

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Turizm va unga bog'liq xizmatlar - Madaniy meros mehmonxonalari - Jihozlash va xizmat ko'rsatishga doir talablar

(ISO 21620:2021, IDT)

Rasmiy nashr

O'zbekiston standartlar instituti

Toshkent

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQLDI.

2 O‘zbekiston standartlar institutining 2025-yil 23-oktabrdagi 127/XSt-son buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart ISO 21620:2021 “Tourism and related services — Heritage hotels — Equipment and service requirements ” xalqaro standartiga aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

Ushbu milliy standartni va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish, qayta ko‘rib chiqish yoki bekor qilish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarda chop etiladi.

Ushbu standartni O‘zbekiston Respublikasi hududida rasmiy tarqatish mutlaq huquqi O‘zbekiston standartlar institutiga tegishli

Mundarija

1 Qo‘llanish doirasi	1
2 Standartlarga havolalar	1
3 Atamalar va ta‘riflar	1
4 Talablar	2
4.1 Umumiy talablar va tavsiyalar Uskunalar qo‘yiladigan talablar	2
4.2.1 Binoning fasadi, tashqi ko‘rinishi	3
4.2.2 Vestibyl, ro‘yxatga olish peshtaxtasi va boshqa umumiy foydalanish joylari	3
4.2.3 Xonalar, vannaxonalar va hojatxonalar	3
4.2.4 Qo‘shimcha xizmatlarga tegishli binolar va uskunalar	4
4.3 Xizmat ko‘rsatish talablari	4
4.1.1 Axborot xizmatlari	4
4.1.2 Xodimlar	4
4.3.3 Oziq-ovqat va ichimliklar	5
4.3.4 Qo‘shimcha xizmatlar	5
A ilova (ma‘lumot uchun) Madaniy meros mehmonxona loyihasini tasdiqlash uchun namunaviy ariza shakli	6
B ilova (ma‘lumot uchun) Madaniy meros obyekti bo‘lgan mehmonxonalarining asosiy elementlarini baholash namunasi	9
Bibliografiya	15

Muqaddima

ISO (Xalqaro standartlashtirish tashkiloti) — bu milliy standartlashtirish tashkilotlarining (ISO a’zolari) butunjahon federatsiyasidir. Xalqaro standartlarni tayyorlash ishlari odatda ISO texnik qo‘mitalari orqali amalga oshiriladi. Ma’lum bir yo‘nalish bo‘yicha texnik qo‘mita tashkil etilgan taqdirda, ushbu yo‘nalishga qiziqqan har bir a’zo tashkilot mazkur qo‘mitada o‘z vakiliga ega bo‘lish huquqiga ega. ISO bilan hamkorlikda xalqaro, hukumat va nodavlat tashkilotlar ham ushbu faoliyatda ishtirok etadi. ISO barcha elektrotexnika, standartlashtirish masalalari bo‘yicha Xalqaro elektrotexnika komissiyasi (IEC) bilan yaqindan hamkorlik qiladi.

Ushbu standartni ishlab chiqish va uni keyinchalik qo‘llab-quvvatlash tartiblari ISO/IEC Yo‘riqnomalarining 1-qismida bayon qilingan. Ayniqsa, turli turdagi ISO standartlari uchun zarur bo‘lgan turli tasdiqlash mezonlariga e’tibor qaratish lozim. Ushbu standart ISO/IEC Yo‘riqnomalarining 2-qismida keltirilgan tahririy qoidalar asosida tayyorlangan (qarang: www.iso.org/directives).

E’tibor qaratilsinki, ushbu standartning ayrim qismlari patent huquqlariga ega bo‘lishi mumkin. ISO bunday patent huquqlarini aniqlash yoki ularning barchasini ko‘rsatish uchun javobgar emas. Standartni ishlab chiqish jarayonida aniqlangan patent huquqlari haqida ma’lumot kirish qismida va/yoki ISO tomonidan olingan patent deklaratsiyalari ro‘yxatida keltiriladi (qarang: www.iso.org/patents).

Ushbu standartda ishlatilgan savdo nomlari foydalanuvchilarga qulaylik yaratish maqsadida berilgan bo‘lib, ular hech qanday tarzda tavsiya yoki ma’qullash sifatida qabul qilinmaydi.

Standartlarning ixtiyoriy xususiyati, ISO tomonidan muvofiqlikni baholashga oid maxsus atamalar va iboralar mazmuni, shuningdek ISOning Jahon savdo tashkiloti (WTO)ning Savdodagi texnik to‘siqlar (TBT) to‘g‘risidagi tamoyillariga rioya etishi haqida batafsil ma’lumotni quyidagi manzilda topish mumkin: www.iso.org/iso/foreword.html

Ushbu standart ISO/TC 228 — “Turizm va unga bog‘liq xizmatlar” texnik qo‘mitasi tomonidan tayyorlangan.

Mazkur standart bo‘yicha fikr-mulohazalar yoki savollar foydalanuvchining milliy standartlashtirish tashkilotiga yuborilishi lozim. Ushbu tashkilotlarning to‘liq ro‘yxati www.iso.org/members.html manzilida keltirilgan.

Kirish

So‘nggi yillarda madaniy meros mehmonxonalariga bo‘lgan talablar ortib bormoqda, chunki bunday mehmonxonalar madaniy turizmga qiziquvchi sayyohlarning e‘tiborini tortadi va ular tomonidan afzal turar joy sifatida tanlanadi. Shu bilan birga, bu turdagi mehmonxonalar investorlar va mehmonxona quruvchilari uchun ham jozibador yo‘nalishga aylanmoqda.

Mazkur mehmonxonalar o‘z davrining tarixini, san‘atini va me‘morchiligini aks ettiruvchi ramz hisoblanadi. Shu sababli, ularning madaniy merosini saqlab qolish hamda sayyohlarga an‘anaviy hayot tarzining o‘ziga xos jihatlari va muhitidan bahramand bo‘lish imkonini yaratish maqsadida madaniy meros mehmonxonalariga qo‘yiladigan talablar va tavsiyalarni belgilash zarur. Bundan tashqari, binolarni saqlash hamda mehmonlarga kutilgan darajada xizmat ko‘rsatish mezonlarini ham ishlab chiqish talab etiladi.

Ushbu toifaga kiritiladigan mulklarning me‘moriy tuzilishiga odatda aralashmaslik kerak. Har qanday kengaytirish, ta‘mirlash, yangilash yoki mavjud inshootni o‘zgartirish ishlari an‘anaviy me‘moriy uslublar va qurilish texnikalariga mos ravishda amalga oshirilib, yangi qismlar eski tuzilma bilan uyg‘unlashtirilishi lozim.

