



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzi



Çörəkbişirmə biznesi

Kiçik sahibkarlar üçün bələdçi

Bakı 2017

Çörəkbişirmə biznesi
Kiçik sahibkarlar üçün bələdçi.
Bakı, 2017, 43 səh.

Müəllif: Rəcəb İmanov

Redaktor: Qalib Toğrul

Bu nəşr Amerika Birləşmiş Ştatlarının Beynəlxalq İnkişaf Agentliyi (USAID) vasitəsilə Amerika xalqının göstərdiyi səxavətli dəstəyi nəticəsində ərsəyə gəlmişdir.

Broşur "Kiçik sahibkarlığa dəstək" layihəsi çərçivəsində İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzi tərəfindən hazırlanmışdır. Müəllifin bu nəşrdə ifadə etdiyi fikirlər USAID və ya Amerika Birləşmiş Ştatları hökumətinin mövqeyini əks etdirməyə bilər.

İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzi

Az 1052, Bakı şəhəri, Fətəlixan Xoyski küçəsi 111a,
mənzil 23, tel.: 564 86 85,
e-mail: galib.togrul@gmail.com, veb: www.erc.az

Mündəricat

Ön söz	4
Giriş	5
Çörəkbişirmə müəssisəsinin qurulmasının mərhələləri	6
Çörəkbişirmə fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması	7
İstehsalın həyata keçirildiyi əmlak üzərində mülkiyyət və ya icarə hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması	10
Çörəkbişirmə müəssisələri üçün üçün torpaq sahəsi və tikili üçün icazənin alınması, tikilinin dövlət qeydiyyatı	12
Texniki şərtlərin alınması	15
İstehsal üçün Uyğunluq və Gigiyenik sertifikatların, Sanitariya pasportunun alınması	18
Çörəkbişirmə sahəsində əsas sanitar-gigiyenik normalara əməl olunması	21
İşçilərlə əmək, xidmət göstərənlərlə mülki (xidmət) müqavilələrin bağlanması	25
İşçilərə sosial sığorta şəhadətnaməsinin alınması və əmək kitabçasına müvafiq yazılışların aparılması	28
İşçilərin icbari sığortaya cəlb edilməsi	29
İşçilərin dövrü tibbi müayinəyə cəlb, sexlərin sanitar-gigiyenik qaydalara uyğunluğunun yoxlanılması	30
Sahibkarın vergi və sosial sığorta öhdəlikləri	31
Dövlət orqanlarına hesabatların təqdim edilməsi	33
Azərbaycan Respublikasında çörəkbişirmə sahəsində tətbiq edilən dövlət standartları	34
Milli standartlar	35
Milli çörək məmulatları	37
Çörək sexləri üçün tələb olunan avadanlıqlar	38
Əlavələr	40

Ön söz

Bələdçi Amerika Birləşmiş Ştatları Beynəlxalq İnkişaf Agentliyinin (USAID) maliyyələşdirdiyi “Azərbaycanda Kiçik Sahibkarlığın İnkişafına Dəstək” layihəsi çərçivəsində hazırlanıb. Layihənin məqsədi Azərbaycanda kiçik sahibkarlıq mühitinin daha da yaxşılaşdırılmasıdır. Bu məqsədlə layihə çərçivəsində kiçik sahibkarlığın vəziyyəti və problemləri araşdırılır, qanunvericiliyin təkmilləşdirilməsinə, dövlət idarəetmə institutlarının gücləndirilməsinə dair təkliflər hazırlanır, konkret kiçik sahibkarlıq sahələrindəki maneə və çətinliklər təhlil edilir, qadın-ailə biznesinin inkişafına dair tədqiqatlar aparılır və tövsiyələr hazırlanır. Layihənin icraçıları Sahibkarlığın və Bazar İqtisadiyyatının İnkişafına Yardım Fondu (aparıcı təşkilat), İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzi, İqtisadi Təşəbbüslərə Yardım Mərkəzi, Kiçik və Orta Müəssisələrin İnkişafına Yardım Mərkəzi, Gələcəyə Körpü Gəncə gənclər ictimai birliyi və Quba Xalça Dünyası Assosiasiyasıdır.

Kitabça Azərbaycanda kiçik sahibkarların aktiv fəaliyyət göstərdiyi sahələrdən biri olan çörəkbişirmə biznesinə həsr olunub.

Bələdçidə çörəkbişirmə sexləri olan kiçik sahibkarlıq subyektlərinin fəaliyyətini tənzimləyən hüquqi prosedurlar – istehsal müəssisəsi üçün torpağın əldə olunması, tikinti icazəsinin alınması və tikilinin dövlət qeydiyyatı, kommunal xidmət müəssisələrindən texniki şərtlərin (su, işıq, qaz) alınması, bu sahədəki standartlar və digər məsələlər ətrafı nəzərdən keçirilib.

Eyni zamanda, sahibkarların vergi və sosial sığorta öhdəlikləri, işçi qüvvəsindən istifadənin rəsmiləşdirilməsi və digər vacib məsələlərlə bağlı məlumatlar əks etdirilib.

Bələdçi həm bu sahədə fəaliyyət göstərən sahibkarlar, həm də fəaliyyət göstərməyə hazırlaşanlar üçün nəzərdə tutulub. Bələdçini çapa hazırlayan ekspert qrupu ümid edir ki, oxucular kitabçadan razı qalacaqlar.

Giriş

Son 3-4 ilə qədər Azərbaycan çörəkbişirmə sənayesinin aparıcı qüvvəsi kiçik və orta sahibkarlığı təmsil edən kiçik çörək sexləri olub. Ancaq bir neçə ildir ki, ölkəmizdə, xüsusilə Bakıda dövlətin dəstəyi ilə iri çörəkbişirmə müəssisələri açılıb. İri çörək zavodlarının əksəriyyəti Sahibkarlığa Kömək Milli Fondunun maliyyə dəstəyi ilə işə düşüb.

Dövlət proqramlarına uyğun olaraq Bakıda və regionlarda çörək istehsalı zavodlarının güzəştli kreditlərlə maliyyələşdirilməsi prioritet sahə hesab edilib. 2014-cü il ərzində 70 investisiya layihəsi, o cümlədən sənaye ilində 28 sənaye müəssisəsi maliyyələşdirilib. Bu layihələrdən içərisində gündəlik istehsal gücü 97 ton olan 6 çörək zavodu da var.

Bundan əlavə, 2014-cü ildə 39 istehsal və emal müəssisəsi, o cümlədən gündəlik istehsal gücü 79.8 ton (illik 29.2 min ton) çörək olan 3 çörək zavodu istifadəyə verilib.

2015-ci ildə isə 49 istehsal və emal müəssisələri, o cümlədən gündəlik istehsal gücü 67 ton (illik 24.4 min ton) çörək olan 5 çörək zavodu işə başlayıb.

Zavodlarda istifadə olunan texnologiya və avadanlığının əksər hissəsi Türkiyə, Almaniya və Çex Respublikasından gətirilib. Bu zavodlar tam gücü ilə fəaliyyət göstərəndən sonra Bakı və Sumqayıtda yaşayan istehlakçıların 70 faizini yüksək keyfiyyətli və müxtəlif çeşidli çörək və çörək məmulatları ilə təmin edə edib.

Belə böyük və müasir zavodların açılışı sevindirici olsa da, sirr deyil ki, bu prosesdən ən çox kiçik çörəkbişirmə müəssisələri ziyan görüb. Ölkədə çörəkbişirmə müəssisələrinin sayı ilə bağlı dəqiq statistikaya rast gəlinməsə də, qeyri-rəsmi məlumata görə, belə müəssisələrin sayı minə yaxındır.

İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzinin (İTM) ekspertlərinin çörəkbişirmə müəssisələri ilə bağlı apardığı tədqiqata görə, ölkədə, xüsusən də Bakı və onun ətrafında kiçik çörəkbişirmə müəssisələrinin sayı və istehsal gücü əvvəlki illərə nisbətən xeyli aşağı düşüb. Tədqiqat prosesində müzakirə və sorğuya cəlb edilən çörəkbişirmə sənayesi sahibkarlarının hamısı əvvəlki illərlə müqayisədə rentabelliyyənin aşağı düşdüyünü bildiriblər. Onlar bunun səbəbini böyük çörəkbişirmə zavodlarının onları sıxışdırması ilə əlaqələndiriblər. Kiçik çörəkbişirmə müəssisələrinin sahiblərinin fikrincə, onların istehsal gücünün zəifləməsinin əsas səbəblərindən biri də müxtəlif dövlət orqanları tərəfindən tez-tez yoxlamalara məruz qalmaları və nəticədə əvvəlki illərə nisbətən daha çox cərimə olunmalarıdır. Maraqlıdır ki, sahibkarlar bu cərimələrin əksər hallarda haqlı alındığını etiraf ediblər.

İşçilərin əmək müqaviləsi bağlanmadan işlədilməsi, gigiyenik qaydalara riayət olunmaması ən çox rast gəlinən pozuntulardandır. Sahibkarlar bu kimi pozuntuları məcburiyyətdən etdiklərini bildiriblər. Onların fikrincə, son illər manatın dollara nəzərən kursunun əhəmiyyətli dərəcədə azalmasının, satabil olmamasının və maliyyə sektorunun sıradan çıxmasının gətirdiyi maliyyə çatışmazlığı səbəbindən mövcud qaydalara riayət etmək mümkünsüzdür.

İTM ekspertlərinin araşdırmalarına görə, indiki istehsal gücü ilə heç bir sahibkar müasir çörəkbişirmə texnologiyasına sahib ola bilməz. Kiçik çörəkbişirmə sexlərinin özlərinin binalarının olmaması, çörəkbişirmə texnologiyasını yaxşı bilən kadrların çatışmazlığı da sahibkarlar üçün çətinliklər törədir. Digər tərəfdən, kiçik çörəkbişirmə müəssisələrində güclü təzyiqlə hesablanmış xüsusi qaz sayğaclarından istifadə olunur. Qiyməti 6-7 min manat olan belə sayğaclar sahibkarların şəxsi vəsaiti hesabına alınır. Sayğacın xarab olması sahibkarın illik mənfəətinin yarısının yeni sayğacın əldə edilməsinə yönəldilməsi deməkdir.

Bütün bu çatışmazlıqlar fonunda kiçik çörəkbişirmə sexlərinin saxlanılması və inkişaf etdirilməsi ilk növbədə, ona görə vacibdir ki, böyük çörəkbişirmə zavodları bazarda inhisarçıya çevrilməsinlər. Böyük zavodlar inhisarçıya çevrilsələr, onların iqtisadiyyatın çörəkbişirmə ilə bağlı olan digər sahələrinə də təsir etmək imkanları artacaq. Başqa sözlə desək, böyük çörəkbişirmə zavodlarını işlədən şirkətlər çörəkbişirmədə istifadə olunan un, yağ, duz, şəkər tozu və s. ərzaq məhsullarının istehsalını və yaxud ixracını öz əllərində cəmləməklə belə məhsulları satan kiçik və orta sahibkarları da meydandan kənarlaşdıracaqlar.

Çörəkbişirmə müəssisəsinin qurulmasının mərhələləri

Çörəkbişirmə müəssisəsinin fəaliyyətə başlaması və davam etməsi üçün bir sıra addımlar atılmalıdır. Bu mərhələləri aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq olar:

- 1) Çörəkbişirmə fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması;**
- 2) Xidmətin həyata keçirildiyi əmlak üzərində mülkiyyət və ya icarə hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması;**
- 3) İstehsal üçün Uyğunluq və Gigiyenik sertifikatların, Sanitariya pasportunun alınması;**
- 4) Çörəkbişirmə sahəsində əsas sanitar-gigiyenik normalara əməl olunması;**
- 5) İşçilərlə əmək, xidmət göstərənlərlə mülki (xidmət) müqavilələrinin bağlanması;**
- 6) İşçilərin icbari sığortaya cəlb edilməsi;**
- 7) İşçilərin dövrü tibbi müayinəyə cəlbinin təmin olunması, sexlərin sanitar-gigiyenik qaydalara uyğunluğunun yoxlanılması;**
- 8) Sahibkarın vergi və sosial sığorta öhdəliklərinin icrası;**
- 9) Dövlət orqanlarına hesabatların təqdim olunması;**
- 10) Azərbaycan Respublikasında çörəkbişirmə sahəsində tətbiq edilən dövlət standartlarının tətbiqi.**

1. Çörəkbişirmə fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması

Azərbaycanda biznes fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması üçün “Vahid pəncərə” sistemindən istifadə edilir. Bu sistem “Azərbaycan Respublikasında sahibkarlığın inkişafı ilə bağlı bəzi tədbirlər haqqında” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 30 aprel 2007-ci il tarixli, 567 sayılı Fərmanı və “Sahibkarlıq fəaliyyəti subyektlərinin fəaliyyətinin «bir pəncərə» prinsipi üzrə təşkilinin təmin edilməsi tədbirləri haqqında” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 25 oktyabr 2007-ci il tarixli, 2458 sayılı Fərmanı ilə tənzimlənir. Vergilər Nazirliyi (VN) özünün regional bölmələri ilə birlikdə “Vahid pəncərə” prinsipi üzrə qeydiyyatın aparılmasına məsul təşkilatdır. Başqa sözlə desək, VN AVİS proqram təminatı vasitəsilə biznes qurumlarının dövlət qeydiyyatını aparən dövlət orqanıdır.

Çörəkbişirmə müəssisəsi yaradıb sahibkarlıqla məşğul olmaq üçün vergi orqanlarında fərdi sahibkar və ya hüquqi şəxs kimi qeydiyyatdan keçmək lazımdır.

1.2 Fərdi sahibkarın dövlət qeydiyyatının aparılması qaydası

Vergi orqanında uçota alınmaq üçün çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olmaq istəyən fiziki şəxs tərəfindən yaşadığı yer üzrə vergi orqanına aşağıdakı sənədlər təqdim edilməlidir:

- *“Fiziki şəxsin vergi uçotu haqqında Ərizə”;*
- *fiziki şəxsin şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti;*
- *əcnəbilər və vətəndaşlığı olmayan şəxslər isə Azərbaycan Respublikasının Dövlət Miqrasiya Xidməti tərəfindən ona verilmiş vəsiqə.*

Sənədlər daxil olduğu gündən sonrakı 1 gün müddətində vergi orqanı fiziki şəxsi **ödənişsiz** vergi uçotuna alır və vergi ödəyicisinə müvafiq şəhadətnamə verilir.

Fiziki şəxslərin elektron formatda vergi uçotuna alınması isə **dərhal** həyata keçirilir və müvafiq şəhadətnamə onlar üçün ayrıca yaradılmış elektron ünvana real vaxt rejimində göndərilir.

Uçota dayanma zamanı verilən ərizədə fiziki şəxs digər məlumatlarla yanaşı tətbiq edəcəyi vergitutma sistemi barədə məlumatı da qeyd edir və ödəyicinin vergi öhdəliklərinə uyğun olaraq onun vergi mükəlləfiyyəti müəyyənləşdirilir.

Vergi ödəyicisi qeydiyyata alınarkən onun vergi uçotuna alınmasını təsdiq edən şəhadətnamə ilə yanaşı ödəyiciyə “Nəzarət kitabçası” da təqdim olunur.

Qeyd olunduğu kimi fiziki şəxs onlayn rejimdə də qeydiyyatdan keçmə imkanına malikdir. Bunun üçün həmin şəxs VN-nin səhifəsindəki (www.taxes.gov.az) “E-xidmətlər” bölməsindən “Fərdi sahibkarların onlayn qeydiyyatı” adlı elektron xidmət vasitəsilə İnternet Vergi İdarəsinə ([7](http://www.e-</p></div><div data-bbox=)

taxes.gov.az) daxil olmalıdır. Bunun üçün isə, ilk növbədə, fiziki şəxsin gücləndirilmiş elektron imzası olmalıdır¹.

Fərdi sahibkarlar elektron imza kartını Azərbaycan Respublikası Nəqliyyat, Rabitə və Yüksək Texnologiyalar Nazirliyinin (RYTN) nəzdində fəaliyyət göstərən Milli Sertifikat Xidmətləri Mərkəzinin (MSXM) qeydiyyat mərkəzlərindən ala bilərlər. Elektron imza üçün sertifikat əldə edərkən aşağıdakı qaydalara riayət etmək lazımdır.

Ərizə ilə müraciət olunur və ərizəyə aşağıdakı sənədlər əlavə edilir:

- imza sahibinin şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti;
- imza sahibinin adından çıxış etmək səlahiyyəti olan şəxsə verilən etibarnamə;
- ödəniş qəbzi.

Fərdi sahibkar sertifikatın alınması üçün **36 AZN dövlət rüsumu** ödəməlidir (Bu məbləğə kart oxuyucu qurğunun qiyməti daxil deyil. **Qurğu 15 manatdır**)² və bu sənəd **3 illik** qüvvəyə malikdir. Sertifikatın verilməsi müddəti fərdi sahibkarlarda və hüquqi şəxslərdə eynidir. Elektron imza sertifikatı sənədlər təqdim edildikdən sonra **2 gün ərzində** verilir.

