19 августа 1931 г. Коммунистическая партия Советского Союза в резолюциях и решениях съездов, конференций и пленумов ЦК (1898-1986). Т. 5. 1929-1932. — М.: Политиздат, 1984. – С. 347.

15. За здоровый быт. (Материальные и моральные основы Социалистического быта-Лифанов М.И.) -Ташкент: Кзыл Узбекистан, Правда Востока и Узбекистони Сурх, 1957. – С.6.

16. Народное хозяйство СССР за 70 лет. Юбилейний статистический ежегодник.(М.: Финанси и статистика, 1987. ТССУ. (Электрон ресурс (http://publ.lib.ru/ ARChIVES/N/ "Narodnoe_hozyaystvo_SSSR"/ _"Narodnoe_hozyaystvo_SSSR".)

17. O‘z MA, R.91-fond, 11-ro‘yxat, 298-yig‘ma jild, 59-varaq.

18. O‘z MA, R.91-fond, 11-ro‘yxat, 427- yig‘ma jild, 4-varaq.

19. O‘z MA, R.91-fond, 11-ro‘yxat, 1407- yig‘ma jild, 13-varaq.

20. O‘z MA, R.91-fond. 11-ro‘yxat, 425- yig‘ma jild, 18-varaq.

21. O‘z MA, R.91-fond, 11-ro‘yxat, 2196- yig‘ma jild, 131-135-varaqlar.

22. Nasirov, B. U., & Boltaeva, M. J. Genesis And Transformation Of The Public Catering System In Uzbekistan During The Soviet Period. Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry (TOJQI) Volume, 12, 5834-5841.