

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**479** О мерах по дальнейшему совершенствованию деятельности организаций общественного питания и повышению профессионального уровня ее работников

Национальная кухня Узбекистана отличается своей уникальностью, разнообразием кулинарных традиций, имеет глубокие исторические корни, пользуется огромной популярностью во многих странах мира, а также среди гостей республики как символ восточного гостеприимства.

За годы независимости в Узбекистане проделана большая работа по сохранению кулинарного искусства как исторического наследия и культурного достояния, созданы необходимые организационно-правовые условия для развития сферы общественного питания с учетом национально-исторических традиций и современных тенденций пищевой технологии. Большое внимание уделяется подготовке молодых высококвалифицированных поваров и специалистов сферы общественного питания. Все это способствовало повышению престижа национальной кухни, ее дальнейшей популяризации.

Особая роль в популяризации и развитии национальной кухни принадлежит субъектам предпринимательства и негосударственным некоммерческим организациям. В последнее время все больше специалистов, работающих в организациях общественного питания, становятся победителями и призерами зарубежных и международных кулинарных конкурсов.

В целях дальнейшего сохранения и популяризации национальной кухни Узбекистана, подготовки поваров международного класса, поддержки общественных инициатив по развитию организаций общественного питания, внедрения в них международных стандартов обслуживания, организации в соответствии с современными требованиями системы повышения профессионального уровня поваров, кулинаров, кондитеров, официантов и других специальностей в сфере общественного питания, Кабинет Министров **постановляет:**

1. Поддержать предложение хозяйствующих субъектов и негосударственных некоммерческих организаций сферы общественного питания и гостиничного хозяйства, Торгово-промышленной палаты Республики Узбекистан об учреждении Ассоциации поваров Узбекистана (далее — Ассоциация).

2. Принять к сведению, что:

а) Ассоциация создается на учредительном собрании юридическими лицами, осуществляющими свою деятельность в сфере общественного питания и гостиничного хозяйства;

б) в последующем членами Ассоциации могут стать юридические лица, разделяющие цели и задачи Ассоциации и осуществляющие свою деятельность в сфере общественного питания и гостиничного хозяйства, производства оборудования, изделий и средств для индустрии питания, а также продуктов питания;

в) основными задачами Ассоциации являются:

обеспечение сохранения национального наследия и культуры приготовления блюд, возрождение исчезающих видов узбекского национального кулинарного искусства, содействие развитию национального кулинарного искусства, пропаганда здорового образа жизни и правильного питания среди населения, особенно молодежи;

организация подготовки высококвалифицированных специалистов для сферы общественного питания, повышения их квалификации, а также проведение мастер-классов с привлечением ведущих поваров Узбекистана и зарубежных государств;

взаимодействие совместно с Центром среднего специального и профессионального образования в вопросах подготовки специалистов сферы общественного питания и гостиничного хозяйства, организация прохождения производственной практики учащихся профессиональных колледжей, сотрудничество с государственными и негосударственными организациями по их трудоустройству;

содействие развитию конкуренции в сфере общественного питания, привлечению иностранных инвестиций для организации современных мощностей по производству пищевой продукции, в том числе национальной, в промышленных масштабах;

взаимодействие со Всемирной Ассоциацией сообщества шеф-поваров (WACS), участие в проводимых ей мероприятиях;

продвижение национальной кухни Узбекистана за рубежом, ее уникальных свойств и методов приготовления, формирование позитивного имиджа национальных блюд и кулинарных изделий, в т. ч. посредством участия в международных выставках, конференциях и семинарах;

установление и дальнейшее укрепление связей с соответствующими организациями зарубежных стран для внедрения их передового опыта и технологии приготовления пищи и культуры обслуживания в организациях общественного питания, подготовки кадров, а также демонстрации и распространения достижений национального кулинарного искусства Узбекистана на международной арене;

организация конкурсов, викторин, выставок, фестивалей и специальных дней кухонь различных национальностей, культурно-просветительских мероприятий в республике, в том числе в регионах;

оказание информационных услуг, изготовление и распространение, в том числе за рубежом, специальных изданий, книг, журналов и буклетов, электронных изданий, пропагандирующих и продвигающих национальную кухню Узбекистана, а также активное освещение вопросов общественного питания в средствах массовой информации.

3. Согласиться:

с организационной структурой Ассоциации поваров Узбекистана согласно приложению № 1;

со структурой аппарата управления Ассоциации поваров Узбекистана согласно приложению № 2.

