

Педагогикалык кеңеш
тарабынан кабыл алынган
протокол № 1
« 29 » 08 2022-ж

Бекителген
Мектеп директору А. Исакова
« 29 » 08 2022-ж



Убайдылда Малтабаров атындагы жалпы орто билим берүүчү мектебинин
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 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;

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 аракеттер;

2. Ашпозчунун милдеттери:

Ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу учун ашпозчу:

- Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
- Ар бир күн үчүн менюю даярдоого катышуу;
- Өндүрүмдү ырааттуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
- 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;
- Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
- Бир балага күрөөгө коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлүштүрүп берүү;
- Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
- Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
- Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылбаган продукциялардын ортосундагы байланыш мүмкүнчүлүгүн жокко чыгаруу;
- Эт сорполорун сөзсүз сүзүп алуу;
- Ашкананын, ашкана идиштерин жана шаймандарынын санитардык абалын көзөмөлдөө жана таза кармоо;
- Жеке гигиена эрежелерин, технологияга карата санитардык талаптарды сактоо;

- Өз убагында медициналык кароодон өтүү;
 - Ар бир кесүүчү жабдууларды колдонуудан кийин тазалоо;
 - Жаракалары, деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;
 - Тряпкаларды системалуу түрдө зыянсыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген гана чүпүрөктөрдү колдонуу;
 - Таза ашкана идиштерин текчелерде сактоо;
 - Жумушта тиешелүү түрдө белгиленген гана ашкана идиштерин колдонуу (бычак, кесүүчү тактай жана чыны);
 - Ашкананын ар бир бөлмөсүндө гана белгиленген шаймандарды колдонуу;
 - Ашканада чымьндар болбошу зарыл;
 - 1% уксус эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафттарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалап туруу;
 - Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларына коюу;
3. Ашпозчунун укуктары:
- Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;
 - Ашпозчунун уруксатсыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо жөнүндө жетекчиликке кайрылууга;
 - Жетекчиликтен түздөн-түз милдеттерин аткарууга, жабдууларды өз убагында оңдоп тазалоого жана тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт түзүүнү талап кылуу;
 - Жыл сайын төлөнүүчү өргүүгө;
4. Мектептин Уставын жана ички эмгек эрежелерин талаптагыдай аткарбагандыгы үчүн жоопкерчиликке тартылат;
- Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы үчүн жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мумкун;
 - Өрт коопсуздугунун эрежелерин бузгандыгы учун жана эмгекти коргоо, билим берүү мекемесинде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата санитардык-гигиеналык талаптарды бузуу учурунда административдик жоопкерчиликке тартылат.