1.3 Hüquqi şəxsin dövlət qeydiyyatına alınması

1 yanvar 2008-ci il tarixdən Azərbaycan Respublikasında sahibkarlıq fəaliyyəti subyektlərinin (kommersiya hüquqi şəxslərin, xarici kommersiya hüquqi şəxslərin filial və nümayəndəliklərinin) dövlət qeydiyyatı vahid qeydiyyat orqanı prinsipi ilə VN tərəfindən həyata keçirilir. Belə ki, hüquqi şəxs statusu almaq istəyən çörək sexinin dövlət qeydiyyatı **2 gündən gec olmayaraq**, yerli investisiyalı məhdud məsuliyyətli cəmiyyətin elektron dövlət qeydiyyatı sürətli elektron dövlət qeydiyyatı zamanı **dərhal**, adi elektron dövlət qeydiyyatı zamanı isə **1 gündən gec olmayaraq** həyata keçirilir.

«Dövlət rüsumu haqqında» Qanunun 20-ci maddəsinə uyğun olaraq çörək sexləri qeydiyyat zamanı dövlət büdcəsinə **11 manat məbləğdə dövlət rüsumu** ödəməlidir.

Çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olmaq istəyən sahibkarlar öz müəssisələrini qeydiyyata almaq üçün aşağıdakı 7 sənədi təqdim etməlidirlər³:

1. *Ərizə forması. Ərizədə aşağıdakılar göstərilir:*

¹ Fiziki şəxsin onlayn qaydada qeydiyyatdan keçməsi üçün tələb olunan addımlar barədə daha ətraflı məlumatı “Onlayn kargüzarlıq” internet sahifəsindən istifadə TƏLİMATIndan (<https://www.e-taxes.gov.az/dispatcher?menu=ekarg&submenu=2&nav=ekarg>) əldə edə bilərsiniz.

² <http://www.e-imza.az/signtarif.php?lang=az>

³ Məhdud Məsuliyyətli Cəmiyyət üçün Vergilər Nazirliyinin nümunəvi təsis sənədləri buradan əldə edilə bilər:

<http://www.taxes.gov.az/modul.php?lang=&name=birpencere&bolme=legal> və ya

http://sahibkarol.biz/gen/html/azl/virtual_tehsil/virtual_tedris-5.htm

- *Təsisçi fiziki şəxs olduqda: onun adı, soyadı, atasının adı, yaşadığı yer, şəxsiyyətini təsdiq edən sənəd (seriya, nömrə, verilmə tarixi, sənədi verən orqan, etibarlıq müddəti, ünvan);*
 - *Təsisçi hüquqi şəxs olduqda: onun adı, hüquqi ünvanı, qeydiyyat nömrəsi;*
 - *Ərizə səlahiyyətli şəxs tərəfindən imzalandıqda: onun adı, soyadı, atasının adı, yaşadığı yer, şəxsiyyətini təsdiq edən sənəd (seriya, nömrə, verilmə tarixi, sənədi verən orqan, ünvan) və vəkalətnamə haqqında məlumatlar.*
2. *Təsis sənədləri – təsisçi və ya onun səlahiyyətli nümayəndəsi tərəfindən təsdiq olunmuş nizamnamə, həmin qurumun yaradılması və nizamnaməsinin təsdiq edilməsi haqqında qərar (2 nüsxədə);*
 3. *Dövlət rüsumunun ödənilməsini təsdiq edən bank qəbzi;*
 4. *Təsisçi hüquqi şəxs olduqda: onun dövlət qeydiyyatı haqqında şəhadətnaməsinin (dövlət reyestrindən çıxarışın) və nizamnaməsinin notarial qaydada təsdiq olunmuş surəti;*
 5. *Təsisçi fiziki şəxs olduqda: onun şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti;*
 6. *Hüquqi şəxs statusu almaq istəyən qurumun hüquqi ünvanını təsdiq edən sənəd (notarial qaydada təsdiq edilmiş icarə, kirayə, pulsuz istifadə müqaviləsi, obyektin hüquqi ünvanından istifadə etmək barədə təsdiq olunmuş razılıq) və ya obyekt üzərində mülkiyyət hüququnu təsdiq edən sənəd;*
 7. *Qanuni təmsilçinin təyin edildiyi halda, onun şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti.*

Qanunvericiliyə əsasən, müvafiq qaydada doldurulmuş ərizəni nəzərdən keçirdikdən sonra və onun rədd edilməsi üçün əsas müəyyənləşdirilmədikdə, ərizənin qəbul olunması tarixindən etibarən üç gün ərzində qeydiyyat şəhadətnaməsi verilməlidir.

Sahibkar hüquqi şəxs olduqda cari bank hesabının açılması üçün yerli vergi orqanı tərəfindən verilən xüsusi icazə formasını (bildiriş dublikatı) əldə etməlidir. Bildiriş dublikatı sahibkarın bank hesabının açıldığı banka ünvanlanmalıdır. Müəssisə bildiriş dublikatının verilməsindən sonra on gün ərzində bank hesabını açmalıdır. Bu imkan bildiriş dublikatını vergi bölməsindən almaq, onu banka təqdim etmək və sonra yenidən vergi bölməsinə qaytarmaq zərurətini aradan qaldırır.

Elektron dövlət qeydiyyatına alınmış hüquqi şəxsə VÖEN verilir, onun dövlət qeydiyyatı haqqında şəhadətnaməsi, dövlət reyestrindən çıxarışı və nizamnaməsi qeydiyyat orqanının rəhbərinin imzası ilə təsdiq edilərək hüquqi şəxsin elektron ünvanına göndərilir. Həmin sənədlərin kağız daşıyıcılarda alınması üçün səlahiyyətli şəxs tərəfindən şəxsiyyəti təsdiq edən sənədlə VN-nin müvafiq yerli vergi orqanına müraciət edilməlidir.

Qeyd edək ki, elektron qeydiyyat pulsuzdur. Hüquqi şəxslər üçün elektron imzanın alınması proseduru fiziki şəxslərdəki kimidir. Ancaq elektron imza sertifikatının qiyməti 2 dəfə yüksək - **72 manat**dır, kart oxuyucu qurğunun qiyməti isə **15 manat**dır.

2. İstehsalın həyata keçirildiyi əmlak üzərində mülkiyyət və ya icarə hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması

Çörəkbişirmə müəssisəsinin binasının çevrəsində 50 metr radiusda yaşayış məntəqələri olmamalıdır. Bu onunla izah edilir ki, çörəyin bişirilmə prosesində onun qoxusu, eyni zamanda havalandırma prosesində əmələ gələn nəmlik ətrafda yaşayan sakinlər üçün narahatlıq törədə bilər. Binanın tikintisi və yaxud hazır binada avadanlıqların qurulması zamanı Respublika Gigiyena və Epidemiologiya Mərkəzinin mütəxəssislərindən rəy alınması məqsəduyğundur. Bu rəyin alınması məcburi deyil. İTM ekspertlərinin araşdırmalarına görə, çörəkbişirmə sahəsində çalışan sahibkarların əksəriyyəti fəaliyyəti həyata keçirdikləri binanın saxlanılması, avadanlıqların qurulması ilə bağlı qaydaları pozur və cərimələrə məruz qalırlar. Bunun üçün fəaliyyətə başlamazdan əvvəl istehsalın həyata keçiriləcəyi binanın yerləşdiyi ərazi və binanın içərisində kommunikasiya xətlərinin və avadanlıqlarının yerləşdirilməsini əvvəlcədən planlaşdırmaq lazımdır.

Çörəkbişirmə ilə məşğul olmaq istəyən sahibkar istehsalı həyata keçirəcəyi binanı icarəyə götürə, hazır tikili ala və ya yeni bina tikə bilər.

Hazırda bu istiqamətdə ən çox rast gəlinən hal binanın icarəyə götürülməsidir. Bu variant digərlərinə nisbətən daha asan başa gələn və az sərmayə tələb edən prosedur olsa da, dayanıqlılıq baxımından o qədər də əlverişli deyil. Çünki icarəyə götürülmüş binanın çörəkbişirmə standartlarına uyğunlaşdırmaq üçün iri həcmli vəsaitlər tələb olunur. Bundan əlavə, hətta vəsaiti yatırıb binanın təmiri və uyğunlaşdırılması həyata keçirildikdən sonra, icarədarın binanın icarə müddətinin uzatmaması və yaxud icarə haqqını artırması kimi risklər qalır.

Hər 3 formanın fərqli rəsmiləşdirmə qaydaları var.

2.1 Tikilinin icarəyə götürülməsi

Çörəkbişirmə müəssisəsi üçün bina dövlət, bələdiyyə və xüsusi mülkiyyətdən icarəyə götürülə bilər. Mülkiyyətçidən asılı olaraq tikilinin icarəyə götürülməsi də fərqlənir.

- ***Biznesin təşkili məqsədilə bina özəl mülkiyyət olduqda, qüvvədə olan mülki qanunvericiliyə əsasən icarəyə götürənlə (sahibkar) icarəyəverən (mülk sahibi) arasında rəsmi müqavilə bağlanmalıdır.*** Tərəflərdən ən azı biri hüquqi şəxs olduqda, icarə müqaviləsinin notarial qaydada təsdiqinə ehtiyac yoxdur. Lakin tərəflərdən hər ikisi fiziki şəxs olduqda, həmin müqavilə mütləq notarial qaydada təsdiqlənməlidir. İcarənin məbləği və şərtləri qarşılıqlı razılıq əsasında müqavilədə əks olunur. Müqavilənin notarial qaydada bağlanması üçün **70.15 manat** (61 manat dövlət rüsumu + 9.15 manat notarial hərəkətlərin aparılması üçün xidmət haqqı) ödənilir. Burada diqqət yetiriləsi vacib

məqam odur ki, icarəyə götürülən tikilinin rəsmi dövlət qeydiyyatı (mülkiyyət üzərində hüquqları təsdiqləyən reyestrdən çıxarış) olmalı və o, qeyri-yaşayış sahəsi kimi istifadəyə verilməlidir.

- **Dövlət mülkiyyətində olan binanı yalnız müsabiqə vasitəsilə icarəyə götürmək olar.** Binanın müsabiqə vasitəsilə icarəyə verilməsi icarə müqaviləsi bağlanılmaqla Əmlak Məsələləri Dövlət Komitəsi (ƏMDK) tərəfindən həyata keçirilir. Müsabiqənin keçirilməsi məqsədi ilə komitə tərəfindən müsabiqə komissiyası yaradılır. Sonra müəssisənin aylıq start qiyməti müəyyən edilir. Müsabiqə keçirilməmişdən əvvəl müəssisəni icarəyə götürmək istəyən şəxs onun aylıq start qiymətinin 10%-i həcmində məbləği dövlət büdcəsinə ödəyir. Müsabiqədə iştirak etmək üçün komissiyaya bir sıra sənədlər təqdim olunmalıdır. Bura ərizə (sifariş), obyektin aylıq start icarə haqqı məbləğinin 10%-i həcmində behin ödənilməsinə təsdiq edən sənəd, müsabiqə təklifi (bağlı zərfdə təqdim edilir, zərfin bağlı tərəfi sifarişçi tərəfindən imzalanır və (və ya) möhürlənir), hüquqi şəxslər üçün müəyyən olunmuş qaydada təsdiq edilmiş reyestrdən çıxarışın və nizamnamənin surəti, fiziki şəxslər tərəfindən şəxsiyyəti təsdiq edən sənədin surəti daxildir. Müsabiqənin nəticəsi elan olunduğu gündən 30 gün sonra açıqlanır. Qalib gəlmiş şəxslə 20 gün ərzində icarə müqaviləsi bağlanılır. İcarə müqaviləsi bağlandıqdan sonra icarə hüququnun dövlət qeydiyyat üçün Daşınmaz Əmlakın Dövlət Reyestri Xidmətinin (DƏDRX) ərazi idarələrinə müraciət olunur.

Dövlət əmlakının icarəyə verilməsi üçün icarə haqqının minimum məbləği aşağıdakı cədvəldəki kimidir⁴:

1 kv.m. sahənin illik icarə haqqı tarifi (manatla)					
Sıra №-si	Qeyri-yaşayış sahələrinin təyinatı	Bakı şəhəri ərazisində yerləşən sahələr üzrə		Respublikanın digər şəhər və rayonlarında yerləşən sahələr üzrə	
		1-ci və yuxarı mərtəbə	Zirzəmi, yarımzirzəmi və çardaq	1-ci və yuxarı mərtəbə	Zirzəmi, yarımzirzəmi və çardaq
3	Kommersiya və sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan hüquqi və fiziki şəxslərin icarəyə gətirdükləri sahələr, istehsal və kənd təsərrüfatı təyinatı sahələr, apteklər, bank, rabitə və poçt xidmətləri göstərən sahələr, sığorta və birja məqsədi ilə icarəyə götürülmüş sahələr üzrə	8	5	4	2,5

- **Bina bələdiyyə mülkiyyətində olduqda,** tikilinin icarəyə götürülməsi üçün bələdiyyə ilə müəssisəni icarəyə götürən arasında icarə müqaviləsi bağlanır. İcarə müqaviləsi bağlandıqdan sonra

⁴ Bu qiymətlərdən əlavə zona əmsalları da tətbiq olunur. Geniş məlumatı <https://e-emdk.gov.az/Home/Tariff1> linkindən əldə edə bilərsiniz.

icarə hüququnun dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin ərazi idarələrinə və ya ASAN Xidmətə müraciət olunur.

2.2 Hazır binanın alınması

Çörəbişirmə müəssisəsinin təşkili məqsədilə başqasından hazır bina alınabilir. Alınacaq binanın dövlət, bələdiyyə və ya xüsusi mülkiyyətdə olması mümkündür. Mülkiyyətçidən asılı olaraq hazır binanın satın alınması qaydaları dəyişir. Hazır tikili özəl mülkiyyət olduqda, sahibkar tikilinin mülkiyyətçisi ilə notarial qaydada alqı-satqı müqaviləsi bağlayır. Əgər tikili Bakı şəhərindədirsə, **126.5 manat** (110 manat dövlət rüsumu + 16.5 manat notarial hərəkətlərin aparılması üçün xidmət haqqı), digər şəhər və rayonlardadırsa, 50.6 manat (44 manat dövlət rüsumu + 6.6 manat notarial hərəkətlərin aparılması üçün xidmət haqqı) haqq ödənilir. Alqı-satqı müqaviləsi bağlandıqdan sonra müəssisəyə olan mülkiyyət hüququnun dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-in ərazi idarələrinə müraciət edilir.

Sahibkar dövlət mülkiyyətində olan binanı satın almaq istəsə, qüvvədə olan qanunvericiliyə görə bu yalnız dövlət əmlakının özəlləşdirilməsi qaydalarına uyğun həyata keçirilə bilər. Dövlət mülkiyyətindəki tikili ya icarəyə verilmiş hansısa dövlət müəssisəsinin satışı, ya da dövlət müəssisəsinin hərracla vasitəsilə satışı kimi formalardan birindən istifadə etməklə həyata keçirilə bilər. Bu üsuldən hansı birinin seçilməsindən asılı olmayaraq, sonda tikili üzərində mülkiyyət hüququnun dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin ərazi idarələrinə müraciət edilməlidir.

Satın alınan tikili bələdiyyə mülkiyyətində olduqda, sahibkarla bələdiyyə arasında alqı-satqı müqaviləsi bağlanır. Alqı-satqı müqaviləsi bağlandıqdan sonra tikiliyə mülkiyyət hüququnu dövlət qeydiyyatına aldırmaq üçün DƏDRX-nin ərazi idarələrinə müraciət edilir.

3. Çörəbişirmə müəssisələri üçün üçün torpaq sahəsi və tikili üçün icazənin alınması, tikilinin dövlət qeydiyyatı

3.1 Toprağın alınması proseduru

Şrəbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkarlar fəaliyyətlərinin təşkili məqsədilə bina tikmək istədikdə, əvvəlcə müvafiq torpaq sahəsi alınmalı, sonra həmin torpaq sahəsi üzərində mülkiyyət hüquqları dövlət qeydiyyatından keçirilməli, daha sonra binanın tikilməsinə icazə alınmalı, yekunda isə hazır bina dövlət qeydiyyatına alınmalıdır. Əgər sahibkarlıq məqsədilə bina tikintisi üçün dövlət torpağı satın alıncaqsa, rayon və ya şəhər icra hakimiyyətinə, bələdiyyə torpaqları üçün bələdiyyələrin hərrac və müsabiqələrə çıxardığı qeyri-kənd təsərrüfatı torpaqlarının alınması məqsədi ilə rayon (şəhər) hərrac komissiyasına müraciət olunmalıdır. Hər iki halda alqı-satqı müqaviləsi bağlandıqdan sonra torpağa mülkiyyət hüququnun dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin ərazi idarələrinə müraciət olunmalıdır.