4. Принять предложения учредителей Ассоциации, Торгово-промышлен-

ной палаты, Министерства высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан о создании при Ассоциации Международного центра национального кулинарного искусства (далее — Международный центр), деятельность которого, в основном, направлена на:

повышение профессионального уровня специалистов сферы общественного питания (поваров, кулинаров, кондитеров, официантов и др.), обладающих высокими теоретическими и практическими навыками и познаниями в области национального кулинарного искусства, для предприятий общественного питания Узбекистана и зарубежных государств, а также выдачу дипломов и сертификатов, признаваемых на международном уровне;

повышение квалификации и переподготовку работников сферы общественного питания с учетом национально-исторических традиций и современных тенденций;

обучение на краткосрочных (1 — 3 месяц) и среднесрочных курсах (4 — 6 месяц) персонала предприятий общественного питания на предмет овладения ими передовым опытом и технологиями приготовления пищи, а также культуры обслуживания;

оказание содействия высшим и средним специальным образовательным учреждениям в подготовке специалистов в сфере общественного питания.

5. Принять к сведению, что:

источником финансирования Ассоциации являются обязательные и добровольные отчисления членов (участников) Ассоциации, благотворительные средства, а также иные поступления, не запрещенные законодательством;

источниками финансирования Международного центра являются собственные средства, поступающие от оказания образовательных и других услуг, отчисления Ассоциации, средства благотворительной помощи, а также иные поступления, не запрещенные законодательством.

6. Освободить, в порядке исключения, сроком до 1 января 2016 года от таможенных платежей (за исключением таможенных сборов) технологическое оборудование, учебно-методический инвентарь и иные товары, не производимые в Республике Узбекистан и завозимые Ассоциацией и Международным центром для собственных нужд, по перечням, утверждаемым Кабинетом Министров Республики Узбекистан.

7. Центру среднего специального и профессионального образования при Министерстве высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан:

оказывать необходимую методическую помощь Ассоциации и Международному центру в организации процесса обучения специалистов;

совместно с Ассоциацией обеспечить организацию прохождения производственной практики учащимся профессиональных колледжей в организациях общественного питания, а также их дальнейшему трудоустройству.

8. Рекомендовать учредителям Ассоциации:

в месячный срок реализовать мероприятия по созданию и государственной регистрации Ассоциации, избранию органов управления;

в двухмесячный срок разработать и утвердить комплекс мер, предусматривающих реализацию задач и мероприятий в соответствии с настоящим постановлением;

в двухмесячный срок разработать устав Международного центра, а также обеспечить его государственную регистрацию в установленном порядке;

укомплектовать аппарат управления Ассоциации и Международного центра высококвалифицированными специалистами и преподавателями, обладающими необходимыми знаниями и опытом;

провести необходимую работу со Всемирной Ассоциацией сообщества шеф-поваров (WACS) по признанию на мировом уровне сертификатов (дипломов), выдаваемых Международным центром.

9. Рекомендовать Национальной телерадиокомпании Узбекистана, Национальному информационному агентству Узбекистана и другим средствам массовой информации, широко освещать мероприятия, проводимые Ассоциацией по ее заявкам.

10. Хокимияту г. Ташкента в месячный срок решить вопрос размещения Ассоциации и Международного центра в пустующих зданиях г. Ташкента.

11. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на Информационно-аналитический департамент по вопросам сельского и водного хозяйства, переработки сельскохозяйственной продукции и потребительских товаров Кабинета Министров Республики Узбекистан.

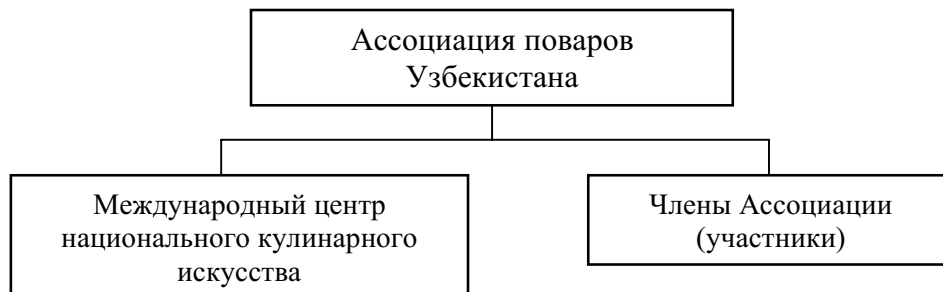
**Премьер-министр
Республики Узбекистан**

Ш. МИРЗИЁЕВ

г. Ташкент,
10 октября 2012 г.,
№ 289

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к постановлению Кабинета Министров
от 10 октября 2012 года № 289

**ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА
Ассоциации поваров Узбекистана**



СТРУКТУРА
аппарата управления Ассоциации поваров Узбекистана



Общая численность — 16 чел. (без учета вспомогательного и технического персонала).