Ushbu standartda belgilangan mezonlar manaviy meros mehmonxonalariga egalariga va operatorlariga tarixiy muhitda, asosan madaniy sayyohlarga, yuqori sifatli xizmatlar ko‘rsatishda yordam beradi.

Standartning asosiy maqsadi — madaniy meros binolarni asrab-avaylash va ularni turizm sohasida samarali foydalanish uchun moslashtirishdir.

Shuningdek, mehmonxonalardagi boshqa masalalar (masalan, sifat, barqarorlik, barcha uchun qulaylik va kirish imkoniyati) bo‘yicha boshqa xalqaro standartlar ham mavjud. Shu sababli, agar ushbu standartda maxsus mezonlar belgilab qo‘yilmagan bo‘lsa, ISO 21401, ISO 21902 va ISO 22483 standartlarida keltirilgan umumiy xizmat ko‘rsatish talablari qo‘llanilishi mumkin.

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Turizm va unga bog‘liq xizmatlar - Madaniy meros mehmonxonalari - Jihozlash va xizmat ko‘rsatishga doir talablar

**Туризм и сопутствующие услуги — Отели исторического наследия —
Требования к оборудованию и обслуживанию**

**Tourism and related services — Heritage hotels — Equipment and service
requirements**

Amalga kiritish sanasi: 23.11.2025-yil

1 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart an’anaviy uslubda sifatli xizmat ko‘rsatishni ta’minlash maqsadida tarixiy mehmonxonalarni jihozlash va xizmatlarga oid talablar hamda tavsiyalarni belgilaydi.

Standartda tarixiy mehmonxonaga mansub bo‘lgan tarixiy davrga mos ravishda jihozlash, mebel va xizmat ko‘rsatish uslublarining uyg‘unligini ta’minlashga alohida e’tibor qaratilgan.

Ushbu standart boshqa turdagi mehmonxonalarga tegishli jihozlar yoki xizmatlarni qamrab olmaydi.

2 Standartlarga havolalar

Ushbu standartda normativ havolalar mavjud emas.

3 Atamalar va ta’riflar

Ushbu standart maqsadlarida quyidagi atamalar va ta’riflar qo‘llaniladi.

ISO va IEC standartlashtirish jarayonida foydalanish uchun terminologik ma’lumot bazalarini quyidagi manzillarda yuritadi:

— ISO Onlayn ko‘rish platformasi: <https://www.iso.org/obp>

— IEC Elektropediya: <https://www.electropedia.org/>

3.1 qayta moslashtirilgan bino

San’at jihatidan katta tarixiy ahamiyatga ega bo‘lgan bino bo‘lib, zarur o‘zgarishlar kiritilgandan so‘ng tarixiy mehmonxonasi (3.3-bandga qarang) sifatida foydalaniladi.

Izoh - Har bir mamlakatda bunday binolarning merosiy qiymatini maksimal darajada saqlab qolish maqsadida amalga oshiriladigan o‘zgarishlar uchun maxsus tartib va ko‘rsatmalar mavjud.

3.2 Madaniy meros binosi

Tegishli vakolatli organ tomonidan tarixiy, madaniy, me’moriy, badiiy va/yoki estetik ahamiyatga ega deb e’tirof etilgan hamda saqlanishi lozim bo‘lgan bino.

3.3 Madaniy meros mehmonxonasi

Sayyohlarni joylashtirish uchun qadimiy karvonsaroylar, qal’alar yoki tarixiy uylar kabi qimmatli tarixiy binolarda tashkil etilgan litsenziyaga ega mehmonxonona.

Izoh - Ba’zi hollarda, agar bino 3.2-banddagi talablarga javob bersa, butik mehmonxonalar va tarixiy mehmonxonalar ham meros mehmonxonalari sifatida ko‘rib chiqilishi mumkin.

Rasmiy nashr

3.4 Qayta tiklash rejasi

Madaniy meros mehmonxonona (3.3-bandga qarang) uchun ishlab chiqiladigan, arxitektura va ta'mirlash loyihalarini, nogironligi bo'lgan shaxslar uchun qulayliklarni yaxshilash jadvalini, shuningdek texnik xizmat ko'rsatish, boshqaruv va amalga oshirish choralari o'z ichiga olgan kompleks reja.

3.5 Barqarorlik siyosati

Tashkilotning yuqori rahbariyati tomonidan rasmiy tarzda ifodalangan, barqarorlikning ekologik, ijtimoiy va iqtisodiy jihatlariga oid niyatlari va yo'nalishlari.

[MANBA: ISO 21401:2018, 3.41-band, o'zgartirilgan]

4 Talablar

4.1 Umumiy talablar va tavsiyalar

4.1.1 Madaniy meros mehmonxononaga aylantirilishi rejalashtirilgan har qanday bino mehmonlarga xizmat ko'rsatish imkoniyatiga ega bo'lishi lozim.

4.1.2 Madaniy meros binosini tarixiy mehmonxononaga aylantirish jarayonida bino asl holatiga zarar yetkazishi mumkin bo'lgan katta hajmdagi o'zgarishlarga yo'l qo'yilmasligi kerak, biroq binoga kirish imkoniyatini yaxshilaydigan o'zgarishlar amalga oshirilishi lozim. Agar bu jarayonni nazorat qiluvchi vakolatli organ mavjud bo'lmasa, binoni mehmonxononaga aylantirish hamda keyingi qayta tiklash yoki restavratsiya ishlari davomida ruxsat etilgan o'zgarishlar, cheklovlar va taqiqlarni o'z ichiga olgan batafsil qayta tiklash rejasi ishlab chiqilishi va meros mehmonxonasi rahbariyati tomonidan unga qat'iy amal qilinishi lozim. Ushbu rejada restavratsiya tamoyillari inobatga olinadi.

4.1.3 Integratsiyalashgan texnik xizmat ko'rsatish rejasi ishlab chiqilishi lozim. Ushbu reja bino o'zgartirish jarayonida va mehmonxonona faoliyatini bo'lagandan keyin amalga oshiriladigan har qanday o'zgarishlar hisobga olinadi. Rejaning bajarilishini kuzatib borish uchun mas'ul shaxs tayinlanadi.

4.1.4 Loyihani amalga oshirish imkoniyati bo'yicha tahlil, sig'im chegarasi va merosiy elementlarni saqlab qolish choralari vakolatli organ tomonidan tasdiqlanishi lozim.