Xüsusi mülkiyyətdə olan torpaqlar torpağın mülkiyyətçisi ilə notarial qaydada bağlanmış alqı-satqı müqaviləsi əsasında alınır. Əgər torpaq Bakı şəhərindədirsə, müqavilənin notarial qaydada təsdiq edilməsi üçün **126.5 manat** (110 manat dövlət rüsumu + 16.5 manat notarial hərəkətlərin aparılması üçün xidmət haqqı), digər şəhər və rayonlardadırsa **50.6 manat** (44 manat dövlət rüsumu + 6.6 manat notarial hərəkətlərin aparılması üçün xidmət haqqı) haqq ödənilir. Bu halda da notarial qaydada müqavilə bağlandıqdan sonra torpağa mülkiyyət hüququnun dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin ərazi idarələrinə müraciət edilməlidir.

Torpaq üzərində mülkiyyət hüququnun qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin regional idarəsinə müraciət olunarkən yeni mülkiyyətçi ərizə ilə yanaşı, torpağın alqı-satqı müqaviləsini (notarial qaydada təsdiq edilmiş), torpaq sahəsinin planı və ölçüsünü (keçmiş DTXK tərəfindən hazırlanmış), dövlət rüsumunun ödənilməsi barədə qəbzi təqdim etməlidir. Bundan sonra DƏDRX-nin ərazi idarəsi torpağın inventarlaşdırılması işlərini həyata keçirir. Bunu üçün əlavə xidmət haqqı ödənilir. Xidmət haqqı torpağın sahəsindən asılı olaraq dəyişir. **Torpaq sahəsi 10 kvadrat metrədək olduqda 60 manatadək, 10 kvadratmetrədən 100 kvadrat metrədək olduqda isə 60 manatdan əlavə hər kvadratmetrə 10 manat xidmət haqqı ödənməlidir.**

Göstərilən sənədlər təqdim edildikdən sonra 20 gün ərzində DƏDRX tərəfindən mülkiyyət hüququnu təsdiq edən müvafiq reyestrdən çıxarışı və torpaq sahəsi üçün pasport və plan-ölçü (texniki sənədlər) verilir. Torpağa mülkiyyət hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması barədə çıxarışın verilməsi üçün **30 manat**, texniki sənədlərin (pasport və plan ölçü) verilməsi üçün isə **50 manat dövlət rüsumu** ödənilir⁵.

3.2 Çörəkbişirmə sexinin tikilməsi ilə bağlı icazənin alınması

Binanın tikintisi prosesi Şəhərsalma və Tikinti Məcəlləsi ilə tənzimlənir. Məcəllənin 79-cu maddəsində (**Tikintisinə icazə tələb olunmayan tikinti obyektləri**) çörək sexləri ilə bağlı güzəşt nəzərdə tutulmayıb. Ona görə də çörək bişirmək məqsədi ilə istifadə olunan bina mütləq qeydiyyatdan keçirilməlidir. İlk növbədə, sahibkarlıq məqsədilə tikinti işlərini həyata keçirmək üçün icazə xarakterli sənəd olan inşaat pasportu alınmalıdır. İnşaat pasportu müəyyən olunmuş torpaq sahəsində tikinti işlərini aparmaq üçün müxtəlif orqanlardan alınan rəylərdən, icazələrdən ibarət sənədlər toplusudur. İnşaat pasportu şəhər (rayon) icra hakimiyyətlərinin memarlıq və tikinti şöbələri (idarələri) tərəfindən verilir. Bunun üçün torpaq sahəsinin mülkiyyətçisi müvafiq şəhər (rayon) icra hakimiyyətinə müraciət edir. Şəhər (rayon) icra hakimiyyətləri rəy və icazələrin alınması üçün müvafiq qurumlara müraciət edir və həmin sənədləri toplayır. Sənədlər toplandıqdan sonra şəhər (rayon) icra hakimiyyəti inşaat pasportunu torpağın mülkiyyətçisinə verir.

⁵ <http://www.rusum.az/site/tarif-v%C9%99-rusumlar/dovl%C9%99t-komit%C9%99ri-%C9%99mlak-m%C9%99s%C9%99ri-%C9%99ri-dovl%C9%99t-komit%C9%99si/>

İnşaat pasportunun alınması üçün **50 AZN dövlət rüsumu** ödənilməlidir⁶. İnşaat pasportu və tikinti üçün icazə haqqında qərar əldə edildikdən sonra tikiləcək çörəkbişirmə obyektinin layihəsi hazırlanmalıdır. Layihələndirmə işi yalnız bu sahədə fəaliyyətə dair alınmış xüsusi razılığı (lisenziyası) olan hüquqi və ya fiziki şəxslər tərəfindən aparıla bilər. Layihə hazır olduqdan sonra layihə sənədləri müəyyən edilmiş qaydada dövlət ekspertizasından keçməli və təsdiq olunmalıdır. Layihənin təsdiq edilməsi tərəflərin arasında bağlanmış müqaviləyə əsasən ya layihəçi, ya da torpağın mülkiyyətçisi tərəfindən həyata keçirilə bilər. Layihə təsdiq olunması üçün şəhər (rayon) icra hakimiyyətinə təqdim edilir. Layihənin ekspertizası üçün **30 manat, təsdiqi üçün 60 manat dövlət rüsumu** ödənilir⁷.

Çörək sexinin müəssisəsinin tikintisinə başlamazdan əvvəl tikinti üçün müvafiq texniki şərtlər alınmalıdır. Yerli icra hakimiyyəti orqanı tikintiyə icazə icraatı çərçivəsində şəhərsalma və tikintiyə dair normativ sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq tikinti obyektinə üçün təchizat müəssisələri tərəfindən texniki şərtlərin verilməsini təmin edir. Texniki şərtlər tikintiyə verilən icazənin tərkib hissəsidir. Tikinti obyektinin mühəndis-kommunikasiya təminatına dair tələblərin məcmusu kimi texniki şərtlərdə aşağıdakılar nəzərdə tutulur:

- *tikinti obyektinin mühəndis-kommunikasiya təminatına dair tələblər;*
- *tikinti obyektinin mühəndis-kommunikasiya təminatı mənbələri;*
- *müvafiq mühəndis-kommunikasiya təminatı sisteminə qoşulma nöqtələrinə dair tələblər;*
- *mövcud mühəndis-kommunikasiya təminatı sisteminin genişləndirilməsinin əsaslandırılması.*

Yerli icra hakimiyyəti orqanı texniki şərtlərin alınması üçün təchizat müəssisələrinə sorğu göndərir. Sorğuya tikinti ərazisinin vəziyyət planı, obyektin istismarı üçün mühəndis-kommunikasiya təminatına dair tələbat göstəriciləri barədə sənədlər əlavə edilir.

Təchizat müəssisələri **15 gün ərzində** texniki şərtlərlə bağlı sorğuya cavab verməlidirlər. Texniki şərtlərin verilməsi zamanı sifarişçinin üzərinə mühəndis-kommunikasiya təminatına dair sorğuda nəzərdə tutulmamış əlavə öhdəliklər qoyula bilməz.

Texniki şərtlər tikiləcək olan çörək sexinə elektrik, qaz və içməli su və kanalizasiya xətlərinin birləşdirilməsi üçün səlahiyyətli orqanlardan (“Azərsu” ASC, “Azəriqaz” İstehsalat Birliyi, “Azərişiq” ASC) alınır⁸.

3.3 Tikilmiş çörək sexinin dövlət qeydiyyatı

Tikintiyə icazənin verildiyi vaxtdan 3 il ərzində tikintiyə başlanılmadığı və ya tikinti 3 il ərzində dayandırıldığı hallarda, tikintiyə icazə qüvvəsini itirir. Müddət sifarişçinin yazılı müraciəti əsasında

⁶ “Dövlət rüsumu haqqında” Azərbaycan Respublikasının qanunu. Maddə 31. Müvafiq icra hakimiyyəti orqanı tərəfindən həyata keçirilən hüquqi hərəkətlərə görə tutulan dövlət rüsumunun dərəcələri.

⁷ Yəni orada.

⁸ Bu barədə bələdçinin “Çörəkbişirmə müəssisəsi üçün texniki şərtlərin alınması” bölməsində ətraflı məlumat verilib.

uzadılır. Tikintiyə icazənin qüvvədə olma müddətinin uzadılması ilə bağlı hallar Nazirlər Kabinetinin qərarı ilə tənzimlənir⁹.

Tikinti layihəsi təsdiq edildikdən sonra çörək sexinin tikilməsi üçün tikinti işlərini aparacaq olan hüquqi və ya fiziki şəxslə (inşaatçı) inşaat müqaviləsi bağlanır. Tikinti işlərini yalnız lisenziyası olan podratçı həyata keçirə bilər. Torpaq sahibi çörək sexinin tikintisinə başlamazdan əvvəl yerli icra hakimiyyətindən tikinti-quraşdırma işlərinin aparılmasına icazə almalı və onun surətini podratçıya təqdim etməlidir.

Tikinti işləri başa çatdıqdan tikilinin istifadəyə qəbulu həyata keçirilir. Qəbul tikintini sifariş edən müəyyən etdiyi qəbul komissiyası tərəfindən aparılır və istifadəyə qəbul aktı tərtib olunur.

Obyekt qəbul aktı əsasında təhvil alındıqdan sonra dövlət qeydiyyatına alınmalıdır. Dövlət qeydiyyatı üçün DƏDRX-nin tikilinin yerləşdiyi ərazi üzrə yerli idarəsinə mülkiyyətçi tərəfindən müraciət olunur və aşağıdakı sənədlər təqdim edilir:

- **Ərizə;**
- **Yerli icra hakimiyyəti orqanının tikinti işlərinin aparılmasına icazə verən qərarı (çörəkbişirmə müəssisəsi tikilərkən təqdim edilir);**
- **Tikilinin istifadəyə qəbul aktı (çörək sexi tikilərkən təqdim edilir);**
- **Tikilinin və onun tərkib hissələrinin texniki sənədləri, plan-cizgisi;**
- **Dövlət rüsumunun ödənilməsi barədə qəbz.**

Tikili üzərində mülkiyyət hüquqlarının qeydiyyata alınması zamanı mülkiyyətçi dövlət reyestrindən çıxarışın verilməsi üçün **30 AZN dövlət rüsumu** ödəyir¹⁰. Bununla yanaşı tikilinin inventarlaşdırılması üçün xidmət haqqı ödənilməlidir. Xidmət haqqının məbləği Tarif (qiymət) Şurasının qərarı ilə müəyyən olunur. Bütün sənədlər təqdim edildikdən sonra 20 gün ərzində müəssisəyə mülkiyyət və ya icarə hüququnu təsdiq edən dövlət reyestrindən çıxarış və texniki sənədlər verilir.

4 Texniki şərtlərin alınması

Çörək sexlərinin sahibləri artıq qaz, elektrik, su və kanalizasiya xidmətlərinə qoşulmaq üçün texniki şərtləri Azərbaycan Respublikasının Prezidenti yanında Vətəndaşlara Xidmət və Sosial İnnovasiyalar üzrə Dövlət Agentliyinin “Asan Xidmət” Mərkəzlərindən ala bilərlər.

⁹ “Azərbaycan Respublikasının Şəhərsalma və Tikinti Məcəlləsinin təsdiq edilməsi, qüvvəyə minməsi və bununla bağlı hüquqi tənzimləmə haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2012-ci il 29 iyun tarixli 392-IVQ nömrəli Qanununun tətbiqi barədə Azərbaycan Respublikası Prezidentinin Fərmanı

¹⁰ “Dövlət rüsumu haqqında” Azərbaycan Respublikasının qanunu. Maddə 26. Daşınmaz əmlak mülkiyyət və digər əşya hüquqlarının dövlət qeydiyyatına alınması ilə bağlı sənədlərin verilməsi, habelə girovun dövlət qeydiyyatına alınması üçün tutulan dövlət rüsumunun dərəcələri.

4.1 Su və kanalizasiya xidmətləri

Su və kanalizasiya xidmətlərinə qoşulmaq üçün sahibkarlar “Asan Xidmət”ə aşağıdakı sənədləri təqdim etməlidirlər:

- Ərizə
- VÖEN (olduğu halda) və şəxsiyyət vəsiqəsi (hüquqi şəxs yaratmadan sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxslər üçün);
- Hüquqi şəxsin təmsilçisinə (nümayəndəsinə) verilən müvafiq məktub, nümayəndənin şəxsiyyət vəsiqəsi və VÖEN (hüquqi şəxs olduğu halda);
- Mülkiyyəti təsdiq edən sənəd (çıxarış, sərəncam, bələdiyyə qərarı, order və s.);
- Tikinti ərazisinin vəziyyət planı;
- Binanın (binaların), qeyri-yaşayış sahələrinin bütün yeraltı kommunikasiyaları, xarakteristikası (binaların, qeyri-yaşayış sahələrinin hündürlüyü və ya mərtəbəliliyi, mənzillərin sayı, suya olan tələbatı, axıdılacaq tullantı sularının miqdarı (həcmi) barədə sənəd);
- Obyektin tikintisinə dair layihənin surəti.

Sahibkarlar bilməlidirlər ki, texniki şərtin verilməsi ödənişlidir. Ödəniş sifariş əsasında müəyyən edilir.

Texniki şərtin verilməsi **10 iş günü** müddətində həyata keçirilir. Texniki şərt verildikdən sonra 2 il müddətində qüvvədədir. Çörək sexlərinin sahibləri üçün su təchizatı və kanalizasiya sistemlərinə qoşulma işləri və xətlərin çəkilişi sifarişçinin vəsaiti hesabına həyata keçirilir. Qoşulma nöqtəsinə qədər sifarişçi tərəfindən çəkiliş texniki normalara uyğun həyata keçirilməlidir. Qoşulma nöqtəsinə qədər sifarişçi tərəfindən çəkiliş texniki normalara uyğun həyata keçirildikdən, qoşulma xərcləri sifarişçi tərəfindən tam ödənildikdən və müraciət olunduqdan sonra abonentin şəbəkəyə qoşulması **15 iş günü** müddətində həyata keçirilir.

4.2 Qazla təchizat

Qazla təchizatın həyata keçirilməsi üçün çörəkbişirmə müəssisələri “Asan Xidmət”də “Azəriqaz” İstehsalat Birliyinin əməkdaşlarına müraciət etməlidirlər. Bunun üçün aşağıdakı sənədlər təqdim olunmalıdır:

- Ərizə;
- Hüquqi şəxsin təmsilçisinə (nümayəndəsinə) verilən müvafiq məktub və nümayəndənin şəxsiyyət vəsiqəsi (hüquqi şəxs olduğu halda);
- VÖEN-in surəti və şəxsiyyət vəsiqəsi (hüquqi şəxs yaratmadan sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxs olduğu halda);
- Mülkiyyəti təsdiq edən sənəd (çıxarış, sərəncam, bələdiyyə qərarı, order, Mənzil Kommunal İstismar sahələri tərəfindən verilən arayış, MTK tərəfindən verilən müqavilə).

İnşaat pasportu üçün texniki şərtin alınması üçün isə aşağıdakı sənədlərin təqdim olunması tələb edilir:

- Ərizə;
- Müraciət edən şəxsin şəxsiyyət vəsiqəsi;
- Hüquqi şəxsin təmsilçisinə (nümayəndəsinə) verilən müvafiq məktub və nümayəndənin şəxsiyyət vəsiqəsi (hüquqi şəxs olduğu halda);
- Mülkiyyəti təsdiq edən sənəd (çıxarış, sərəncam, bələdiyyə qərarı, order).

Layihə dəyişikliyi üçün texniki şərt alınması üçün isə aşağıdakı 3 sənədin təqdim olunması lazımdır:

- Ərizə;
- Şəxsiyyət vəsiqəsi;
- Layihə.

Texniki şərtin verilməsi üçün xidmət haqqı nəzərdə tutulmayıb. Texniki şərtin verilməsi **20 iş günü** müddətində həyata keçirilir. Başqa şəxs müraciət etdiyi halda qanunvericiliklə müəyyən olunmuş qaydada verilən etibarnamə və müraciət edən şəxsin şəxsiyyətini təsdiq edən sənəd, mülkiyyət sahəsinin təyinatı dəyişdirildiyi halda onu təsdiq edən müvafiq icra hakimiyyəti orqanının sərəncamı təqdim edilməlidir.

4.3 Elektriklə təchizat

Elektriklə təchizatın həyata keçirilməsi üçün çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olanlar “Asan Xidmət”də “Azərişiq” İstehsalat Birliyinin əməkdaşlarına müraciət etməlidirlər. Bunun üçün aşağıdakı sənədlər təqdim olunmalıdır¹¹:

- Ərizə;
- VÖEN (olduğu halda) və şəxsiyyət vəsiqəsi (hüquqi şəxs yaratmadan sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxs olduğu halda);
- Hüquqi şəxsin təmsilçisinə (nümayəndəsinə) verilən müvafiq məktub, nümayəndənin şəxsiyyət vəsiqəsi və VÖEN (hüquqi şəxs olduğu halda);
- Mülkiyyəti təsdiq edən sənəd (çıxarış, sərəncam, bələdiyyə qərarı, order, notarial qaydada təsdiq olunmuş alqı-satqı müqaviləsi və s.);
- Tikinti ərazisinin vəziyyət planı;
- Obyektin istismarı üçün mühəndis-kommunikasiya təminatına dair tələbat göstəriciləri barədə sənədlər;
- Obyektin tikintisinə dair layihənin surəti.

