

Педагогикалык кеңеш тарабынан
кабыл алынган
Буйрук № 1/16
"30" 08 2022-ж



БЕКТЕМИН

Мектеп директору

Темиркулова Б.

"09" 2022-ж

Кара-Кулжа районундагы А.Бегитаев атындагы "Сары-Бээ" орто мектеби

Ашпозчу жөнүндө ЖОБОСУ

1. Жалпы жоболор.

1.1. Ашпозчу кызматына 18 жаштан кем эмес жана атайын билими бар адам кабыл алынат.

1.2. Мектеп жетекчисине жана мектеп жетекчисинин орун басарына баш иет.

1.3. Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо ,каторуу жана бошотуу жүргүзүлөт.

1.4. Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат.

- . Аткарылган иштер боюнча документтер;
- . Ички эмгек тартиби;
- . Мектеп жетекчисинин буйруктары ;

1.5. Ашпозчу билиши керек:

- . Гигиенанын негиздери;
- . Эмгекти коргоонун негиздери;
- . Санитардык –эпидемиологиялык эрежелер ;
- . Мектеп күнүнүн режими;
- . Тамак бышыруунун ,сактоонун жана витаминдер менен байытуунун негизги эрежелери;
- . Электр жабдууларын колдонуу эрежелери;
- . Экстремалдык кырдаалдагы эрежелер;

2. Ашпозчунун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу;

2.1. Кулинардык кызматтарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;

2.2.Ар бир күн үчүн менюну даярдоого катышуу;

- 2.3.Өндүрүмдү ырааттуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
- 2.4.Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак ашты маданий жол менен берүү ,бир балага эсептелген продукциянын ченемине ылайык;
- 2.5.Азыктарды туура сактоону жана туура пайдаланууну жана тамак –ашты санитардык - гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
- 2.6.Бир балага күрөөгө коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлүштүрүп берүү;
- 2.7.Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
- 2.8.Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
- 2.9. Чийки бышырылбаган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мүмкүнчүлүгүн жокко чыгаруу;
- 2.10.Эт сорполорду сөзсүз сузүп алуу;
- 2.11.Ашкананын ,ашкана идиштерин жана шаймандарынын санитардык абалын көзөмөлдөө жана таза кармоо;
- 2.12.Жеке гигиена эрежелерин ,технологияга карата санитардык талаптарды сактоо;
- 2.13.Өз убагында медициналык кароодон өтүү;
- 2.14.Ар бир кесүүчү жабдууларды колдонуудан кийин тазалоо;
- 2.15.Жаракаларды ,деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;
- 2.16.Тряпкаларды системалдуу түрдө зыянсыздандыруу маркировкадагыдай чүпүрөктөрдү колдонуу;
- 2.17.Таза ашкана идиштерин текчелерде сактоо;
- 2.18.Жумушта тиешелүү түрдө белгиленген гана ашкана идиштерин колдонуу;
- 2.19.Ашкананын ар бир бөлмөсүн талап кылынган гана тазалоочу шаймандар;
- 2.20.Ашканада чымындар болбосу зарыл;
- 2.21.Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларын коюу;

2.3. 1% уксус эритмеси менен нан кесүүчү такталарды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалоо;

3.Ашпозчунун укуктары.

3.1.Кампачы дан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;

3.2.Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдар жөнүндө жетекчиликке кайрылууга;

3.3.Жыл сайын төлөнүүчү өргүгө;

4.Ашпозчунун жоопкерчилиги.

4.1.Мектептин Уставын жана ички эмгек эрежелерин талаптагыдай аткарбаса жоопко тартылат;

4.2.Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы учун жумуштан бошотуу тартиби;

4.3.Өрт коопсуздугунун бузгандыгы үчүн жана эмгекти коргоо, билим беруу мекемесининде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата гигиеналык талаптарды бузуу учурунда административдик жоопкерчилер.