4.1.5 Madaniy meros obyektlari va tarixiy binolarga tegishli bo'lgan atrof-muhit muhofazasi ta'minlanishi kerak.

4.1.6 Madaniy meros mehmonxonasini qayta tiklash va undan foydalanish jarayonida barqaror rivojlanish tamoyillari, atrof-muhitni muhofaza qilish, hamda sig'im chegarasiga rioya etish masalalari alohida e'tiborga olinishi lozim.

4.1.7 Madaniy meros obyekti bo'lgan mehmonxonona rahbariyati barqaror rivojlanish siyosatini hisobga olishi kerak.

4.1.8 Qayta jihozlangan binolar uchun sig'im chegarasi aniqlanishi lozim.

Izoh - Bu maqsadda ISO 21401 standarti foydali qo'llanma bo'lishi mumkin.

4.1.9 Madaniy meros mehmonxonalarini qayta tiklash va ularni boshqarish jarayonida an'anaviy hamda mahalliy madaniyat elementlari inobatga olinishi lozim.

4.1.10 Meros mehmonxonalariga kirish madaniy meros o'bekti holati saqlanishini kerak.

4.1.11 Bezak elementlari madaniy meros mehmonxonasining uslubi bilan uyg'un va izchil bo'lishi lozim.

4.1.12 Zamonaviy texnologiyalar mehmonxonalar qulayligi va farovonligini ta'minlash maqsadida qo'llanilishi, biroq bino tuzilmasi yoki uslubini o'zgartirish kerak.

4.1.13 Hammomlar merosiy binoning tuzilmasi va holatini inobatga olgan holda tashkil etilishi, shu bilan birga har qanday turdagi nogironligi bo‘lgan shaxslar uchun kirish va foydalanish imkoniyatini ta’minlashi lozim.

4.1.14 Bino, inshootlar va jihozlarning saqlanishi hamda texnik xizmat ko‘rsatish ishlari madaviy meros binolariga qo‘yiladigan talablar asosida amalga oshirilishi kerak.

4.1.15 Konservatsiya xizmatlarini ko‘rsatuvchi mutaxassislar malakali bo‘lishi lozim. Konservatsiya ishlari bo‘yicha yo‘riqnomalar ushbu xizmat ko‘rsatuvchilarga taqdim etilishi kerak.

4.1.16 Oshxona madaniy meros binosining holatini hisobga olgan holda tashkil etilishi lozim. Agar qo‘shimcha jihozlar yoki inshootlar zarur bo‘lsa, ular asosiy qismga tutash holda joylashtirilishi mumkin.

4.1.17 Xizmat ko‘rsatish jarayoni madaniy meros uslubi va bino holatini aks ettirgan holda amalga oshirilishi lozim (masalan, ovqat va ichimliklar tegishli davr uslubiga mos idish va anjomlarda tortilishi).

4.1.18 Nogironligi bo‘lgan shaxslar uchun imkoniyatlar yaratilishi va xizmatlar ko‘rsatilishi kerak. Kamida bitta maxsus jihozlangan va kirish uchun qulay xona bo‘lishi kerak. Agar meros mehmonxonasi bunday xizmatlarni taqdim eta olmasa, bu holat oldindan, ya’ni bronlashdan avval (masalan, veb-sayt, broshyura, reklama yoki elektron pochta orqali) e’lon qilinishi shart.

Izoh - Nogironlar uchun qulay mehmonxona xonalari bo‘yicha batafsil ma’lumot ISO 21902 standartida keltirilgan.

4.1.19 Agar ayrim xizmatlar tashqi ijrochilarga topshirilsa, xizmat sifati va binoning konservatsiyasi bilan bog‘liq ko‘rsatmalar ushbu xizmat ko‘rsatuvchiga taqdim etilishi lozim.

4.1.20 Ititish, sovetish, yoritish va shamollatish tizimlari qayta tiklash hamda texnik xizmat ko‘rsatish rejasiga muvofiq bo‘lishi lozim.

4.1.21 Amalga oshirilgan tuzatish choralari ularning sodir bo‘lgan sanasi bilan birga hujjatlashtirilishi lozim.

4.2 Jihozlarga qo‘yiladigan talablar

4.2.1 Fasad va binoning tashqi ko‘rinishi

4.2.1.1 Binoda mehmonxonaga tegishli aniq, o‘qilishi oson va shikastlanmagan belgi (nom) joylashtirilgan bo‘lishi lozim. Belgining dizayni me’moriy uslubga mos bo‘lishi, yozuv esa mahalliy til va ingliz tilida berilishi kerak.

4.2.1.2 Landshaft (masalan, mehmonxona bog‘i) loyihalashtirilayotganda asl landshaftning asosiy elementlari saqlanishi yoki tiklanishi lozim.

4.2.1.3 Fasad va konstruktiv elementlar madaniy meros binoning me’moriy uslubi hamda qayta tiklash rejasiga muvofiq bo‘lishi kerak.

4.2.2 Xoll, qabul bo‘limi va boshqa umumiy joylar

Asosiy kirish qismi madaniy meros mehmonxonasining me’moriy dizayniga muvofiq bo‘lishi lozim. Xoll va boshqa umumiy joylar tegishli davr uslubiga mos tarzda jihozlanishi va bezatilishi kerak.

4.2.3 Xonalar, hammomlar va hojatxonalar

4.2.3.1 Hammomlarning o‘rnatilishi qayta tiklash rejasiga muvofiq amalga oshirilishi lozim.

4.2.3.2 Xonalar va hammomlarning o‘lchamlari bino holati hamda qayta tiklash rejasiga bog‘liq holda belgilanadi.

4.2.3.3 Agar xonalar televizor bilan jihozlangan bo‘lsa, u ko‘zga tashlanmaydigan yoki yashirilgan holda joylashtirilishi mumkin.

4.2.3.4 Xonalarni bezatishda an’anaviy san’at, mebel va dizayn elementlari (masalan, karavotlar, shkaflar, gilamlar) inobatga olinishi lozim.

4.2.3.5 Yotoq jihozlarida (masalan, choyshab, yostiq, matras) mahalliy va an’anaviy mahsulotlardan foydalanish tavsiya etiladi.

4.2.3.6 Xonalarning yoritish tizimi madaniy meros mehmonxonasini qayta tiklash rejasiga muvofiq bo‘lishi kerak.

4.2.3.7 Xizmatlar va tariflar bo‘yicha ma’lumotnoma an’anaviy san’at uslublaridan foydalangan holda ishlab chiqilishi lozim.