¹¹ Kiçik sahibkarlıq subyektləri üçün ilk 4 sənəd təqdim olunmalıdır.

Elektriklə təchizat zamanı ödənişin məbləği sifariş əsasında müəyyən edilir. Müddət aşağıdakı cədvəldə göstərildiyi kimidir:

Xidmət növü	150 kvt-a qədər	150 kvt-dan çox olduqda
Texniki şərtin və layihə-smeta sənədinin hazırlanması	7 iş günü	Texniki şərtin verilməsi 10 iş günü; Layihə-smeta sənədinin hazırlanması 5 iş günü.
Enerji təchizatı şəbəkəsinə qoşulma	10 iş günü	Layihə-smeta sənədi əsasında müəyyən olunur.

Layihə-smeta sənədi sifarişçiyə təqdim olunduqdan sonra **2 ay ərzində** elektrik şəbəkəyə qoşulma ilə bağlı xərclər ödənilmədikdə, sifarişçi tərəfindən yenidən müraciət olunmalıdır. Sifarişçinin tələb etdiyi elektrik enerjisi (gücü) faktiki obyekt üçün zəruri olan elektrik enerjisinə (gücünə) uyğun olmadıqda bu barədə sifarişçi **5 iş günü** müddətində məlumatlandırılır.

Ərizədə sifarişçi tərəfindən obyekt üçün tələb olunan elektrik enerjisi (gücü) qeyd olunmalıdır. Qeyri-əhali abonentinin enerji təchizatı şəbəkəsinə qoşulması üçün digər qurumların rəyi tələb olunduqda, bu müddət (rəyin alınması üçün nəzərdə tutulan müddət) yuxarıda qeyd olunan qoşulma müddətlərinə şamil olunmur.

5 İstehsal üçün Uyğunluq və Gigiyenik sertifikatların, Sanitariya pasportunun alınması

Hər bir istehsalçı istehsala başlamaq üçün mütləq Gigiyenik və Uyğunluq sertifikatları almalıdır. Uyğunluq sertifikatı istehsal olunan məhsulun dövlət standartlarına uyğunluğunu təsdiq edir. Hətta Uyğunluq sertifikatının üzərində onun Azərbaycan Respublikası ərazisində qüvvədə olması barədə qeyd də var. Bu sertifikatların verilməsi “Yeyinti məhsullarına verilən uyğunluq, gigiyenik sertifikatlarının və baytarlıq şəhadətnaməsinin formasının və uyğunluq, gigiyenik sertifikatlarının və baytarlıq şəhadətnaməsinin verilməsi qaydalarının təsdiq edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 25 sentyabr 2007-ci il tarixli, 142 nömrəli qərarı ilə tənzimlənir. Gigiyenik sertifikatın alınması prosedurları əks olunmuş *Sxem 1* iki hissədən ibarətdir. Diqqətlə nəzər yetirəndə məlum olur ki, hər iki hissədə təqdim edilən sənədlər eynidir. Bunu necə başa düşmək olar? Birinci il istehsala başlayan müəssisə əvvəlcə Gigiyenik sertifikatı almaq üçün deyil, istehsal etdiyi yeyinti məhsullarının dövlət gigiyenik qeydiyyatına alınması üçün müraciət etməlidir.

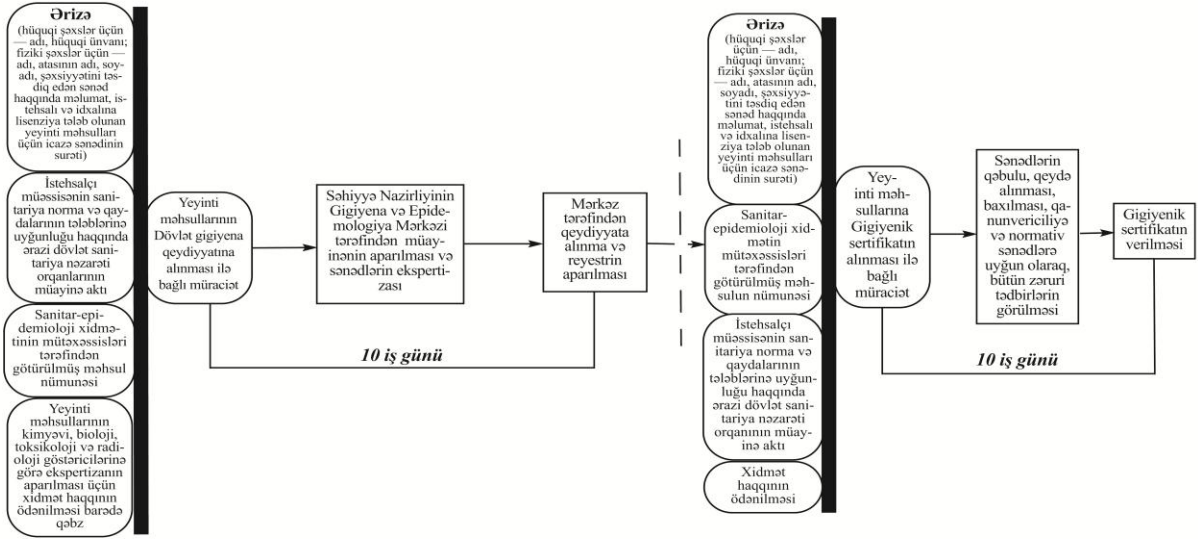
Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin 30 aprel 2010-cu il tarixli, 25 nömrəli əmri ilə “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə görə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlər sənədi təsdiq edilmişdir. Bu sənədə əsasən ərzaq məhsullarının hazırlanması və dövriyyəsi sahəsində sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki və hüquqi şəxslər sərbəst olaraq, yaxud müəyyənləşdirilmiş qaydada akkreditə olunmuş laboratoriyaları cəlb etməklə laboratoriya müayinələri və sınaqlarının aparılmasını həyata keçirirlər. Qida məhsullarının keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə laboratoriya müayinə və sınaqlarının aparılması üçün vahid ölçmə və ölçmənin xəta xarakteristikasının, məhsul nümunələrinin sınağı və onların parametrlərinə nəzarət zamanı istifadə olunan üsulların tələblərinə cavab verən metroloji attestasiyadan keçmiş metodikalardan, eləcə də göstərilən tələblərə cavab verən və təsdiq edilmiş metodikalardan istifadəyə yol verilir. Təhlükəsizlik göstəricilərinin heç olmasa biri üzrə qeyri-kafi nəticə alınan hallarda həmin məhsul partiyasından ikiqat həcmdə götürülmüş nümunə üzrə təkrar müayinələr aparılır. Təkrar müayinənin nəticəsi bütün məhsul partiyasına şamil edilir. Qida məhsullarının hazırkı Sanitariya qaydalarına uyğun olması üzərində dövlət sanitariya-epidemioloji nəzarəti müəyyənləşdirilmiş qaydada Azərbaycan Respublikasının dövlət sanitariya-epidemioloji xidmət orqanları və idarələri tərəfindən həyata keçirilir.

Bu zaman Səhiyyə Nazirliyinin Gigiyena və Epidemologiya Mərkəzi tərəfindən təqdim olunan sənədlərin ekspertizası və Mərkəzin yerli xidməti tərəfindən götürülmüş məhsul nümunəsinin laboratoriya analizindən sonra hər sey qaydasında olarsa, məhsul dövlət qeydiyyatına alınır və onun reyestri aparılır. Yalnız bundan sonra məhsul istehsalçısına Gigiyenik sertifikat təqdim olunur. Gigiyenik sertifikat 1 illiyinə verildiyindən növbəti il eyni sənədlərin və hazır məhsuldan götürülmüş nümunənin təqdim olunması təkrarlanır. Bu zaman isə artıq qeydiyyatda olan məhsul təkrar qeydiyyata alınmır, ona yenə də bir illik müddətə Gigiyenik sertifikat verilir. Gigiyenik sertifikat qanunvericiliyə uyğun olaraq 10 iş günü müddətində verilir.

Sertifikatın verilməsinə görə ödənişin məbləği 15 manatdır. Bundan əlavə, laborator müayinə haqqı da ödənilməlidir. Burada 1 nümunə üçün 54-102 manat aralığında ödəniş nəzərdə tutulub.

Səhiyyə Nazirliyi çörəkbişirmə prosesində çörəyin daşınması qaydalarına da nəzarət edir. Çörəyin daşınması üçün sahibkar qida məhsullarının daşınmasına icazə verən Sanitariya pasportu almalıdır. Bu pasportu almaq üçün avtonəqliyyat vasitəsinin sahibinin müraciəti və avtonəqliyyat vasitəsinin texniki pasportunun surəti tələb olunur. İcazənin verilməsinə görə ödənişin məbləği 3 manat, icazənin verilməsinə tələb olunan günlərin sayı isə 5 gündür. İcazənin qüvvədə olduğu müddət 1 ildir.

GİGIYENİK SERTİFİKATIN ALINMASI PROSEDURU



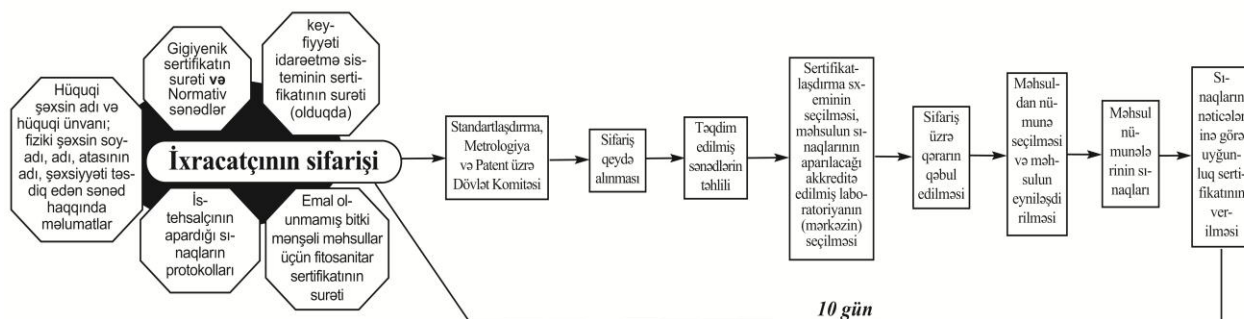
Sxem №1. Səhiyyə Nazirliyinin Gigiyena və Epidemiologiya Mərkəzindən Gigiyenik sertifikatın alınması

Uyğunluq sertifikatı məhsulun müvafiq standartın tələblərinə uyğunluğunu təsdiq etmək üçün qanunvericilikdə göstərilmiş əksər məhsullara verilir. O məhsullara uyğunluq sertifikatı verilir ki, həmin məhsullar Nazirlər Kabinetinin 343 sayılı Qərarında əks olunmuş məcburi sertifikatlaşdırılmalı məhsulların siyahısında qeyd edilib. Siyahıda olmayan məhsulların məcburi sertifikatlaşdırılması aparılır. Həmin qərarla təhlükəsizliyi 01 yanvar 1994-cü ildən təmin olunmalı məhsulların siyahısında “Taxıl, un, yarmalar” və “Çörək-bulka və makaron məhsulları” da var.

Sertifikatın verilməsi üçün Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin ərazi sertifikatlaşdırma idarələrinə müraciət etmək lazımdır. İstehsalçı məhsulu özü sınaqdan keçirmədikdə sertifikatlaşdırma orqanı məhsulun akkreditləşdirilmiş sınaq laboratoriyasında sınaqdan keçirilir. Nəticələr əsasında məhsulun sınağı nəticələri haqqında protokol hazırlanır. Seçilmiş sertifikatlaşdırma sxemində göstərilirdiyi halda sonra istehsalatın nəzərdən keçirilməsi və vəziyyətinin qiymətləndirilməsi aparılır.

Attestasiya olunmuş istehsalatda uyğunluq sertifikatının qüvvədə olma müddəti iki il, attestasiya olunmamış istehsalatda isə bir ildir. Məhsul partiyasına verilən uyğunluq sertifikatının qüvvədə olma müddəti konkret halda məhsulun saxlanma şəraiti, yararlılıq müddəti nəzərə alınmaqla, sertifikatlaşdırmanı aparən orqan tərəfindən, lakin bir ildən artıq olmayaraq müəyyən edilir. Əgər sənədlərdə hər şey qaydasında olarsa, 10 gün müddətində istehsalçı müəssisəyə uyğunluq sertifikatı və AZS uyğunluq nişanı haqqında lisenziya təqdim olunur.

UYĞUNLUQ SERTİFİKATININ ALINMASI PROSEDURU



Sxem №2. Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi tərəfindən Uyğunluq sertifikatının verilməsi

6 Çörəkbişirmə sahəsində əsas sanitar-gigiyenik normalara əməl olunması

Çörək istehsalında müəyyən edilmiş sanitar-gigiyenik normalar Respublika Gigiyena və Epidemiologiya Mərkəzi (GEM) tərəfindən tənzimlənir. Bu bölmədə əsas sanitar-gigiyenik qaydaların tətbiqi və onlara riayət olunması məsələlərinə toxunacağıq. Çörək istehsalı prosesinin başlanğıc mərhələsi dəyirmanlardır. Əvvəlki dövrlərə nisbətən indi dəyirmanları daha müasir avadanlıqlarla təchiz etmək imkanları yaranıb. Hazırda istifadə olunan texnologiya onun içərisinə daş qırıntılarının düşməsinə imkan vermir. Əvvəllər üyüdülmə prosesində daşdan istifadə olunurdu. İndi isə bu proses xüsusi barabanlar vasitəsilə həyata keçirilir. Hətta bir çox hallarda onun ələnməsinə də ehtiyac duyulmur.

Hazırda dəyirmanlarda əsas məsələ buğdanın, onun düzgün saxlanmasıdır. Dəyirmanlarda un, buğda birinci növbədə gəmiricilərdən qorunmalıdır. Bunun üçün də xüsusi torlardan istifadə olunmalıdır. Buğda və un nəm yerdə saxlanılmamalıdır. Xüsusi dəmir torların üzərində səpələnmiş halda qorunmalı, bunkerə doldurularkən, sortlaşdırılarkən sanitar-gigiyenik qaydalara əməl olunmalıdır.

Yeni texnologiya ilə təchiz olunmuş dəyirmanlarda buğdaları əlavə qarışıqlardan ayırmaq üçün onlar yuyulur. Bundan əlavə, **buğda ələnkən maqnitdən keçirilir** ki, dəmir qırıntıları müəyyənləşdirilsin. Sonra isə sortlaşdırılır. Əvvəllər buğda qurudulurdu, indi isə un qızılaşdırma deyər, qurudulmamış üyüdülmür. Azərbaycanda fəaliyyət göstərən dəyirmanların əksəriyyəti yeni texnologiya və avadanlıqlarla təchiz olunublar. İndi dəyirmanlarda demək olar ki, elə bir ciddi problem yoxdur.

Unun çəkilməsi də, doldurulması da avtomatlaşdırılıb. Hazırda un xüsusi yük avtomobilləri vasitəsilə daşınır. Həmin maşınlardan başqa məqsədlər üçün istifadə edilə bilməz. Bu sahədə əsas problemlər sonrakı mərhələlərdə, yəni, çörək istehsalı sexlərində və ticarət obyektlərində yaranır.

Çörək sexlərində çörəyin keyfiyyətli bişirilməsi üçün birinci növbədə unun ələnməsinə diqqət yetirilməlidir. Bəzən elə düşüncülər ki, un dəyirmanından təmiz halda gəlsə onun ələnməsinə ehtiyac yoxdur. Halbuki, **un nə qədər təmiz olursa olsun, mütləq sexdə mexaniki ələkdən keçirilməlidir.** Çünki un ələnərkən həm məsamələr yaranır, həm də o, əlavə fiziki maddələrdən, qırıntılardan təmizlənir. Bundan əlavə, un ələnərkən qurğuya maqnit də quraşdırılmalıdır ki, dəmir qırıntıları və sairə tutulsun. Həmin maqnit 3 gün müddətinə istifadə olunur. 3 gündən sonra isə mütləq təmizlənməlidir. Çünki burada qırıntılar artdıqca maqnitin tutma gücü zəifləyir. Çörəkbişirmə sexlərində diqqət yetiriləsi daha vacib bir məsələ avadanlıqların yerləşdirilməsi məsələsidir.

