

№7 Таштемир Сатыбалдиев атындагы жалпы билим берүүчү орто мектеби

Ашпозчу жонундо

ЖОБОСУ

«Бекитемин»
Мектеп директору: *Какаева М.С.*
2022ж.

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 ийет.

1.3 Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.
1.4 Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат:

- Аткарылган иштер боюнча документтер;
- Ички эмгек тартиби.

- Мектеп жетекчисинин буйруктары;
- Ашпозчу билиши керек:

- Тигенанын негиздери;

- Эмгекти коргоонун негиздери;

- Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер;

- Мектеп кунунун режими.

- Тамак бышыруунун, сактоонун жана витаминдер менен байытуунун негизги эрежелери.

Электр жабдууларын колдонуу эрежелери.

Экстремалдык кырдаалдарга аракеттер
2.1 Ашпозчунун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу учун ашпозчу:

2.2 Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;

2.3 Ар бир кун учун менюн даярдоого катышуу;
2.4 Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын тигеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу. Балдарга тамак-ашты маданий жол менен берүү, бир балата

2.5. Азыктарды тура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык-тигеналык эсептеген продукцияны ченемине ылайык.

2.6. Бир балата кыресе коюлган продукциянын ченемине ылайык даар тамак-ашты берүшүрүп берг.

2.7. Таланттарга ылайык кунумдук рациондун улгулерун сактоо;

2.8. Кулинардык азыктарды жасоодо кемекчу жумуштарды аткаруу;

2.9 Чийки жана бышырылган продукциялардын тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мумкунчулугун жокко чыгаруу.

2.10 Эт сорполорун сөзсүз сүзүп алуу;

2.11 Ашкананын, ашкана идиштеринин 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 Жаракатары, деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо.

2.16 Тряпкаларды системалуу түрдө зыянсыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген гана чүпүрөктөрдү колдонуу.

2.17 Таза ашкана идиштерин текшерде сактоо;

2.18 Жумушта тиешелүү түрдө белгиленген ашкана идиштерин гана колдонуу (бычак, кесүүчү тактай, чыны);

2.19 Ашкананын ар бир бөлмөсүндө белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу;

2.20 Ашканада чымындар болбоосу зарыл;

2.21 1 % уксус эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди узгүлтүксүз тазалап туруу.

2.22 Муздаткыча корюлүүчү азыктарды өз ордунда коюу.

3 Ашпозчунун уккытары:

3.1

Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого.

3.2

Ашпозчунун уруксатсыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо жонундо жетекчиликке кайрылууга.

3.3

Жетекчиликтен туздон-туз милдеттерди аткарууга, жабдууларды өз убагында ондоп-тазалоого жана тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт түзүүнү талап кылуу. 3 4 Жыл сайын төлөнүүчү өрүүгө 4 Ашпозчунун жоопкерчилиги:

4.1

Мектептин Уставын жана ички эмгек эрежелерин талаптарга ылайык аткарылган иштин үчүн жоопкерчиликке тартылат;

4.2

Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы үчүн жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу;

4.3

Мумкун;

өрт коопсуздуктун эрежелерин бузгандыгы үчүн жана эмгекти коргоо, билим берүү

мекмесинде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата санитардык-гигиеналык

талаптарды бузуу үчүрүндө административдик жоопкерчиликке тартылат.