4.2.4 Qo‘shimcha xizmatlarga oid inshootlar va jihozlar

4.2.4.1 Agar raqs zallari yoki restoranlarning meros mehmonxonasi binosida joylashtirilishi mumkin bo‘lmasa, ushbu xizmatlar mehmonxonaga yaqin joyda tashkil etilishi mumkin.

4.2.4.2 Madaniy meros mehmonxonasida an’anaviy san’at va hunarmandchilik bilan bog‘liq do‘konlar, ko‘rgazmalar va ustaxonalar uchun mos joy ajratish tavsiya etiladi.

4.2.4.3 Madaniy meros mehmonxonasi kir yuvish xizmatini taqdim etishi lozim. Agar bunday xizmatni mehmonxonaning o‘zida tashkil etish imkoniyati bo‘lmasa, u tashqi pudratchi orqali amalga oshirilishi mumkin.

4.3 Xizmatlarga qo‘yiladigan talablar

4.3.1 Ma’lumot xizmatlari

Madaniy meros mehmonxonasi mehmonlarga taqdim etiladigan xizmatlar va ularning narxlarini aniq belgilashi va yetkazib berishi lozim. Bu ma’lumotlar turli vositalar orqali — masalan, veb-sayt va bukletlar yordamida taqdim etilishi kerak.

Veb-saytda quyidagi ma’lumotlar mavjud bo‘lishi shart:

- bino va uning tarixiga oid qisqacha tavsif;
- pochta manzili va yo‘nalish bo‘yicha ko‘rsatmalar;
- avtoturargoh haqidagi ma’lumot;
- bagaj tashish xizmatlari haqida ma’lumot;
- catering xizmatlari haqida ma’lumot;
- diqqatga sazovor joylar va sayyohlik yo‘nalishlari haqida ma’lumot;
- do‘konlar va suvenirilar haqida ma’lumot;
- valyuta ayirboshlash xizmatlari mavjudligi;
- qo‘shimcha xizmatlar (masalan, ekskursiyalar, kunlik sayohatlar) haqida ma’lumot;
- nogironligi bo‘lgan shaxslar uchun qulayliklar (masalan, liftlar mavjudligi) yoki mavjud cheklovlar haqida ma’lumot.

4.3.2 Xodimlar

4.3.2.1 Umumiy mehmonxonalarga xos jihatlarga qo‘shimcha ravishda, barcha xodimlar o‘zlarining meros mehmonxonasidagi vazifalariga muvofiq tarzda o‘qitilishi kerak.

Tayyorgarlik kamida quyidagilarni o‘z ichiga olishi lozim:

a) bino yoki madaniy meros mehmonxonasi tarixi hamda uning konservatsiyasi bo‘yicha ma’lumotlar; b) barqarorlikka oid maxsus masalalar (ayniqsa energiya tejashga alohida e’tibor berilgan holda);

c) maxsus favqulodda vaziyatlar rejasi;

d) tashrif buyuruvchilar va mehmonlar uchun mehmonxonani sayr shaklida tanishtirish.

4.3.2.2 Madaniy meros mehmonxonasi tarixi hamda mahalliy turistik diqqatga sazovor joylar haqidagi ma’lumotlar mehmonlarga tegishli, xabardor va malakali xodimlar tomonidan taqdim etilishi lozim.

4.3.2.3 Mehmonlarga bino xususiyatlarini tushuntirib berish uchun maxsus tayyorlangan xodimlar belgilanadi.

4.3.2.4 Mehmonlar bilan bevosita muloqot qiluvchi xodimlar ingliz tilida, mehmonlarga tushunarli bo‘lgan yana bir xorijiy tilda yoki har ikkala tilda gaplasha olishlari kerak. Til ko‘nikmalari darajasi xodimning lavozimi va vazifasiga qarab belgilanadi.

4.3.2.5 Xodimlar binoning ahamiyati va uning saqlanishi (konservatsiyasi) bo‘yicha yetarli bilimga ega bo‘lishlari lozim.

4.3.2.6 Mehmonlar bilan muloqot qiluvchi xodimlarning formasi milliy yoki mahalliy uslubda bo‘lishi tavsiya etiladi. Xodimlar oson aniqlanadigan bo‘lishi shart.

4.3.3 Oziq-ovqat va ichimliklar

4.3.3.1 Madaniy meros mehmonxonasi ovqat va ichimliklarni taqdim etishi, shuningdek mahalliy, xalqaro yoki har ikkala turdagi taomlarni taklif qilishi lozim.

4.3.3.2 Agar mahalliy ovqat va ichimliklarni tayyorlash hamda taom tortish bo‘yicha an’anaviy marosimlar mavjud bo‘lsa, ular mehmonlar uchun namoyish etilishi tavsiya etiladi.

4.3.3.3 Ovqat va ichimliklarni xona ichida xizmat ko‘rsatish (room service) shaklida taqdim etish mumkin. Ovqat va ichimliklarni mehmonxona uslubiga mos an’anaviy tarzda tortish tavsiya etiladi.

Izoh- ISO 21621 an’anaviy restoranlar bo‘yicha batafsil ma’lumot beradi.

4.3.4 Qo‘shimcha xizmatlar

4.3.4.1 Agar qo‘shimcha xizmatlarni (masalan, biznes markaz, sovg‘alar do‘koni, tibbiy xizmat) meros mehmonxonasiga joylashtirish imkoni bo‘lmasa, ular mehmonxona ichida yoki yaqin atrofdagi mos joyda tashkil etilishi mumkin. Bunda bino va uning me’moriy tuzilmasi o‘zgarmasligi ta’minlanishi lozim.

4.3.4.2 Madaniy meros mehmonxonalarining asosiy va texnik talablarga muvofiqligi har 5 yilda bir marta baholanib turilishi kerak (B ilovaga qarang).

A ilova
(ma’lumot uchun)

Madaniy meros mehmonxona loyihasini tasdiqlash uchun namunaviy ariza shakli

A.1 Asosiy ma’lumotlar

- 1) Mehmonxonaning taklif etilayotgan nomi:
- 2) Ko‘chmas mulk obyektining joylashgan joyi va pochta manzili:
- 3) Tashkilotchilarning ismlari:
- 4) Tashkilotchilarning to‘liq pochta manzili:
- 5) Egalar yoki tashkilotchilarning huquqiy maqomi:
Quyidagilardan biri ko‘rsatiladi:
 - a) Korxonaga (agar shunday bo‘lsa, nizom va ustav nusxasi taqdim etiladi); yoki
 - b) sheriklik firmasi (agar shunday bo‘lsa, sheriklik shartnomasi va sheriklik to‘g‘risidagi qonun asosida ro‘yxatdan o‘tganlik guvohnomasi nusxasi taqdim etiladi); yoki
 - c) yakka tartibdagi tadbirkorlik subyekti (tadbirkorning ismi va manzili ko‘rsatiladi).