Məsələn, ələk anbarla sexin arasında olmalıdır. Ələk bunkerini anbarda olur, ələnməmiş unun töküldüyü hissə isə sexin içərisində yerləşir. Çünki **un sexdə saxlanıla bilməz.** Nəzərə alsaq ki, sexdə qışda belə ən azı 30-40 dərəcə isti olur, unu burada saxlamağın necə zərərli olduğunu söyləməyə ehtiyac qalmaz. Anbar isə mütləq ventilyasiya ilə təchiz olunmalı, döşəmə ən azı betonla örtülməlidir. Bütün divar suvaqlanmalı, əhənglənməlidir. Çünki ancaq əhəng havada olan nəmi özünə çəkir. Əgər divarlar yağlı boya ilə rənglənməmiş olsa, anbarın içərisi nəmişlik olacaq və un da nəmlənəcək. Nəzərə almaq lazımdır ki, un nəmi çəkmək qabiliyyətinə malikdir. Unun saxlanması ilə bağlı sanitariya-gigiyenik normalara da nəzər yetirək.

Qeyd elədiyimiz kimi, un anbarda saxlanılmalıdır. **Un kisələri divardan 50 sm aralı, yerdən 15-20 sm hündürlükdə, taxta çərçivələrin üzərində yerləşdirilməlidir.** Un kisələrini birbaşa yerə yığmaq və ya bir-birinə söykəmək olmaz. Belə halda unun kiflənməsi tezləşir, həm də un çirklənir. Un kisələri üst-üstə deyil, kvadrat formada, arasında məsafə olmaqla yığılmalıdır. Bu qayda ilə ancaq 8 kisəni bir yerdə yığmaq olar. Belə halda arada boşluqlar unun hava almasına imkan verir. Anbarın tavanında da hava ötürücüsü olmalıdır. Belə olarsa, nə qış, nə də yay aylarında unun saxlanması ilə bağlı hər hansı problem olmaz.

Unun yoğurulması prosesinin də öz texnoloji qaydaları var. **Xəmir istənilən qabda yoğurula bilməz. O yalnız xüsusi, paslanmayan qablarda yoğurulmalıdır.** Burada qeyd edilən bəzi qaydalar texnoloji proseslərin tənzimlənməsi kimi görünə bilər. Ancaq nəzərə almaq lazımdır ki, əksər hallarda texnoloji qaydalar sanitariya normalarının təmin olunması üçün müəyyənləşdirilir.

Çörəkbişirmədə diqqət yetiriləsi daha bir məqam çörəyin tərkibini formalaşdırarkən sanitariya qaydalara riayət edilməsidir. Burada ən başlıca qaydalardan biri çörəyin tərkib hissəsində əhəmiyyətli rola malik olan mayadan düzgün istifadə edilməsidir. Acıtma üçün istifadə olunan maya ayrıca soyuducuda saxlanılmalıdır. Unun tərkibinə maya məhlul halında qatılmalıdır.

Xəmirin yoğurulmasında xam duzdan, yəni kisələrdə olan qablaşdırılmamış duzdan da istifadə etmək olmaz. Çünki bu duzun keyfiyyətinə şübhə var, o nə qablaşdırılır, nə də yodlaşdırılır. Ümumiyyətlə, duz xəmirə kristal halda deyil, məhlul halına salındıqdan sonra əlavə edilməlidir.

Məhlul halda duz filtdən keçirilərək, tam şəffaflaşdırılmalıdır. Əks halda çörəyin içərisində duzun topa şəklində qalması qaçılmaz olur.

Çörəyin tərkibi formalaşdırıldıqdan sonrakı mərhələ xəmirin kündəlməsidir. Xəmir qarışdırıldıqdan sonra kündəlməyə gedərkən üzəri örtülməlidir. Kündəlmə ya xüsusi formalı qablarda aparılmalı, ya da xəmir əllə kündələnərək, xüsusi torların üzərinə yığılmalıdır. Bu prosesdə qabların dezinfeksiya məsələləri, saxlanma qaydaları və əllə kündəlmə zamanı işçilərin şəxsi gigiyena qaydaları mütləq qorunmalıdır.

Çörək istehsalına qoyulan sanitar tələblərə çörək bişdikdən sonra da əməl etmək vacibdir. Bu mərhələdə çörəklər sobadan birbaşa xüsusi taxtının üzərinə düşməli, xüsusi taxta rəflərdə, yeşiklərdə saxlanılmalı və soyudulmalıdır. Bişən çörəklər seçilməli, 15-20 dəqiqədən sonra digər taxta rəflərdə dikinə yığılmalıdır. Onları üst-üstə yığmaq olmaz. Çörəyin daşınması da xüsusi maşınla həyata keçirilməlidir. Çörəklər ya taxta rəflərdə, ya da paslanmayan qablarda maşına yerləşdirilməlidir.

Yuxarıda qeyd edilən gigiyenik qaydalara əməl etmədikdə, xüsusən də, havanın isti keçdiyi dövrlərdə çörək üçün xarakterik olan kartof və göbələk xəstəliklərinin yaranması qaçılmaz olur. Bir daha ümumiləşdirərək qeyd edirik ki, keyfiyyətsiz un və keyfiyyətsiz istehsal qeyd edilən xəstəliklərin yaranmasına şərait yaradır. Nəm şəraitlə bağlı saxlanma qaydalarına riayət edilmədikdə çörəyin üzərini kif basır, xoşagəlməz qoxu gəlir. Bu, göbələk xəstəliyidir. Kartof xəstəliyi olan çörək yapışqanlaşır, kəskin iy verir, istifadəyə yararsız hala düşür. Bu da buğdanın, unun və çörəyin düzgün saxlanılmamasının nəticəsidir.

Bütün bunları nəzərə alaraq istər dəyirmanlarda, istər çörək sexləri və satış obyektlərində unun, buğdanın, çörəyin saxlanma qaydalarına riayət edilməli, bişirmə və saxlanma avadanlıqlarının təmiz olmasına diqqət yetirilməlidir. Sexlərdə iş gününün sonunda sex və buradakı avadanlıqlar yuyulmalıdır. Belə müəssisələr isti su, dezinfeksiyaedici maddələrlə təmin olunmalıdır. Burada suyun axıdılması üçün xüsusi imkan yaradılmalıdır. Başqa sözlə desək, sistem elə qurulmalıdır ki, su ilə yuyulma zamanı əlavə qalıqların kanalizasiyaya axıdılması daha rahat olsun. Bir çox avadanlıq və ləvazimatların yuyulmasında dezinfeksiyaedici maddə kimi xloramindən istifadə olunmalıdır. Çörəkbişirmə sexlərində suyun daimi olması məqsəduyğundur. Əgər daimi su ilə təchizat mümkün deyilsə, su çənlərinin tez-tez təmizlənməsi də vacib amillərdən biridir. Su istifadəsini sexin girişində quraşdırılmış xüsusi təmizləyici filtirlərlə təşkil etmək ən doğru addım olardı. Sexin içərisində, anbarlarda təbii və mexaniki havalandırma sistemlərinin qurulması da vacib şərtidir. Əks təqdirdə nəmliyin və yaxud buxarın yaratdığı fəsadlardan qaçmaq mümkün olmayacaq.

Çörək istehsalında gigiyenik cəhətdən önəmli daha bir məsələ işçilərlə bağlıdır. **İşçilərin xüsusi geyimi, ayaqqabısı, xalası olmalıdır. Qadınlara dırnaqları boyalı olmamalıdır.** Burada şəxsi gigiyena qaydalarına əməl olunmalı, işdən çıxanda, işə başlayanda yuyunmaq üçün duşxana olmalıdır. **İşçinin sexdə geydiyi ayaqqabılarla tualetə getməsi qəti qadağandır.** Hər bir işçinin ehtiyat geyimləri olmalıdır ki, istehsalat prosesində istifadə etdiyi geyim gözlənilmədən zədələndikdə və yaxud çirkləndikdə onu dəyişmək imkanı olsun.

Nəhayət, çörək məmulatlarının ticarət obyektlərinə daşınması və oradan alıcılara təqdim edilməsi ilə bağlı gigiyenik qaydalara da nəzər yetirək. Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 3 aprel 2014-cü ildə təsdiq etdiyi 94 nömrəli qərara əsasən çörək-bulka məmulatlarının ticarət obyektlərinə daşınması istehsalçı ilə bağlanmış müqavilə əsasında və razılaşdırılmış qrafik üzrə həyata keçirilməlidir. İstehsalçı qrafikdə nəzərdə tutulan müddətdə və çeşiddə məmulatların ünvanlara çatdırılmasını təmin etməlidir. Ticarət obyektində məmulatların qəbulu zamanı normativ-texniki sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq, onların bişirilib sobadan çıxarıldıqdan sonra müəssisədə maksimum saxlanma müddətinə riayət edilməsinə xüsusi nəzarət olmalıdır. Məmulatların ticarət obyektlərində qəbulu zamanı keyfiyyətinə görə yararsız olanlar geri qaytarılmalıdır. Məmulatlar qaydalara riayət edilməklə ixtisaslaşmış çörək-qənnadı mağazalarında, universal və ərzaq mağazalarının çörək satışı şöbələrində, kənd yerlərində gündəlik tələbat malları satışı mağazalarında, çörək və ərzaq çadırlarında, köşklərdə, avtodükanlarda satıla bilər. İxtisaslaşmış çörək-qənnadı mağazalarında, habelə universal və ərzaq mağazalarının çörək satışı şöbələrində bu məmulatlardan başqa, şəkər, mürəbbə, cəm, bal, çay, qəhvə, kakao və s. analoji qablaşdırılmış ərzaq mallarının satışına da icazə verilir. **Satıcı ticarət zalında (vitrinlərdə) istehlakçı üçün görünən yerdə təchizatçı (istehsalçı təsərrüfat subyekti) haqqında məlumatları (adı, ünvanı, telefon nömrəsi) əks etdirən xüsusi lövhə yerləşdirməlidir.**

Ticarət obyektləri ayda 1 dəfədən az olmayaraq, istehsalçı müəssisədən daxil olan məmulatların nümunələrinin keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təsdiq edən akkreditasiya olunmuş laboratoriyalarda keçirilmiş sınaqların nəticələrini tələb etməlidir. Məmulatlar otaqda bağlı şkaflarda və ya hərəkət edən stellajlarda, yeşiklərdə saxlanılmalıdır. Məmulatların yaxşı və təzə qalması üçün onlar **istifadəsinə səlahiyyətli orqanlar tərəfindən icazə verilmiş polimer plyonka və digər örtüklərlə örtülməlidir.** Suxarı və baranka məhsulları çörək-bulka məmulatlarından ayrı, xüsusi yeşiklərdə və ya kisələrdə, şkaflarda və ya stellajlarda, həmçinin bükülmüş vəziyyətdə yeşiklərdə saxlanılmalıdır. Məmulatların qalaq halda, otağın divarlarına və döşəməyə təmas edəcək şəkildə yığılmasına yol verilmir. **Məmulatlar köməkçi otaqlarda döşəmədən 35 sm, ticarət zalında isə 60 sm yuxarı məsafədə yerləşdirilmiş xüsusi rəflərdə və ya stellajlarda saxlanılmalıdır.** Məmulatlar ticarət obyektində onların əmtəə görünüşünün pozulmaması şərti ilə və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə uyğun olaraq yığılmalıdır. Məmulatların spesifik qoxulu mallarla (balıq və balıq məhsulları, tütün məmulatları, təsərrüfat malları və s.) birlikdə saxlanması qəti qadağandır. Məmulatların arabalara, yeşiklərə açıq şəkildə və əlcəksiz boşaldılması yolverilməzdir.

Polimer materiallardan olan örtüklər hər gün havaya verilməli və qurudulmalı, onların təmiz şəkildə saxlanılmasına riayət olunmalıdır. Məmulatlar sobadan çıxdıqdan sonra ticarət şəbəkələrində yalnız normativ-texniki sənədlərdə göstərilən müddətdə satılmalıdır. Bu müddət başa çatdıqdan sonra məmulatlar dərhal satışdan götürülməlidir. Yararlılıq (saxlama) müddəti ötmüş, eləcə də mövcud standartların və texniki şərtlərin tələblərinə uyğun olmayan, habelə qaydaların pozulması nəticəsində xarab olmuş məmulatların obyektə qəbuluna və satışına yol verilmir. Məmulatların ticarət

şəbəkələrinə daşınması, qəbulu və satışı sanitariya qaydalarına və normalarına, gigiyena normativlərinə əməl edilməklə həyata keçirilməlidir.

Sanitariya nəzarət orqanları tərəfindən verilmiş sanitariya pasportu olmayan avtonəqliyyat vasitələrində məmulatların daşınmasına yol verilmir. Özünəxidmət ticarət obyektlərində istehlakçılar tərəfindən məmulatların seçilməsi üçün (əllə təmas olmadan) xüsusi köməkçi alətlər (metal maqqaşlar, xüsusi qablarda yerləşdirilmiş ağ kağızlar və s.) olmalıdır. İstehlakçıların istəyi ilə çəkisi 0,5 kq və ya ondan yuxarı olan ədədi məmulatların (qablaşdırılmış məmulatlar istisna olmaqla) 2-4 hissəyə bölünməklə, çəkmədən satışına icazə verilir. Məmulatların kəsilməsi üçün itilənmiş və bərabər kəsən xüsusi mətbəx bıçaqlarından istifadə olunmalıdır.

Bunları nəzərə alaraq qeyd edək ki, çörək satılan yer alıcıdan kənar olmalıdır. Çünki alıcı asqıra, öskürə bilər. Həmçinin çörək alıcı tərəfindən əllə yoxlanıla da bilməz. Əgər alıcı israr edərsə, onu sellofanla tuta bilər. Satıcı da çörəyə əl vura bilməz. Satıcı mütləq xalalda, xüsusi papaqda olmalıdır. Çörəyi götürəndə əlinə xüsusi əlcək geyməli və ya onu sellofanla tutmalıdır. Çörək saxlanılan yer külək tutan olmamalıdır. Satış yerlərində çörək saxlanılan rəflərdəki çörək ovuntuları xüsusi fırça ilə təmizlənməlidir. Həmin fırçanı başqa işlər üçün istifadə etmək, başqa yerə aparmaq olmaz. **Taxta rəflər həftədə 2 dəfə olmaqla 3 faizli sirkə turşusunda isladılmış dəsmalla təmizlənməlidir.**

Çörək istehsalı ilə məşğul olan hər bir sahibkar, eyni zamanda bu prosesdə iştirak edən hər bir qurum, fərd bu qaydalara ciddi riayət etməlidir. Yuyulması, təmizlənməsi və ya təkrar emalı mümkün olmayan bu məhsulun düzgün texnoloji qaydalarla istehsal edilməsindən birinci növbədə sahibkarlar özləri qazanacaqlar. Belə olduqda, onlar istehlakçıların rəğbətini qazanacaq, eyni zamanda, bu qaydalara riayət etməklə cərimələrdən xilas olacaqlar.

7 İşçilərlə əmək, xidmət göstərənlərlə mülki (xidmət) müqavilələrin bağlanması

Azərbaycan Respublikasında işçilərlə işəgötürənlər arasında yaranan əmək münasibətlərini, habelə onlarla müvafiq dövlət hakimiyyəti orqanları, hüquqi şəxslər arasında həmin münasibətlərdən törəyən digər hüquq münasibətləri Əmək Məcəlləsi tənzimləyir. Hətta işəgötürənin xammal və ya materialdan, istehsal vasitələrindən istifadə etməklə əmək funksiyasını öz evində yerinə yetirən işçilərinin də fəaliyyəti Əmək Məcəlləsi ilə tənzimlənir. İşəgötürən işçi ilə iki formada - əmək müqaviləsi və ya xidmət müqaviləsi bağlamaqla işə başlaya bilər.

Sahibkarlar unutmasınlar ki, qüvvədə olan qanunvericiliyə görə, əmək müqaviləsini 15 yaşına çatmış hər bir şəxs bağlaya, bu yaşa çatmış hər bir şəxs əmək münasibətində ola bilər. Yaşı 15-dən aşağı olan şəxs isə işləyə bilməz, bu, qeyri-qanunidir.

