

Бекитемин:

Мектеп директору



Төлөбек кызы Анара

Жоробек Сатылганов атындагы орто 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;
    - эмгектик өргүүнүн 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 жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу учун ашпозчу:
  - 2.1. Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү.
  - 2.2. Ар бир күн үчүн менюю даярдоого катышуу.
  - 2.3. Өндүрүмдү ырааттуулук менен белгилөө.
  - 2.4. Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак-ашты күнүмдүк менюнун негизинде берүү, бир балага эсептелген продукцияга карата.
  - 2.5. Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну, тамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу.
  - 2.6. Бир балага продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты берүү.
  - 2.7. Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун талаптарын сактоо.
  - 2.8. Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу.
  - 2.9. Чийки жана бышырылган азыктарды тиешелүү белгиленген тактайларга туура пайдалануу.
  - 2.10. Эт сорполпун сүзүп алуу.
  - 2.11. Ашкананын идиштерин жана шаймандарын санитардык абалда таза кармоо.
  - 2.12. Жеке гигиена эрежелерин, технологияларга карата санитардык талаптарды сактоо.
  - 2.13. Ар бир кесүүчү жабдууларды колдонгондон кийин тазалоо.
  - 2.14. Өз убагында медициналык кароодон өтүү.
  - 2.15. Жаракалары, деформациялары бар идиштерди колдонбоо.
  - 2.16. Тряпкаларды системалуу түрдө жугушеуздандыруу.
  - 2.17. Ашкананын ар бир бөлмөсүндө белгиленген тазалоочу шайманды колдонуу.
  - 2.18. Санифорт жана соода эритмесин пайдалануу.
  - 2.19. Муздаткычка коюлган азыктарды өз ордуна коюу.
3. Ашпозчунун укуктары жана жоопкерчилиги:
  - 3.1. Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоо.

- 3.2. Ашканага чоочун адамдарды киргизбөө.
- 3.3. Технокартанын негизинде тамак-ашты даярдоо.
- 3.4. Мектептин ички эмгек тартибин сактоо.
- 3.5. Эмгек келишимин бузса жумуштан бошотуу.
- 3.6. Өрт коопсуздугунун эрежелери менен таанышып, алдын алуу.
- 3.7. Санитардык-гигиеналык талаптарды бузбоо.