A.2 Mulk haqida ma’lumot

- 1) Maydoni:
- 2) Huquqiy maqomi (mulk sarlavhasi): quyidagilardan biri:
 - a) to‘liq sotib olingan yoki mulk huquqida (bunday holda, ro‘yxatdan o‘tgan oldi-sotdi shartnomasining nusxasi taqdim etiladi); yoki
 - b) ijaraga olingan (bunday holda, ro‘yxatdan o‘tgan ijara shartnomasining nusxasi taqdim etiladi).
- 3) Binoni mehmonxonaga aylantirish uchun zarur bo‘lgan yer uchastkasidan foydalanish ruxsati olinganmi (agar olingan bo‘lsa, tegishli mahalliy hokimiyat organi tomonidan berilgan sertifikat nusxasi taqdim etiladi).
- 4) Temir yo‘l vokzaligacha bo‘lgan masofa:
- 5) Aeroportgacha bo‘lgan masofa:
- 6) Asosiy savdo markazlarigacha bo‘lgan masofa:

A.3 Mehmonxona loyihasi haqida ma’lumot (loyiha yoki texnik-iqtisodiy asoslash hisobotining nusxasi ham ilova qilinadi)

- 1) Mehmonlar uchun xonalar soni va ularning maydoni:
Soni:
Maydoni:
Yakka o‘rinli:
Ikki o‘rinli:
Lyuks xonalar:
Jami:
- 2) Ulanadigan hammomlar soni va ularning maydoni:
- 3) Qancha hammomda vanna yoki zamonaviy dush kabinalari o‘rnatiladi (batafsil ma’lumot keltiring):
- 4) Umumiy foydalanishdagi joylar haqida ma’lumot (har birining soni va maydoni):
 - a) Mehmonxona zali yoki foyesi:
 - b) Restoran yoki ovqatlanish zali:

- c) Bar (agar mavjud bo'lsa):
- d) Savdo do'konlari (agar mavjud bo'lsa):
- e) Banket yoki konferensiya zallari (agar mavjud bo'lsa):
- f) Sog'lomlashtirish markazi (agar mavjud bo'lsa):
- g) Suzish havzasi (agar mavjud bo'lsa):
- h) Avtoturargoh imkoniyatlari:

A.4 Loyiha chizmalarining rejalari

Loyiha bo'yicha tashabbuskor va arxitektorlar tomonidan imzolangan to'liq chizmalar to'plami quyidagilarni o'z ichiga olishi lozim:

- 1) Joylashuv rejasi (site plan).
- 2) Me'moriy rejalar, arxitektura chizmalari, landshaft loyihalari, qavat rejalar, interyer dizaynlari, o'rnatish (mexanik va elektr) loyihalari.
- 3) Keng ko'lamli reja.
- 4) Rekonstruksiya rejasi.
- 5) Binoning old va yon ko'rinish chizmalari.
- 6) Qavatlar bo'yicha umumiy foydalanish xonalari, mehmon xonalari va boshqa inshootlarning taqsimoti.

A.5 Tasdiqlash

Mehmonxona loyihasi quyidagi tashkilotlar yoki qonunlarga muvofiq tasdiqlangan yoki kelishilgan bo'lishi kerak :

Shahar hokimiyati.

Shahar yer fondi (yer maydonlari cheklovi) to'g'risidagi qonun.

Boshqa tegishli mahalliy yoki davlat boshqaruvi organlari.

A.6 Taklif etilayotgan kapital struktura

Umumiy taxminiy qiymati:

a) o'z mablag'lari (aksiyalar shaklida):

b) kredit mablag'lari:

Hozirgacha jalb qilingan o'z kapitali:

a) Kredit olinishi rejalashtirilayotgan manbalar:

b) Kreditning joriy holati:

A.7 Me'yoriy shartlarni qabul qilish

Bu ma'lumotlar belgilangan ariza shaklida taqdim etilishi lozim.

A.8 Ariza

Madaniy meros mehmonxonasi toifasida rejalashtirilgan mehmonxona loyihalari uchun to'lov Milliy turizm tashkiloti nomiga rasmiylashtirilgan to'lov topshiriqnomasi shaklida arizaga ilova qilinishi lozim.

B ilova
(ma'lumot uchun)

Madaniy Meros mehmonxonalarining asosiy elementlarini baholash namunasi

B.1 Asosiy elementlar

	Sohalar
1	Texnik xizmat ko'rsatish (madaniy meros binosining saqlanishi va konservatsiya tizimi to'liq ishlayotgan bo'lishi, barcha inshootlar va jihozlar soz holatda bo'lishi lozim).
2	Tozalik va gigiyena (barcha joylarda, jumladan, xodimlarga mo'ljallangan hududlarda ham yuqori darajada tozalik va gigiyena ta'minlangan bo'lishi kerak).
3	Xavfsizlik va himoya (mehmonlarning xavfsizligi har doim va barcha holatlarda kafolatlanishi lozim).
4	Xizmatlar (mehmonlarga ko'rsatiladigan xizmatlar professional darajada amalga oshirishi shart).

B.2 Texnik elementlar

	Texnik muvofiqlik — mehmonxonaning mavjud moddiy-texnik aktivlarini tekshirish
a	Mehmonxonaning atrof-muhiti va kirish imkoniyati:
5	Mehmonxonaga olib boruvchi yo'l belgilar bilan ko'rsatilgan, belgilar yaxshi holatda va o'qilishi oson bo'lishi kerak.
6	Belgilar orqali aniq va yetarli ma'lumot taqdim etilishi lozim.
7	Mehmonxona yoki uning atrofi tarixiy va madaniy muhitdan zavqlanish imkonini berishi kerak.
8	Binoda mehmonxonaga oid, yoritilgan, o'qilishi oson va shikastlanmagan lavha (belgi) o'rnatilgan bo'lishi, shu bilan birga u madaniy meros binosiga zarar yetkazmasligi kerak.
9	Binoning tashqi ko'rinishi mehmonlarga yoqimli va samimiy muhitni his ettirish hamda meros obyektlariga xos me'moriy uslubga mos keladi.
10	Fasad qismi shikastlanmagan va yaxshi saqlangan holatda bo'lishi kerak.
11	Bino yetarli darajada yoritilgan bo'lib, yoritish tizimi bir xil uslubda bo'lishi lozim.
12	Binoning atrofidagi yashil hududlar yaxshi parvarishlangan va tartibli bo'lishi lozim.
13	Mehmonxona atrofidagi muhit toza va yaxshi saqlanishi, chiqindi idishlari muntazam ravishda bo'shatilishi lozim.
14	Asosiy kirish qismi oson topiladigan, qulay kirish imkoniga ega va yaxshi yoritilgan bo'lishi kerak.
15	Mehmonlar asosiy kirish joyi oldida qisqa muddatga to'xtab, bagajlarini tushirib olish imkoniga ega bo'lishlari zarur.
16	Asosiy kirish eshigi oldidagi bagajni yuklash/tushirish maydoni o'ralgan bo'lishi kerak.
17	Asosiy kirish joyi bemalol kirish imkoniyatiga ega bo'lishi shart.
18	Chekishga oid qoidalar asosiy kirish qismida aniq ko'rsatilgan bo'lib, kuldonlar doimo toza holda saqlanishi lozim.
19	Mehmonxona ichida yoki yaqinida garaj yoki to'g'ridan-to'g'ri avtoturargoh mavjud, u toza, tartibli va yaxshi saqlangan bo'lishi hamda avtoturargoh joylari aniq belgilangan bo'lishi zarur.