Əmək müqaviləsində mütləq aşağıdakı əsas şərtlər və məlumatlar göstərilməlidir¹²:

¹² Əmək Məcəlləsi. Maddə 43. Əmək müqaviləsinin məzmunu

a) işçinin soyadı, adı, atasının adı və ünvanı, şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin adı, onun seriya və nömrəsi, pin kodu, verildiyi tarix, şəxsiyyəti təsdiq edən sənədi verən orqanın adı;

b) işəgötürən hüquqi şəxs olduqda onun adı, vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN), sığortaedənin uçot nömrəsi (SUN), hüquqi ünvanı, fiziki şəxs olduqda onun adı, soyadı, atasının adı, vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN), sığortaedənin uçot nömrəsi (SUN), dövlət sosial sığorta şəhadətnaməsinin nömrəsi (SSN), ünvanı, şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin adı, seriyası, nömrəsi, pin kodu və ya fərdi identifikasiya nömrəsi (FİN), verildiyi tarix, şəxsiyyəti təsdiq edən sənədi verən orqanın adı;

c) işçinin iş yeri, vəzifəsi (peşəsi);

ç) əmək müqaviləsinin bağlandığı və işçinin işə başlamalı olduğu gün;

d) əmək müqaviləsinin müddəti;

e) işçinin əmək funksiyası;

ə) işçinin əmək şəraitinin şərtləri — iş və istirahət vaxtı, əmək haqqı və ona əlavələr, əmək məzuniyyətinin müddəti, əməyin mühafizəsi, sosial və digər sığorta olunması;

f) tərəflərin əmək müqaviləsi üzrə qarşılıqlı öhdəlikləri;

g) işçiyə bədən tərbiyəsi və idmanla, o cümlədən iş rejimi şəraitində və işdən sonrakı reabilitasiya və peşəkar-tətbiqi məşqlərlə, idman-sağlamlıq turizmi ilə məşğul ola bilməsi üçün şəraitin yaradılması;

x) tərəflərin müəyyən etdiyi əlavə şərtlər barədə məlumatlar.

ğ) ilk dəfə əmək fəaliyyətinə başlayanlar istisna olmaqla, işçinin dövlət sosial sığorta şəhadətnaməsinin nömrəsi (SSN);

h) işçinin iş yerinin əsas və ya əlavə iş yeri olması barədə qeyd.

Əmək müqaviləsi bağlanarkən, həmçinin əmək münasibətlərinə xitam veriləndək Əmək Məcəlləsində işçilər üçün müəyyən edilmiş hüquq və təminatların səviyyəsi azaldıla bilməz. Eyni zamanda, Məcəllədə başqa hal nəzərdə tutulmayıbsa, əmək müqaviləsinin şərtləri birtərəfli qaydada dəyişdirilə bilməz.

Əmək müqaviləsi müddətli və müddətsiz bağlanıla bilər. Əmək müqaviləsinin müddətli və ya müddətsiz bağlanması həmin vəzifənin, işin xüsusiyyətlərindən asılıdır. Müddətli əmək müqaviləsi ən çoxu 5 illik müddətə bağlanıla bilər, yəni işçi ilə 6 illik əmək müqaviləsi bağlamaq olmaz.

İşçi ilə əmək müqaviləsinin bağlanılmamasına görə işəgötürənə cərimə və maliyyə sanksiyaları tətbiq olunur. Əmək müqaviləsinin bağlanılmasına həm VN, həm Əmək və Əhalinin Sosial Müdafiəsi Nazirliyi (ƏƏSMN) yanında Dövlət Sosial Müdafiə Fondu (DSMF), həm də ƏƏSMN yanında Dövlət Əmək Müfəttişliyi Xidməti (DƏMX) nəzarət edir.

Vergi orqanları operativ nəzarət və səyyar yoxlamalar zamanı əmək müqaviləsi olmayan işçilər aşkar edərsə, Əmək Məcəlləsində nəzərdə tutulmuş qaydada əmək müqaviləsi (kontraktı) bağlamadan işəgötürən tərəfindən fiziki şəxslərin hər hansı işlərin (xidmətlərin) yerinə yetirilməsinə

cəlb edilməsi yolu ilə onların gəlirlərinin gizlədilməsinə (azaldılmasına) şərait yaradıldığına görə işəgötürənə hər bir belə şəxs üzrə 1000 manat məbləğində maliyyə sanksiyası tətbiq edilir¹³.

DƏMX operativ reydlər və yoxlamalar zamanı belə hallar aşkar edəndə fiziki şəxslər min manatdan iki min manatadək, vəzifəli şəxslər üç min manatdan beş min manatadək miqdarda, hüquqi şəxslər iyirmi min manatdan iyirmi beş min manatadək miqdarda cərimə edilir¹⁴.

DSMX isə işçilərin sayının gizlədilməsinə görə (əmək müqaviləsi olmadan işləyənlər olduqda və ya müqaviləsi olduğu halda hesabatdan gizlədildikdə) hər işçiyə görə sığorta edənin fəaliyyət dövrünün hər ayı üçün əlli beş manat miqdarında cərimə tətbiq edilir¹⁵.

İşəgötürənlər əmək qanunvericiliyinin tələblərinə əsasən əmək müqaviləsi bağlanmış işçilərə geniş hüquqlar və təminatlar verirlər. Əmək müqaviləsi ilə işləyən işçini işəgötürənin mülahizələri ilə işdən azad etmək olmaz.

Qeyd edək ki, son dəyişikliklərdən sonra¹⁶ əmək müqavilələri işəgötürən və işçi tərəfindən imzalandıqdan sonra qüvvəyə minmir. Müqavilə ƏƏSMN-də qeydiyyatdan keçirilib, işəgötürənə həmin əmək müqaviləsi bildirişi göndəriləndən sonra qüvvəyə minir. İşçi həmin bildirişi alandan sonra işləyə bilər.

Əgər həmin bildiriş almadan işçi işə başlasa, işəgötürəni həm İnzibati Xətalər Məcəlləsinə, həm də Vergi Məcəlləsinə əsasən cərimə və maliyyə sanksiyaları gözləyir.

Qaydalara görə, bildiriş 1 iş günü müddətində işəgötürənə göndərilməlidir. Qanunda keçid müddələri də müəyyən olunmuşdu. Müddəalarda bildirilirdi ki, 01.07.2014-cü il tarixinə kimi işəgötürənlər tərəfindən bu qanun qüvvəyə minənə kimi bağlanmış əmək müqavilələri ƏƏSMN-də qeydiyyata salınmalıdır.

Xidmət müqaviləsi bağlamış fiziki şəxslərə isə sahibkar əməyin ödənilməsi, işlərin yerinə yetirilmə müddətləri ilə bağlı istədiyi şərtləri qoya bilər. Məsələn, çörəkbişirmə ilə məşğul olan biznesmen xidmət müqaviləsinə əsasən fiziki şəxsə hər hansı bir məhsulu hazırlamaq, avadanlığı təmir etmək, daşımaq və s. həvalə edir.

Xidmət müqaviləsi imzalayan tərəf öhdəsinə götürdüyü işi müqavilədə nəzərdə tutulan müddət ərzində və müqavilənin şərtlərinə uyğun olaraq hazırlayıb sifarişçiyə təhvil verməlidir. Sifarişçi isə öz növbəsində xidmət müqaviləsində nəzərdə tutulan ödənişi həyata keçirməlidir. Xidmət müqaviləsi bütün təsərrüfat fəaliyyətini əhatə edə bilər, müqavilə həmişə görülən işin maddi nəticəsi ilə bağlı

¹³Vergi Məcəlləsi. Maddə 58. Vergilərin azaldılmasına və digər vergi hüquqpozmalarına görə maliyyə sanksiyaları

¹⁴ İnzibati Xətalər Məcəlləsi. Maddə 192. Əmək qanunvericiliyinin pozulması

¹⁵ «Sosial sığorta haqqında» Azərbaycan Respublikasının Qanunu. Maddə 21. Məcburi dövlət sosial sığortası qaydalarını pozmağa görə maliyyə sanksiyaları

¹⁶ Dəyişikliklər Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 27.12.2013-cü il tarixində imzaladığı qanunla rəsmiləşdirilib. Dəyişikliklərin tətbiqi isə qanunun rəsmi olaraq mətbuatda dərc olunduğu tarixdən (03.02.2014-cü il) başlanır.

olmalıdır, müqavilədə mütləq işin başlanmasının və başa çatmasının müddətləri göstərilməlidir, iş icraatçısına ödəniləcək məbləğ müqavilədə əks olunmalıdır, işlərin qəbulu və nəticənin təhvil verilməsi müvafiq aktla rəsmiləşdirilməlidir.

Xidmət müqaviləsi bağlayan sahibkar vergi və sosial ödənişlərlə bağlı öhdəliklərdən azad olur və bu öhdəliklər xidmət müqaviləsi imzalayanın üzərində qalır. Məsələn, çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkar çörəyin paylanması ilə bağlı işçi götürməyə, bu işi görənə fiziki şəxs kimi xidmət müqaviləsi bağlaya bilər. Belə olan halda, həmin fiziki şəxs vergi orqanında fərdi sahibkar kimi uçota alınmaqla VÖEN əldə etməlidir.

Bütün hallarda sahibkar işçilərlə əmək müqaviləsi bağlamağa meylli olmalı, əgər mülki-hüquqi müqavilə bağlanması üçün kifayət qədər əsaslar varsa, buna getməlidir.

8. İşçilərə sosial sığorta şəhadətnaməsinin alınması və əmək kitabçasına müvafiq yazılışların aparılması

Sahibkarlar bilməlidirlər ki, əmək müqavilələri bağlanmış zaman işçinin təqdim edəcəyi sənədlərdən biri də sosial sığorta şəhadətnaməsidir. Əgər işçinin birinci iş yeridirsə, onda işçi sığorta şəhadətnaməsinə təqdim etmir və işçi ilə əmək müqaviləsi bağlandıqdan sonra bir ay ərzində işəgötürən ərizə ilə uçotda olduğu ƏƏSMN yanında DSMF orqanına müraciət etməlidir.

Fərdi uçot qaydalarının pozulması hallarında cərimələr tətbiq olunur. Sığortaedənlər tərəfindən qanunvericiliklə müəyyən edilmiş müddətdə və qaydada sığortaolunanlar haqqında məlumatların müvafiq icra hakimiyyəti orqanına təqdim edilməməsinə görə fiziki şəxslər yüz manat miqdarında, vəzifəli şəxslər üz yüz əlli manat miqdarında cərimə edilir¹⁷.

İşə qəbul olunan işçi əmək kitabçasını və şəxsiyyətini təsdiq edən sənədi işəgötürənə təqdim etməlidir. İlk dəfə əmək müqaviləsi bağlanarkən əmək kitabçası tələb edilmir. Məcburi köçkün və ya qaçqın statusuna malik olan şəxslərlə, əcnəbilərlə və vətəndaşlığı olmayan şəxslərlə (qanunvericilikdə başqa hal nəzərdə tutulmayıbsa) əmək kitabçası təqdim edilmədən əmək müqaviləsi bağlana bilər. Əmək kitabçası ƏƏSMN yanında Baş Məşğulluq Xidməti (BMX) tərəfindən təmin olunur. Əmək kitabçası əldə etmək üçün işəgötürən hökmən rayon məşğulluq idarəsinə yazılı müraciət etməlidir. Ancaq müraciətdən əvvəl işəgötürən məşğulluq idarəsində qeydiyyatda durmalıdır.

Əmək kitabçası (əlavə içlik) verilən zaman işçidən əmək kitabçasına çəkilmiş xərclərin dəyəri tutulur. İşəgötürən Məşğulluq İdarəsinə məktubla müraciət edəndə alacağı əmək kitabçalarının dəyərini ödəməlidir. Sonradan işçiyə əmək kitabçası açılanda, onun dəyərini ya əməkhaqqıdan tutmalı, ya da işçinin razılığı ilə kassa mədaxil orderi yazmaqla ondan almalıdır.

¹⁷ İnzibati Xətalar Məcəlləsi. Maddə 477. Dövlət sosial sığorta sistemində fərdi uçot haqqında qanunvericiliyin pozulması

9. İşçilərin icbari sığortaya cəlb edilməsi

2010-cu ilin iyulunda Azərbaycan Respublikasının Prezidenti tərəfindən “İstehsalatda bədbəxt hadisələr və peşə xəstəlikləri nəticəsində peşə əmək qabiliyyətinin itirilməsi hallarından icbari sığorta haqqında” Qanunun tətbiqinə dair fərman imzalanıb. Qanundan irəli gələn məsələlərin tənzimlənməsi məqsədi ilə Nazirlər Kabineti tərəfindən sığorta olunanların əmək funksiyalarının xarakterinə görə kateqoriyalara bölünməsi qaydası, sığortanın hesablanması və verilməsi, dayandırılması, bərpa edilməsi və ümumiyyətlə, sığorta prosesini əhatə edən qaydalar hazırlanıb. Bu sənədlərə əsasən, hüquqi şəxslə və ya hüquqi şəxs yaratmadan sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxslə qanunvericiliyə uyğun olaraq bağlanmış əmək müqaviləsi və ya mülki-hüquqi müqavilə əsasında əmək funksiyalarını yerinə yetirən şəxslər və fərdi qaydada sahibkarlıq və əmək fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxslər icbari sığortaya cəlb olunurlar. Qeyd olunan Qanunun 4-cü maddəsində bildirilir ki, bütün işəgötürənlər öz işçilərini sığortalamaladırlar.

Qeyd elədiyimiz kimi peşə riskinin dərəcəsindən və sığorta olunanların kateqoriyalarından asılı olaraq təsnifləşdirilmə aparılıb. Bu təsnifata görə “Un və un məmulatlarının istehsalı” sahəsində çalışanlar 5-ci risk sinfinə aiddirlər. Təsnifata görə risk sinifləri eyni zamanda iki qrupa bölünürlər:

- 1) fəhlə heyəti;
- 2) qulluqçu heyəti.

Fəhlə heyəti məhsulun (əmtəənin) istehsalı, xidmətin həyata keçirilməsi ilə, həmçinin təmir, yüklərin daşınması, təmizlik, saxlama, mühafizə və digər bu kimi işlərlə birbaşa məşğul olan heyətdir.

Qulluqçu heyəti isə müvafiq olaraq aşağıdakıları əhatə edən rəhbərlik, mütəxəssis və texniki icraçılara aid işlərin və ya xidmətlərin yerinə yetirilməsi ilə məşğul olan heyətdir:

- *rəhbərlik* – təşkilatın və ya onun hər hansı struktur bölməsinin rəhbəri və onun müavinləri;
- *mütəxəssis* – mühəndis-texniki, iqtisadi, hüquqi, sosioloji və digər bu kimi funksiyaları yerinə yetirən işçilər;
- *texniki icraçılar* – sənədlərin hazırlanmasını və rəsmiləşdirilməsini həyata keçirən kargüzərlər, katibələr, tabelçilər, surətçıxaranlar, arxiv işçiləri, agentlər və digər bu kimi işçilər.

5-ci risk sinfinə daxil olan fəhlə heyətinin sığorta tarifi 0,9%-lə, qulluqçu sinfinə daxil olanlar isə 0,2%-lə hesablanır.

İndi isə un və un məmulatlarının istehsalı sahəsində çalışanların icbari sığorta ödənişi ilə bağlı bir misala nəzər yetirək. Tutaq ki, Əliyev Turan çörəkbişirmə sahəsində çalışır, fəhlə heyətinə daxildir və aylıq əmək haqqı 600 manatdır. İndi Turana görə müəssisənin ödəməli olduğu sığorta taarifini müəyyənləşdirək. Əliyev Turana görə işəgötürənin ödəyəcəyi illik sığorta məbləği 64,80 manat ($600 \times 12 \times 0,9\%$) olacaq. Qeyd edək ki, qanunun 7.2.3.-cü maddəsinə əsasən, sığorta olunanların kateqoriyalarında və peşə riski dərəcələrində dəyişikliklər edildikdə, onların kateqoriyalarında

dəyişikliklərin edildiyi andan 10 iş günü müddətində sığortalı sığortaçı bu barədə məlumatlandırılmalıdır.

İnzibati Xətalər Məcəlləsində icbari sığorta müqaviləsinin bağlanmamasına görə fiziki və hüquqi şəxslər üçün cərimə nəzərdə tutulub. Bu istiqamətdə yoxlamaları ƏƏSMN yanında fəaliyyət göstərən Dövlət Əmək Müfəttişliyi Xidməti aparır.

"İstehsalatda bədbəxt hadisələr və peşə xəstəlikləri nəticəsində peşə əmək qabiliyyətinin itirilməsi hallarından icbari sığorta haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa əsasən müvafiq riskləri icbari qaydada sığorta etdirmək vəzifəsi müəyyən edilmiş fiziki və ya hüquqi şəxslər tərəfindən sığortaçı ilə icbari sığorta müqaviləsinin bağlanmamasına görə fiziki şəxslər beş yüz manat miqdarında, vəzifəli şəxslər min beş yüz manat miqdarında, hüquqi şəxslər beş min manat miqdarında cərimə edilir¹⁸.