20	Garaj yoki avtoturargoh kirish joyi tegishli belgilar bilan ko‘rsatilgan bo‘lishi kerak.
21	Cheklangan harakatlanish imkoniyatiga ega shaxslar uchun maxsus avtoturargoh joylari ajratilgan bo‘lishi lozim
22	Mehmonlarga garaj yoki avtoturargohdan foydalanish narxlari hamda undan foydalanish bilan bog‘liq huquqiy javobgarlik haqida ma‘lumot beriladi.
23	Garaj yoki avtoturargohdan mehmonxona qabulxonasiga o‘tish oson bo‘lishi kerak, yo‘nalishlar tegishli tarzda belgilanadi.
24	Garajlar soni yetarli miqdorda bo‘lishi lozim.
25	Avtoturargohdagi joylar soni mehmonxona xonalarining soniga mutanosib bo‘lishi kerak.
b	Mehmonxona kirish zali
26	Mehmonxona kirish zali yoqimli muhitga ega, ozoda va yaxshi shamollatilgan bo‘lishi lozim.
	Texnik muvofiqlik, mehmonxonaning mavjud jismoniy faol aktivlarini tekshirish
27	Kirish zalida fon musiqasi yoki ishlayotgan televizor mavjud bo‘lib, ularning ovoz balandligi mehmonlarni bezovta qilmaydigan darajada bo‘lishi kerak.
28	Kirish zali toza va yaxshi saqlangan bo‘lishi lozim.
29	Kirish zalining yoritilishi yetarli darajada bo‘lishi kerak.
30	Kirish zalidagi mebellar yetarli, shikastlanmagan va toza bo‘lishi lozim.
31	Xoll bezaklari shikastlanmagan, toza va umumiy muhitga mos bo‘lishi kerak.
32	Kirish zalida mehmonlar uchun mo‘ljallangan gazetalari va bukletlar butun, tartibli bo‘lishi hamda internet terminali mavjud bo‘lishi lozim.
33	Agar mehmonxona biror qonuniy assotsiatsiya a‘zosi bo‘lsa, ushbu a‘zolik guvohnomasi kirish zalida ko‘rsatib qo‘yilishi kerak.
34	Mehmonxonaning turi, nomi va toifasi kirish zalida o‘rnatilgan lavhada ko‘rsatilgan bo‘lishi lozim.
35	Kirish zalidagi ma‘lumot stoli yoki lavhasi butun, yaxshi saqlangan bo‘lishi hamda mehmonxonada taqdim etiladigan xizmatlar haqidagi yangilangan ma‘lumotlarni aks ettirishi kerak.
c	Porter xonasining tuzilishi va tashqi ko‘rinishi
36	Qabulxona yoki stolni osongina aniqlash mumkin bo‘lishi lozim.
37	Ish stolidan dahliz va yo‘laklar yaqqol ko‘rinib turishi kerak.
38	Qabul stoli yonida turgan mehmonxona mehmonlari kirish zalida harakatlanayotgan odamlarga to‘sqinlik qilmasligi, shuningdek, kirish zalidagilar ham ish faoliyatiga xalaqit bermasligi kerak.
39	Stolning tashqi tomoni mehmonlarga xizmat ko‘rsatish uchun qulay shaklda bo‘lishi kerak
40	Qabul stoli butun, toza va estetik jihatdan chiroyli bezatilgan bo‘lishi lozim.
41	Mehmonxona xonalarining narxlari ko‘rsatilgan axborot lavhasi mavjud bo‘lishi kerak.
42	Naqd pulsiz to‘lovlar (bank kartalari yoki muqobil to‘lov tizimlari orqali) qabul qilinishi kerak.
43	Mehmonlarning qimmatbaho buyumlarini xavfsiz saqlash uchun seyf (mehmon xonasida, qabul stolidagi yoki ikkalasida) mavjud bo‘lishi lozim. Markaziy seyfdan foydalanish jarayoni tartibli va hujjatlashtirilgan holda olib borilishi kerak.

d	Jamoat hojatxonalari (yuvinish xonalari)
44	Hojatxona bloklarining soni mehmonlar soniga mutanosib bo‘lishi kerak, ayollar va erkaklar uchun alohida ilgichli hojatxona bloklari hamda yuvinish xonalari mavjud bo‘lishi lozim.
45	Hojatxonalar va yuvinish xonalari tashqaridan belgilar yoki piktogrammalar bilan aniq ko‘rsatilgan bo‘lishi kerak.
46	Hojatxonalar va yuvinish xonalari toza, gigiyenik holatda va doimiy nazoratda bo‘lishi lozim.
47	Hojatxonalarining yoritilishi va shamollatilishi yetarli bo‘lishi kerak, yoqimsiz hidlar mavjud bo‘lmasligi zarur.
48	Yetarli miqdorda sifatli hojatxona qog‘oz ta‘minlangan bo‘lishi kerak.
49	Qo‘l yuvish joyidagi oyna toza va shikastlanmagan bo‘lishi kerak.
50	Sovun yoki sovun dispenseri, qog‘oz sochiq yoki qo‘l quritgich hamda chiqindi qutilari mavjud bo‘lishi zarur.
e	Mehmonxona xonalari
51	Mehmonxona xonalari eshiklari oson va xavfsiz ochilishi kerak.
52	Mehmonxona xonalari eshiklari tashqaridan faqat kalit yoki kartali kalit orqali ochilishi kerak.
53	Xonalar eshiklari yo‘laklardan keladigan shovqinni ichkariga kiritmasligi lozim.
54	Eshiklarning ichki qismida evakuatsiya yo‘llari aniq belgilangan bo‘lishi lozim.
55	Xonaning umumiy yoritilishi yetarli darajada bo‘lishi kerak.
56	Mehmonxona xonalari toza, chiroyli jihozlangan va yoqimli taassurot qoldirishi kerak.
57	Yo‘lak yoritilishi yetarli, kiyim ilgichlari mavjud bo‘lishi kerak.
58	Deraza toza, dog‘siz va ovoz o‘tkazmaydigan holatda bo‘lishi kerak.
59	Zarurat bo‘lsa, derazaga pashsha to‘ri o‘rnatilgan bo‘lishi kerak.
60	Xonalardagi tül va parda butun, toza va o‘z vazifasini to‘liq bajarilishi kerak.
61	Gilam yoki pol qoplamasi butun va yaxshi saqlangan. bo‘lishi kerak
62	Shkaflarda yetarli miqdorda javonlar va ilgichlar mavjud, ilgichlar bir xil turdagi bo‘lib, har bir mehmon kamida to‘rt dona bilan ta‘minlanishi kerak.
63	Shkaf butun va javonlari toza bo‘lishi kerak.
	Texnik muvofiqlik, mehmonxonaning moddiy-texnik holatini tekshirish
64	Mehmonxona xonasidagi yuk qo‘yish stendi butun, toza, o‘lchami va qoplamasi jihatidan talabga javob berishi lozim.
65	Xonadagi kichik stol va oyna yetarli o‘lchamda bo‘lib, toza holda saqlanishi kerak.
66	Mehmonxona xonalarida ish stoli bo‘lishi, uning sathi yetarli o‘lchamda bo‘lishi va tegishli yoritilish bilan ta‘minlanishi lozim.
67	Jihozlar va aksessuarlar to‘g‘ri tanlangan bo‘lishi kerak.
68	Mehmonxona xonasidagi minibar butun, toza, to‘liq to‘ldirilgan bo‘lishi hamda muddati o‘tgan mahsulotlar saqlanmasligi lozim.
69	Minibar uchun yetarli miqdorda toza va quruq stakanlar, salftkalar hamda ochkichlar mavjud bo‘lishi kerak.
70	Minibardagi narxlar ro‘yxatida mahsulotlarning hajmlari va amaldagi narxlari ko‘rsatilgan bo‘lishi lozim.

71	Har bir xonada yotoqlar soniga teng miqdorda o‘tirish joylari (kamida bittasi stol bo‘lishi shart) mavjud bo‘lib, ular toza va butun bo‘lishi lozim.
72	Telefonni ishlatish bo‘yicha qo‘llanma va narxlar ro‘yxati mavjud bo‘lishi kerak.
73	Mehmonxona xonasidagi telefon butun, toza bo‘lib, qabulxona (resepsiya) telefon raqami aniq va ko‘rinadigan joyda ko‘rsatilgan bo‘lishi lozim.
74	Mehmonxona xonasida internet mavjud (Wi-Fi yoki Ethernet kabeli orqali) bo‘lishi kerak.
75	Televizor zamonaviy bo‘lib, uning o‘lchami yetarli bo‘lishi kerak.
76	Televizor mukammal ishlashi, tasvir sifati juda yaxshi, qo‘llanmada ko‘rsatilgan barcha kanallar mavjud bo‘lishi va yotoqdan aniq ko‘rinadi.
77	Mehmonlar uchun taqdim etilgan kanallar yetarli; televizor qo‘llanmasida amaldagi kanal sozlamalari ko‘rsatilgan bo‘lishi lozim.
78	Masofadan boshqarish pulti toza, butun va yaxshi ishlashi kerak.
79	Mehmonxona xonasidagi chiqindi qutisi toza va shikastlanmagan, bo‘lishi kerak.
80	Xonada yetarli miqdorda foydalanilmagan elektr rozetkalari (yotoq va stol yonida) mavjud bo‘lishi, ular toza, butun va oson foydalaniladigan bo‘lishi kerak.
81	Mehmonxona xonasidagi axborot bukletlari did bilan tayyorlangan va toza holda saqlanishi lozim.
82	Axborot bukletlari ingliz tilida ham mavjud bo‘lishi kerak.
83	Axborot bukletida mehmonxonada ko‘rsatiladigan xizmatlar, ularning narxlari va xizmat ko‘rsatish joylarining ish vaqti haqida ma‘lumot berilishi lozim.
84	Yong‘inga qarshi himoya bo‘yicha qo‘llanma aniq va oson tushunarli bo‘lishi kerak.
85	Mehmonlar uchun so‘rovnoma mavjud bo‘lishi, u butun, toza va til jihatidan to‘g‘ri tuzilgan bo‘lishi lozim.
86	Xonalarda yozuv qog‘ozi, konvertlar, daftar va ruchkalar mavjud, bo‘lishi kerak.
87	Xizmat ko‘rsatish (room service) bo‘yicha qo‘llanma butun, toza va tilda xatosiz yozilgan, bo‘lishi kerak.
88	Nonushta buyurtma varaqasi butun, toza va to‘g‘ri tuzilgan bo‘lishi kerak.
89	“Bezovta qilmang” yoki “Tozalash kerak” belgisi butun va toza bo‘lishi lozim.
90	Kir yuvish xizmatlari uchun narxlar ro‘yxati, buyurtma varaqalari va maxsus sumkalar mavjud, bo‘lishi kerak bo‘lishi kerak.
91	Mehmonxona xonasida kiyim cho‘tka, oyoq kiyimi cho‘tkasi yoki tozalagich hamda tikuv to‘plami mavjud bo‘lishi kerak.
92	Chekuvchilar uchun mo‘ljallangan xonalar aniq belgilanishi; xonalardagi kuldondalar bo‘sh va toza bo‘lishi kerak.
93	Xonadagi isitkich toza bo‘lib, uni alohida sozlash imkoniyati mavjud bo‘lishi kerak.
94	Xonadagi konditsioner to‘g‘ri ishlashi, markazlashgan yoki alohida boshqariladigan bo‘lishi mumkin hamda texnik jihatdan to‘g‘ri tarzda muntazam tozalanishi lozim.
95	Balkon va undagi mebellar toza holatda saqlanishi lozim.
96	Mehmonxona xonasining joylashuvi va jihozlari qulay, mijozning kutgan darajasiga mos bo‘lishi kerak.
f	Restoran mebellari va jihozlari
97	Mijozlar uchun mo‘ljallangan xonalar uslubi restoran turiga mos kelishi va estetik jihatdan yuqumli ko‘rinishga ega bo‘lishi lozim.