10. İşçilərin dövri tibbi müayinəyə cəlbi, sexlərin sanitar-gigiyenik qaydalara uyğunluğunun yoxlanılması

Çörəkbişirmə sahəsində işçilər dövri olaraq tibbi müayinədən keçməlidirlər. Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin Kollegiyasının "İcbari tibbi müayinələrin təkmilləşdirilməsi barədə" 13 dekabr 2012-ci il tarixli, 46 sayılı Qərarına uyğun olaraq "İşçilərin icbari tibbi müayinələrinin keçirilməsi tələb olunan işlərin siyahısı" təsdiqlənib. Həmin qərara görə, sənayenin qida sahələri müəssisələrinin, süd fermalarının, süd mətbəxlərinin paylayıcı məntəqələrinin, ərzaq məhsullarının baza və ambarlarının, qida məhsulları və xammalları, onların istehsalı, saxlanması və satılması prosesləri işləri, o cümlədən, avadanlıqların sanitariya işlənməsi və təmiri, yeyinti məhsullarının qablaşdırma materiallarının istehsalı, eləcə də bütün nəqliyyat növlərində ərzaq məhsullarının daşınması ilə əlaqədar işlərdə (avtomobil, çay, dəniz, dəmiryolu, avianəqliyyat) çalışan işçilər ilkin olaraq ildə 1 dəfə və dövri olaraq da ildə 1 dəfə müayinədən keçməlidirlər. Qərar da həm də tələb olunur ki, həmin işçilər Flüoroqrafiya, RW, QN müayinəsi, bağırsağ infeksiyalarının bakteriya gəzdiriciliyinə görə müayinə, qarın yatalığına görə seroloji müayinə, helmintə görə müayinədən keçməlidirlər.

İnzibati Xətalər Məcəlləsinə görə, işəgötürənlər müəssisələrdə, idarələrdə və təşkilatlarda sanitariya-gigiyena və epidemiya əleyhinə rejimlərin pozulmasına görə sahibkarlar yüz manatdan iki yüz manatadək cərimə edirlər¹⁹.

Bundan əlavə, Məcəlləyə görə, yeyinti məhsullarının istehsalı, saxlanması, daşınması və satışı zamanı sanitariya normalarının və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulmasına görə fiziki

¹⁸ İnzibati Xətalər Məcəlləsi. Maddə 469. İcbari sığorta müqaviləsinin bağlanmaması

¹⁹ İnzibati Xətalər Məcəlləsi. Maddə 211. Sanitariya-gigiyena və epidemiya əleyhinə rejimlərin pozulması

şəxslər əlli manatdan yüz manatadək, vəzifəli şəxslər yüz manatdan iki yüz manatadək, hüquqi şəxslər isə iki yüz manatdan dörd yüz manatadək cərimə olunurlar²⁰.

11. Sahibkarın vergi və sosial sığorta öhdəlikləri

Çörəbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkarlar sadələşdirilmiş vergi ödəyicisi və ya əlavə dəyər vergisi (ƏDV) ödəyicisi kimi qeydiyyatla alınır. ƏDV məqsədləri üçün qeydiyyatla alınmamış və ardıcıl 12 aylıq dövrün istənilən ayında (aylarında) vergi tutulan əməliyyatların həcmi 200.000 manat və ondan az olan şəxslər sadələşdirilmiş vergi ödəyicisi olmaq hüququna malikdirlər²¹.

Sadələşdirilmiş vergitutma sisteminə müvafiq olaraq, Bakıda yerləşən vergi ödəyiciləri ümumi gəlirlərinin 4 faizini, digər şəhər və rayonlarda və Naxçıvan Muxtar Respublikasında yerləşənlər isə 2 faizini sadələşdirilmiş vergi kimi ödəyir. Sadələşdirilmiş vergi ödəyən kiçik və orta müəssisələr ƏDV və mənfəət vergisindən azaddırlar. Sadələşdirilmiş vergidən faydalanan fərdi sahibkarlar isə gəlir vergisi və ƏDV-dən azaddırlar. Bununla belə, sadələşdirilmiş vergi ödəyicilərinin hər iki qrupu sosial sığorta haqqı ödəyir. Sahibkar ƏDV məqsədləri üçün qeydiyyatla alındıqda, bütün hüquqi şəxslər kimi dövrüyyənin 18%-i həcmində ƏDV, mənfəətlərinin 20%-i həcmində isə mənfəət vergisi ödəyirlər.

Çörəbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkar ƏƏSMN yanında DSMF-ə fərdi sahibkar kimi icbari sosial ödəniş etməlidirlər. Ödənişin məbləği “Sosial sığorta haqqında” Azərbaycan Respublikası qanunu ilə müəyyənləşdirilir. Qanuna görə, ticarət və tikinti sahələrində sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxslər ölkə üzrə müəyyən olunmuş minimum aylıq əmək haqqının 50 faizi məbləğinin, digər sahələrdə sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan fiziki şəxslər isə 20 faizi məbləğinin:

Bakı şəhərində 100 faizi,

Sumqayıt və Gəncə şəhərlərində 90 faizi,

respublika tabeli digər şəhərlərdə 80 faizi,

rayon mərkəzlərində, digər şəhərlərdə və qəsəbələrdə 60 faizi,

kənd yerlərində 50 faizi miqdarında məcburi dövlət sosial sığorta haqqı ödəyirlər²².

Nəzərə alsaq ki, Azərbaycanda minimum əmək haqqı 116 manatdır, onda yuxarıda verilənlərə uyğun sadə bir hesablama apararaq çörəbişirmə biznesi sahəsində məcburi dövlət sosial sığorta haqqının regionlar üzrə aşağıdakı şəkildə müəyyənləşdirildiyini deyə bilərik:

²⁰ İnzibati Xəttər Məcəlləsi. Maddə 220.2. Yeyinti məhsullarının istehsalı, saxlanması, daşınması və satışı zamanı sanitariya normalarının və qaydalarının, gigiyena normativlərinin pozulmasına görə

²¹ Vergi Məcəlləsi. Fəsil XVII. Sadələşdirilmiş vergi

²² “Sosial sığorta haqqında” Azərbaycan Respublikası qanunu. Maddə 14. Məcburi dövlət sosial sığorta haqqı

- **Bakı şəhərində - 23.20 manat;**
- **Sumqayıt və Gəncə şəhərlərində - 20.90 manat;**
- **Respublika tabeli digər şəhərlərdə - 18.60 manat;**
- **Rayon mərkəzlərində, digər şəhər və qəsəbələrdə - 13.90 manat;**
- **Kənd yerlərində - 11.60 manat.**

Fərdi sahibkarlar vergilərini və məcburi sosial sığorta ayırmalarını sahibkar kimi uçota alındığı yerə uyğun deyil, faktiki fəaliyyət göstərdiyi ərazilər üzrə müəyyən olunmuş məbləğ əsasında aylıq ödəməlidir. Məsələn, fərdi sahibkar hər hansı kənd yerində vergi uçotuna alınmışsa və Bakıda fəaliyyət göstərsə, o, regionlar üçün nəzərdə tutulmuş vergi və ya sosial sığorta dərəcəsi ilə deyil, Bakı şəhəri üçün qəbul edilmiş dərəcələrlə ödəniş etməlidir. Çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkar (fərdi sahibkar və ya hüquqi şəxs kimi qeydiyyatdan alınmasından asılı olmayaraq) əlavə işçilər cəlb edib, həmin işçilər müddətli işçi kimi rəsmiləşdirilməli, onlarla əmək müqaviləsi bağlanmalı, həmin işçilərə hesablanmış aylıq əmək haqqı fondundan büdcəyə 14%, Dövlət Sosial Müdafiə Fonduna isə 22% ödənilməlidir.

Qanunvericiliyə uyğun olaraq hər ay üçün hesablanmış məcburi dövlət sosial sığorta haqqı əmək haqqı və digər gəlirlər üzrə ödənişlərlə eyni vaxtda, lakin sonrakı ayın 15-dən gec olmayaraq, tam məbləğdə nağd və ya nağdsız hesablaşma qaydasında ödənilməlidir.

Məcburi dövlət sosial sığorta haqları ödənilmədikdə və ya ödənilməsi gecikdirildikdə, yaranmış borc məbləğləri aşağıdakı qaydada alınır:

- sığortaedən məcburi dövlət sosial sığorta haqlarını bu qanunla müəyyən edilmiş müddətdə ödəmədikdə, DSMF bu qanuna müvafiq olaraq hesablanmış və ya yenidən hesablanmış məcburi dövlət sosial sığorta haqları üzrə borcların və tətbiq edilmiş maliyyə sanksiyalarının 5 gün müddətində ödənilməsinə dair sığortaedənə bildiriş göndərir;

- hesablanmış və ya yenidən hesablanmış məcburi dövlət sosial sığorta haqları üzrə borclar və ya tətbiq edilmiş maliyyə sanksiyaları sığortaedən tərəfindən bildirişdə göstərilən müddətdə ödənilmədiyi halda, DSMF sığortaedənin cari, valyuta və digər hesablarından məcburi dövlət sosial sığorta haqları üzrə borcların və tətbiq edilmiş maliyyə sanksiyalarının DSMF-nin hesabına alınması üçün banka və ya digər kredit təşkilatına icra sənədi olan sərəncam verir;

- məcburi dövlət sosial sığorta haqları üzrə borcların və tətbiq edilmiş maliyyə sanksiyaları sərəncamın banka və ya digər kredit təşkilatına daxil olduğu gündən 90 gün ərzində ödənilmədikdə, sərəncam geri qaytarılır və həmin borca görə sərəncam bir daha icraya qəbul edilmir, həmin borclar və maliyyə sanksiyaları sığorta edəndən məhkəmə qaydasında alınır.

Sığortaedən hüquqi şəxs olmadıqda, borc məbləği məhkəmənin qanuni qüvvəyə minmiş qərarı əsasında tutulur. Artıq ödənilmiş və ya düzgün tutulmamış məcburi dövlət sosial sığorta haqqı sığortaedənin müraciətinə əsasən geri qaytarılır.

Vergi ödəyicisi faktiki ünvanını dəyişdikdə, vergi orqanına dəyişiklik baş verdiyi gündən 40 gün müddətində məlumat verməlidir. Vergi ödəyicisinin vergi uçotunda olduğu vergi orqanına dəyişiklik barədə ərizə ilə müraciət etdiyi gündən sonra 15 gün müddətində həmin vergi orqanı vergi ödəyicisinin yenidən uçota alınmasını (əvvəlki vergi orqanından uçotdan çıxarılaraq yeni vergi orqanında uçota alınması) həyata keçirməlidir.

12. Dövlət orqanlarına hesabatların təqdim edilməsi

Sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan hüquqi və fiziki şəxslər aşağıdakı 3 dövlət orqanına hesabatlar təqdim etməlidirlər:

- *VN-in ərazi vergi orqanlarına;*
- *ƏƏSMN yanında DSMF-nin yerli şöbələrinə;*
- *DSK-nun rayon şöbələrinə.*

Sadələşdirilmiş vergisi üzrə hesabat dövrü rübdür. Sahibkarlıq fəaliyyəti çərçivəsində malların (işlərin, xidmətlərin), habelə əmlakın təqdim olunması ilə məşğul olan və vergi orqanında sadələşdirilmiş vergi ödəyicisi kimi uçota alınan hüquqi şəxslər və hüquqi şəxs yaratmadan sahibkarlıq fəaliyyətini həyata keçirən fiziki şəxslər hesabat rübündən sonrakı ayın 20-dən gec olmayaraq ödənməli olan verginin məbləği haqqında vergi orqanına bəyannamə verir və həmin müddət ərzində vergini dövlət büdcəsinə ödəyirlər.

ƏDV üzrə hesabat dövrü təqvim ayıdır. ƏDV-nin ödəyicisi olan hüquqi və fiziki şəxslər, habelə ƏDV-nin məqsədləri üçün qeydiyyatdan keçməyən qeyri-rezidentin Azərbaycan Respublikasının ərazisində xidmət göstərilməsi və ya iş görülməsinə görə ona ödəmələr verən ƏDV-nin ödəyicisi olan və ya olmayan şəxslər (vergi agentləri) ƏDV-nin bəyannaməsini hər hesabat ayı üçün hesabat dövründən sonrakı ayın 20-dən gec olmayaraq qeydiyyatda olduğu vergi orqanına verməlidirlər. ƏDV ödəyicisi olmayan şəxslər hesablanan ƏDV-ni qeyri-rezidentə ödəmə verildikdən sonra 7 gün ərzində, ƏDV ödəyiciləri olan şəxslər isə hesabat dövründən sonrakı ayın 20-dən gec olmayaraq dövlət büdcəsinə ödəməlidir.

Sahibkarlar DSMF orqanlarına rüblük və illik hesabatlar təqdim etməlidirlər. Bu quruma verilən digər hesabat isə fərdi uçot məlumatları haqqında illik hesabatlardır.

Növbəti hesabat DSK-ya təqdim edilməlidir. Fərdi sahibkarlar bu quruma hesabat verməkdən azaddırlar. Hüquqi şəxslər isə statistika orqanlarına rüblük və illik hesabat təqdim etməlidirlər.

13. Azərbaycan Respublikasında çörəkbişirmə sahəsində tətbiq edilən dövlət standartları

Dövlət standartları kütləvi təkrar istehsal və istifadə perspektivinə malik olan məhsullar (işlər, xidmətlər) üçün işlənib hazırlanır. Azərbaycan Respublikasının dövlət standartlarına məcburi və tövsiyə olunan tələblər nəzərdə tutulur. Məcburi tələblərə aşağıdakılar aiddir:

- məhsulların (işlərin, xidmətlərin) insanın həyatı, sağlamlığı, əmlakı və ətraf mühit üçün təhlükəsizliyi;
- məhsulların (işlərin, xidmətlərin) texniki, texnoloji və informasiya uyğunluğu və onların qarşılıqlı əvəz olunması;
- məhsulların (işlərin, xidmətlərin) əsas istehlak xüsusiyyətləri, onlara nəzarət metodları, məhsulların qablaşdırılması, nişanlanması, daşınması, saxlanması, utilləşdirilməsi qaydaları;
- məhsulların (işlərin, xidmətlərin) elm, texnika və texnologiyanın inkişafına uyğunluğu;
- məhsulların (işlərin, xidmətlərin) təhlükəsizlik texnikası və istehsalat sanitariyası tələbləri;
- məhsulların istehsalı, istifadəsi, işlərin görülməsi və xidmətlərin göstərilməsi zamanı bütün resurslardan səmərəli istifadə, məhsulların (işlərin, xidmətlərin) texniki sənədləşməsi qaydaları;
- standartlaşma sisteminin dövlət standartları ilə müəyyənləşdirilən digər tələbləri.

Dövlət standartlarının məcburi tələblərinə müvafiq standartların təsiri şamil edilən bütün icra hakimiyyəti orqanları və təsərrüfat subyektləri tərəfindən əməl edilməlidir. Dövlət standartlarının tövsiyə olunan tələbləri qanunvericilik aktlarında nəzərdə tutularsa və ya məhsulu hazırlayan (tədarükçü) tərəfindən məhsulun həmin tələblərə uyğunluğu bəyan edilmişsə şərtsiz yerinə yetirilməlidir²³.

Dövlət standartları ilə yanaşı, hər bir müəssisə öz standartlarını yarada bilər. Dövlət standartlarının tələblərinin təmin edilməsi, eləcə də istehsalın təşkili və idarə edilməsinin təkmilləşdirilməsi məqsədi ilə, hər bir müəssisə müstəqil olaraq müvafiq standartlar hazırlaya və təsdiq edə bilər. Bu standartlar dövlət standartının məcburi tələblərinə uyğun olmalıdır.

Çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkarlar beynəlxalq, regional, dövlətlərarası və milli standartlardan istifadə etməkdə sərbəstdir. Bu standartlara ayrılıqda nəzər yetirdikdə məlum olur ki, Azərbaycanda onların hər birinin tətbiqi təcrübəsi var.

Beynəlxalq standartların Azərbaycanda ən geniş yayılmış növü ISO standartlarıdır. ISO Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatının hazırda 163 üzvü var. Qurum beynəlxalq standart qurumlarının iştirakı ilə dövlətlərarası əmtəə və xidmət mübadiləsini sürətləndirmək, intellektual, elmi, texniki və iqtisadi fəaliyyətlərdə işbirliyini inkişaf etdirmək üçün fəaliyyət göstərir. Həmçinin,

²³ “Standartlaşdırma haqqında” Azərbaycan Respublikasının qanunu. Maddə 6. Dövlət standartları texniki iqtisadi və sosial informasiya təsnifatları.

fərqli ölkələrdə olan istehsal amillərini və hansı ölkədəsə olan texniki yenilikləri eyni zamanda tətbiq etmək üçün işlər görür. ISO-nun əsas məqsədi müxtəlif sahələrdə dövlətlərarası miqyasda qəbul olunmuş standartlar hazırlayaraq ticarətin qarşısındakı əngəlləri aradan qaldırmaqdır.

Əsas ISO 9000 standartları aşağıdakılardır:

- **ISO 9000:** Keyfiyyətli idarəetmə və keyfiyyət zəmanəti standartları seçimi və tanıtımı;
- **ISO 9001:** Keyfiyyət sistemləri, dizayn və inkişafı, istehsal və xidmətdə keyfiyyət zəmanəti modeli;
- **ISO 9002:** Keyfiyyət sistemləri, istehsal və müəssisədə keyfiyyət zəmanəti;
- **ISO 9003:** Son müayinə və yoxlamalarda keyfiyyət zəmanəti modeli;
- **ISO 9004:** Keyfiyyətli idarəetmə və işçilərin tanıtımı;
- **ISO 9004-2:** Xidmətlər üçün tanıtım;
- **ISO 9005:** Keyfiyyət lüğəti.