98	Mehmonlar kirishi mumkin bo'lgan xonalar devorlari, pol qoplamasi va shiftlari toza, ozoda va tartibli bo'lishi lozim.
99	Restoranning umumiy yoritilishi hamda yo'naltirilgan chiroqlari qulay muhit yaratish uchun yetarli darajada va mos kuchda bo'lishi lozim.
	Texnik muvofiqlik – mehmonxonaning amaldagi jismoniy infratuzilmasini tekshirish
100	Restorandagi harorat qulay darajada saqlanishi lozim.
101	Restoranning shamollatish tizimi mukammal ishlashi; hech qanday yoqimsiz hid mavjud bo'lmasligi lozim.
102	Restoranning ichki joylashuvi mehmonlar uchun qulay, tinch va yoqimli dam olish imkonini berishi; mehmonlar soni kam bo'lganda joyni ajratish imkoniyati mavjud bo'lishi lozim.
103	Restoran xodimlari erkin va xavfsiz harakatlana olishi, ish joylari qulay tashkil etilishi lozim.
104	Turli mehmon toifalariga turli xildagi xizmat ko'rsatish imkoniyati mavjud bo'lishi lozim.
105	Jonli yoki fon musiqasi muhitni yanada yoqimli qilishi lozim.
106	Ovqat tortish va stol bezatishda ishlatiladigan jihozlar (masalan, likopcha, stakan, qoshiq, pichoq) restoran darajasiga mos, sifatli, bir xil uslubda, toza va shikastlanmagan bo'lishi kerak.
107	Doimiy taomnomada kunlik takliflar mavjud bo'lishi, u xorijiy tillarda ham taqdim etilishi, sahifalarda narxlar ko'rsatilgan bo'lishi lozim.
108	Mehmonlar uchun ochiq xonalarda oshxona yoki ma'muriy xonalar shovqini eshitilmasligi kerak.
109	Ovqat tayyorlanadigan oshxona qismi restoran zalidan ko'rinmasligi lozim (namoyish oshxonasi bundan mustasno).
110	Bar va bufet stollari o'z funksiyalariga mos ishlatilishi, sovitish va isitish tizimlari yetarli darajada ishlashi lozim.
111	Ofitsiantlar uchun mo'ljallangan eshiklar jim ishlashi, g'ichirlab yoki qarsillab yopilmasligi lozim.

B.3 Funktsional sifat

B.3.1 Bron qilish

112	Takliflar va bronlash ishlari har kuni bir xil tamoyillar va usullar asosida doimiy ravishda amalga oshirilishi lozim.
113	Telefon qo'ng'iroqlariga uchinchi jiringlashdan oldin javob berilishi lozim.
114	Bronlash jarayonida til bilan bog'liq muammolar yuzaga keltirilmasligi lozim.
115	Mehmonlar tegishli xodimga tez va to'g'ridan-to'g'ri ulanishi lozim.
116	Mehmonxona xalqaro yoki milliy savdo va bronlash tizimiga ulangan bo'lishi va u to'liq ishlashi lozim.
117	Yozma taklif yoki tasdiq mijozning so'rov yoki buyurtmasidagi barcha jihatlariga javob berilishi va til nuqtayi nazaridan to'g'ri tuzilgan bo'lishi lozim.
118	Taklif yoki tasdiqda amal qiluvchi shartnoma tuzish uchun zarur bo'lgan barcha ma'lumotlar va shartlar ko'rsatilishi lozim.
119	Taklifda tanlov (opsiya) muddati va uning talsho'rtlari aniq ko'rsatilishi lozim.

120	Har bir holatda mehmonlarga qo‘shimcha xizmatlar haqida ma’lumot berilishi lozim.
121	Mehmonning taxminiy kelish vaqti oldindan muhokama qilinishi lozim.
122	Mehmondan chekuvchi yoki chekmaydigan xona istashi so‘ralishi lozim.
123	Xizmatni bron qilayotganda mehmonlardan kafolat (masalan, oldindan to‘lov yoki karta ma’lumoti) talab qilinishi lozim.
124	Mehmonlarga yozma tasdiq 24 soat ichida yuborilishi.
125	Tasdiqnoma rasmiy uslubda, odob bilan yozilgan bo‘lishi va mas’ul shaxs tomonidan imzolangan bo‘lishi lozim.
126	Buyurtmadagi eng muhim ma’lumotlar shaxsan qayta tasdiqlanishi.
127	Savdo yoki bronlash bo‘limi uchun kutish (rezerv) ro‘yxati mavjud bo‘lishi lozim.

B.3.2 Biznesni boshqarish

128	Mehmonxona kelajak uchun aniq belgilangan missiya va qarashlarga egami hamda xodimlar bu haqda xabardormi?
129	Mehmonxona xodimlari xabardor bo‘lgan biznes siyosati va strategiyasiga egami?
130	Mehmonxonangiz haqida mehmonlarda shakllanishi kerak bo‘lgan tasavvur (imij) aniq va tushunarli tarzda belgilanganmi?
131	Mijozlarga yetib borish uchun turli aloqa kanallaridan (masalan, axborot byulletenlari, veb-sayt, ijtimoiy tarmoqlar va boshqalar) foydalanasizmi?
132	Mehmonxonangizda imijni shakllantirish rejalashtirilgan, uzoq muddatli majburiyat sifatida yo‘lga qo‘yilganmi?
133	Mehmonlaringiz raqobatchilaringizdagi mehmonxonalaridan ko‘ra sizning mehmonxonangizni tanlashlari uchun, uni boshqalardan ajratib ko‘rsata olasizmi?

Bibliografiya

- [1] ISO 9000, Sifat menejmenti tizimlari — Asoslar va atamalar
- [2] ISO 21401:2018, Turizm va unga aloqador xizmatlar — Turar joy muassasalari uchun barqarorlikni boshqarish tizimi — Talablar
- [3] ISO 21621, Turizm va unga aloqador xizmatlar — An’anaviy restoranlar — Tashqi ko‘rinish, bezak va xizmat ko‘rsatish talablari
- [4] ISO 21902, Turizm va unga aloqador xizmatlar — Barcha uchun qulay turizm — Talablar va tavsiyalar
- [5] ISO 22483, Turizm va unga aloqador xizmatlar — Mehmonxonalar — Xizmat ko‘rsatish talablari

Bibliografik ma’lumotlar

SMT 03.080.30