Azərbaycanda çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olan sahibkarlar arasında ən geniş yayılmış standart növü keçmiş Sovet respublikaları arasında razılaşmaya əsasən işlədilən GOST standartlarıdır. Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi (SMPDK) çörəkbişirmə sahəsində məcburi olan standartları GOST standartları ilə tənzimləyir.

GOST standartları hazırda Rusiya Federasiyası tərəfindən idarə olunur. Başqa sözlə desək, qəbul edilmiş standartlarda hər hansı bir dəyişikliyi Rusiya Federasiyası tənzimləyir. Standartı qəbul etmiş ölkələrdə onun tətbiqi İSO və digər standartlarla bərabər hüquqlu şəkildə həyata keçirilir. GOST standartları keçmiş SSRİ-nin bir çox ölkələrində - Belarus, Özbəkistan, Moldava, Azərbaycan, Qazaxıstan, Ermənistan, Tacikistan, Qırğızıstan və Türkmənistanda tətbiq olunur. Bu dövlətlərin razılaşmalarına əsasən, hər birinin ərazisində GOST standartı üzrə istehsal olunmuş məhsul digər ölkənin ərazisində istifadə edilə bilər.

14. Milli standartlar

Azərbaycanda çörəkbişirmə sahəsində Milli standartlar mövcuddur. Bu standartlar GOST standartlarına istinadən hazırlanıb. “**Milli çörək növləri**” adlı standart çovdar, ikinci, birinci, və əla növ buğda unundan, reseptura üzrə digər komponentlər əlavə edilməklə hazırlanan milli çörək növlərinə şamil edilir. Hazırlanan bu standart sertifikatlaşdırma məqsədi ilə istifadə oluna bilər və bu standartın tələblərinə əməl etmək məcburidir. Mövcud standart əsasən milli çörək növləri ədədlə, konkret adda çörəyin resepturası ilə müəyyən edilmiş kütlədə istehsal olunmalıdır. Bişirilib sobadan çıxarılandan sonra müəssisədə maksimal saxlanma müddətinin sonunda çörəyin bir məmulat üçün müəyyən edilmiş kütləsindən azalmaya doğru kənaraxıma ayrıca bir məmulatın kütləsinin 3,0%-dən, 10 məmulatın orta kütləsinin 2,5%-dən yüksək olmamalıdır. Orqanoleptik göstəricilərinə görə milli

çörək növlərinin xarici görünüşü (forması və səthinin rəngi) çörək növünə uyğun, səthi təmiz olmalıdır.

Çörəyin rəngi açıq sarıdan qəhvəyi rəngə doğru dəyişə bilər. Daha intensiv rəngli ləkələr olmasına yol verilir. Çörəyin yumşaq hissəsi (çörəyin içi) bişkin olmalıdır, əl ilə yoxladıqda nəmlik hiss olunmamalıdır. Bundan əlavə çörəyin içində qeyri-bərabər iri məsamələr olmalı, düyün və un topaları isə olmamalıdır. Çörək yağrılmış olmalıdır. Milli çörək standartına əsasən mövcud çörək növünə məxsus xoş dad və ətir olmalıdır. Kənar təm və iylərin olmasına yol verilmir.

Milli çörək növlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin normaları:

Fiziki-kimyəvi göstəricinin adı	Fiziki-kimyəvi göstəricinin norması			
	Əla növ	Birinci növ	İkinci növ	Çovdar
Çörəyin yumşaq hissəsinin nəmliyi (faizlə)	40-42	40-45	42-45	44-48
Çörəyin yumşaq hissəsinin turşuluğu (dərəcə ilə, ən çoxu)	2,0	3,5	4,0	5,0

Qeyd: Sıyıq mayadan, sıyıq və preslənmiş mayanın qarışığından, süd turşusu mayasından istifadə etməklə və ya turş süd məhsulları əlavə edilməklə bişirilən çörəkdə, həmçinin çörəyin kartof xəstəliyinə yoluxmasının qarşısını almaq zərurəti yarandıqda turşuluğun 1,0 dərəcə artmasına yol verilir.

Konkret adda çörəyin orqanoleptik, fiziki-kimyəvi göstəriciləri, qida və enerji dəyəri həmin çörək üçün təsdiq olunmuş resepturada göstərməlidir. Bundan əlavə çörəkdə kənar qarışıqların, mineral qarışıqlar xırçılısının, xəstəlik və kiflənmə əlamətlərinin olmasına yol verilmir.

Çörəyin tərkibində toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı aşağıdakı cədvəldə göstərilən hədlərdən yüksək olmamalıdır:

Göstəricinin adı	Yol verilən hədd (ən çoxu)
Toksiki elementlər, mq/kq	
Qurğuşun	0,35
Arsen	0,15
Kadmium	0,07
Civə	0,015
Mis	7,0
Sink	35,0
Mikotoksinlər, mq/kq	
Aflatoksin B ₁	0,005

Dezoksivalenol	0,7
T-2 toksin	0,1
Zearalenon	1,0
Pestisidlər, mq/kq	
Heksaxlorbenzol	0,01
Üzvi civə pestisidləri	Yol verilmir
24-D turşusu, onun duzları, efirləri	Yol verilmir
Radionuklidlər, mq/kq	
Seziyum-137	60
Stronsium-90	100

Sobadan çıxarılandan sonra çörəyin müəssisədə maksimum saxlanma müddəti 4 saatdan artıq olmamalıdır. Milli çörək növlərinin hazırlanması və istehsalında istifadə olunan xammal və materiallar əsasən FOCT-larla tənzimlənir. Milli çörəyin istehsalında nəzərdə tutulan xammal və materallara çovdar, ikinci, birinci və əla növ buğda unu, buğda kəpəyi, çörəkbişirmə üzrə preslənmiş maya, marqarin, ərinmiş yağ, toyuq yumurtası, təbii süd zərdabı, xörək duzu, küncüt toxumu, cirə və içməli sudur.

Adları sadalanan bu məmulatlardan ancaq toyuq yumurtası milli standartla tənzimlənir. Təbii süd zərdabı isə həmin dövr üzrə qüvvədə olan normativ sənədə görə istifadə edilə bilər. Bundan əlavə, qüvvədə olan normativ sənəd üzrə, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən çörək istehsalında istifadəsinə icazə verilən ədviyyat və digər əlavə xammaldan da istifadə etmək olar. Eyni zamanda, Uyğunluq sertifikatı olan, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən xaricdən alınan xammal və materialın istifadəsinə də icazə verilir. Çörəyin qəbul qaydaları da FOCT-la tənzimlənir. Satışa göndərilən məhsulun mövcud standartların tələblərinə uyğunluğu və çörəyin sobadan çıxarıldığı vaxt göstərilməlidir.

Çörəyin qəbul və saxlanma qaydaları da FOCT-la tənzimlənir. Çörəyin pərakəndə ticarət şəbəkələrində satışı, həmin şəbəkələrdə 100 q çörəyin enerji dəyəri, tərkibindəki zülalların, yağların və karbohidratların miqdarı haqqında istehsalçı müəssisə tərəfindən təqdim edilən informasiya olduqda həyata keçirilir. Milli çörək növlərinin sobadan çıxarıldığı andan etibarən pərakəndə ticarət şəbəkəsində satılma müddəti ən çoxu 12 saatdır.

15. Milli çörək məmulatları

Azərbaycanda milli çörək məmulatları üzrə də standartlar müəyyənləşdirilib. Milli çörək məmulatları üzrə standartlar da milli çörək növləri üzrə tətbiq edilmiş standartlara uyğunlaşdırılmış və əsasən FOCT-larla tənzimlənir. Milli çörək məmulatlarımız 2 çeşiddə - “**Azərbaycan yuxası**” və

“Azərbaycan lavaşı” adı altında istehsal edilir. Milli çörək məmulatlarının milli çörək standartlarından fərqləndirən bəzi məqamlara diqqət yetirək. Milli çörək məmulatları çəki ilə (bütöv məmulat şəklində satılmaqla) buraxılır. Bir ədəd məmulatın kütləsi Azərbaycan yuxası üçün 0,025-0,05 kq, Azərbaycan lavaşı üçün 0,2-0,4 kq olmalıdır. Orqanoleptik göstəricilərinə görə yuxanın xarici görünüşü dəyirmi, lavaşınkı isə dəyirmi və ya uzunsov (oval) şəklində ola bilər. Milli yuxa və lavaşın səthi köpmə nəticəsində azacıq qabarcıqlı, rəngi isə açıq sarı olmalıdır. Lakin yuxa və lavaşın üzərindəki qabarcıqlar daha tünd rəngdə də ola bilər. Bu məmulatların bişməsi bişkin şəklində, yağrılmış olmalı, içində un toparları olmamalıdır. Milli yuxa və lavaşımızın dadı duzsuztəhər, məmulata məxsus xəş dad və ətirli olmalıdır. Kənar təm və iyilərin olmasına yol verilmir.

Milli çörək məmulatlarımızın fiziki-kimyəvi göstəriciləri aşağıdakı kimidir:

- Nəmliyi (%-ilə, ən çoxu) – 28,0
- Turşuluğu (dərəcə ilə, ən çoxu) – 4,0

Çörək məmulatları soyuduqdan sonra ən çoxu 10 ədəd olmaqla üst-üstə qoyulur, ikiqat bükülür və tabaqlara yığılır. Milli çörək məmulatlarının istehsalı üçün əla, birinci və ikinci növ buğda unundan, çörəkbişirmə üzrə preslənmiş mayadan, xörək duzundan və işməli sudan istifadə edilir. Bundan əlavə uyğunluq sertifikatı olan, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən istifadəsinə icazə verilən xaricdən alınan xammal və materialın istifadəsinə də icazə verilir. Çörək məmulatlarının pərakəndə ticarət şəbəkələrində satışı, həmin şəbəkələrdə 100 q məmulatın enerji dəyəri, tərkibindəki zülalların, yağların və karbohidratların miqdarı haqqında istehsalçı müəssisə tərəfindən təqdim edilən informasiya olduqda həyata keçirilir. Milli çörək məmulatları üçün qəbul edilmiş qida və enerji dəyəri aşağıdakı kimidir:

100 q məhsulun qida və enerji dəyəri

Məhsulun adı	Zülallar (qramla)	Yağlar (qramla)	Karbohidratlar (qramla)	Enerji dəyəri (kkal)
Azərbaycan yuxası, Azərbaycan lavaşı:				
Əla növ undan	7,5	0,8	51,6	244
Birinci növ undan	7,7	0,9	49,3	236
İkinci növ undan	8,5	1,3	46,	231

16. Çörək sexləri üçün tələb olunan avadanlıqlar

Çörək sexləri üçün tələb olunan avadanlıqlar təyinatı üzrə fərqləndirilir: İstehsal məqsədli və ticarət təyinatlı. Bu sahədə sahibkarlıqla məşğul olmaq istəyənlərin diqqətinə çatdırmaq ki, Rusiya istehsalı olan avadanlıqlar Avropa ölkələrinin istehsal etdiklərindən daha ucuzdur. Kiçik çörəkbişirmə

müəssisələri üçün lazım olunan istehsal avadanlıqları aşağıdakılardır (mötərizədə Rusiya istehsalı olan avadanlıqların təxmini qiyməti göstərilib):

- Soba (20 min dollar);
- Xəmiryoğuran maşın (8 min dollar);
- Müvəqqəti saxlama dolabı (1200 dollar);
- Xəmirin kəsilməsi üçün masa (1100 dollar);
- Xəmiryayan maşın (650 dollar);
- Hazır məhsulu daşımaq üçün yük arabası (4 00 dollar)
- Ələk (300 dollar).

Başlanğıc üçün adları çəkilən avadanlıqların hər birindən 1 ədəd əldə etmək lazımdır. Orta hesabla 1 soba bir gündə 1 ton undan çörək və çörək məhsulları hazırlaya bilir. Bu da 1600 kq hazır məhsul deməkdir.

Çörək müəssisələri üçün tələb olunan ticarət avadanlıqları isə aşağıdakılardır (Belə avadanlıqlar (Rusiya istehsalı) təxminən 5 min dollara başa gəlir):

- - Vitrinlər;
- - Kassa aparatı;
- - Pul və sənədləri saxlamaq üçün seyf;
- - Məhsulun saxlanması üçün dolablar.

Qeyd edək ki, Avropa ölkələrinin istehsalı olan çörəkbişirmə avadanlıqları daha müasir və daha keyfiyyətlidir. Ancaq Avropa istehsalı olan avadanlıqlar bahadır. Belə avadanlıqlar istehsal edən məşhur firmalardan “Bassanina” (İtaliya), “Bongard” (Fransa), “Felino” (Portuqaliya), ESMACH (İtaliya) və “Sottoriva”nın (İtaliya) adını çəkmək olar.

17. Əlavələr

Çörəkbişirmə sahəsində tətbiq edilən bəzi ГОСТ-ların siyahısı

Məhsulun adı	ГОСТ göstəriciləri
Çovdar, ikinci, birinci və əla növ buğda unu	ГОСТ 26574
Buğda kəpəyi	ГОСТ 7169
Çörəkbişirmə üçün preslənmiş maya	ГОСТ 171
Marqarin	ГОСТ 240
Ərinmiş yağ	ГОСТ 37
Xörək duzu	ГОСТ 13830
Küncüt toxumu	ГОСТ 12095
Cirə	ГОСТ 18315
İçməli su	ГОСТ 2874
Çörəyin qəbul qaydaları	ГОСТ 5667
Nümunələrin seçilib götürülməsi	ГОСТ 5667
Toksiki elementlərin təyini üçün nümunələrin hazırlanması	ГОСТ 26929
Çörəyin orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəriciləri	ГОСТ 5667
	ГОСТ 5670
	ГОСТ 21094
Toksiki elementlər	ГОСТ 26927
	ГОСТ 26930
	ГОСТ 26934
Toksiki elementlərin atom-absorbsiya üsulu ilə təyini	ГОСТ 30178
Çörəyin daşınma qaydaları	ГОСТ 8227

Qeyd: bu ГОСТ-lar haqqında ətraflı məlumatları internet vasitəsi ilə əldə edə bilərsiniz. Məsələn, internet axtarış sistemində ГОСТ 2874 yazmaqla çörəkbişirmə sahəsində içməli suyun standartları haqqında geniş məlumatlar toplaya bilərsiniz.

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin
2007-ci il 25 sentyabr tarixli 142 nömrəli qərarı ilə
TƏSDİQ EDİLMİŞDİR

**Milli
uyğunluq
nişanının
təsviri**

**UYĞUNLUQ SERTİFİKATININ FORMASI
AZS MİLLİ SERTİFİKATLAŞDIRMA SİSTEMİ
Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi ^[1]**

Sertifikatlaşdırma üzrə orqanın adı və ünvanı: _____

—

BNö _____
blankın nömrəsi

**UYĞUNLUQ
SERTİFİKATI**

Sertifikat № AZ031 _____

Verilmə tarixi _____

Qüvvədə olma müddəti _____

Bu sertifikatla təsdiq edilir ki, _____

məhsulun istehsal olunduğu ölkənin və istehsalçı müəssisənin adı

_____ istehsal edilmiş

Müvafiq qaydada identifikasiya olunmuş _____

məhsulun adı, tipi, markası və s.

normativ sənədin adı və nömrəsi

tələblərinə uyğundur. Məhsulun kodu:

Sertifikat

verilib _____ sifarişçinin adı

Ünvan _____

sifarişçinin ünvanı

Sertifikatın verilməsi üçün

əsas: _____

təqdim olunmuş sənədlər toplusu

Bu sertifikatın sahibi sertifikatda göstərilən məhsulları AZS Milli Uyğunluq nişanı ilə nişanlamaq hüququna _____

malikdir/malik deyildir

Sertifikatı verən orqanın rəhbəri

M.Y.

Imza

Bu sertifikat Azərbaycan Respublikasının

ərazisində qüvvədədir.

Gigiyenik sertifikat

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin
2007-ci il 25 sentyabr tarixli 142 nömrəli qərarı ilə
TƏSDİQ EDİLMİŞDİR

**GİGİYENİK SERTİFİKATIN FORMASI
AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
SƏHIYYƏ NAZİRLİYİ**

Ünvan

Sertifikat № AZ 031

Verilmə tarixi _____ il _____

Məhsulun tam adı _____

Məhsulların normativ sənədləri _____

Xarici məhsulların rekvizitləri _____

İstehsalçı müəssisənin adı _____

Gigiyenik sertifikatı alan təşkilat _____

Məhsulun gigiyenik xarakteristikası _____

İstifadə sahəsi

Məhsulun istifadəsi, saxlanması, daşınması

və təhlükəsizliyinə dair lazımi şərtlər _____

(istehsalçı müəssisənin tövsiyəsinə əsasən)

Gigiyenik sertifikatın qüvvədə olma

müddəti

Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyinin

vəzifəli şəxsi

(soyadı, adı və atasının adı)

İMZA

M. Y.