

Педагогикалык кенеш тарабынан

кабыл алынган

«29» 09 2022 ж.



«29» 09 2022 ж.

Чүй районундагы А.Жаманбаев атындагы толук эмес орто мектеби

Ашпозчу жөнүндө

ЖОБО

1. Жалпы жобо.

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 жетекичиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.

1.4 Ашпозчуунун ишмердүүлүгүнө төмөнкүлөрдү жетекчилик кылат.

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

1.5 Ашпозчу билиш керек.

- ❖ Гигиенанын негиздери;
- ❖ Эмгекти коргоонун негиздери;
- ❖ Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер;
- ❖ Мектеп кунун эрежелери;
- ❖ Тамак бышыруунун, сактоонун жана витаминдер менен байытуунун негизги эрежелери;
- ❖ Электр жабдууларын колдонуу эрежелери;
- ❖ Экстремалдык кырдаалдагы аракеттер;

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

2.1 Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;

2.2 Ар бир куну учун менюю даярдоого катышуу;

2.3 Өндүрүмдү ыраатуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;

2.4 Кампада зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылууулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак ашты маданий жол менен берүү, бир балага эсептелген продукцияны ченемине ылайык.

2.5 Азыктарды тура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-аштын санитардык гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу.

2.6 Бир балага куроого коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты болуштуруп берүү;

2.7 Талаптарга ылайык кунумдук рациондун үлгүлөрүн сактоо;

2.8 Кулинардык азыктарды жасоодо комочку жумуштарды аткаруу;

2.9 Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу; Чийки жана бышырлыган продукциялардын ортосундагы байланыш мүмкүнчүлүгүн 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 кесуучу жабдууларды колдонуудан кийин тазалоо;
- 2.15 Жаракалары , деформациясы бар бышыруучу идиштерди ордонбоо;
- 2.16 Тряпкаларды системалуу түрдө зыянсыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген канна чупорукторду колдонуу;
- 2.17 Таза ашкана идиштерин текчелерде сактоо;
- 2.18 Жумушта тиешелүү түрдө белгиленген ашкана идиштерин канна колдонуу (бычак кесуучу тактай,чыны)
- 2.19 Ашкананын ар бир болмосундо белгиленген канна тазалоочу шаймандарды колдонуу;
- 2.20 Ашканада чымындар болбоосу зарыл;
- 2.21 !% уксус эритмеси менен нан кесуучу тактайларды нан сактоочу шкафтарды жана нан салу учун идиштерди узгултуксуз тазалаптуруу;

3.Ашпозчунун укутары:

- 3.1Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоо;
- 3.2 Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо;
- 3.3Жетекчиликтен түзмө-түз милдеттерди аткарууга, жабдууларды өз убагында оңдоп тазалоого жана тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт тузууну талап кылуу;
- 3.4 Жыл сайын төлөнүүчү өргүү.

4.Ашпозчунун жоопкерчилиги.

- 4.1 Мектептин уставын жана ички эмгек эрежелерин талаптагыдай аткарбагандыгы учун жоопкерчиликке тартылат.
- 4.2 Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы учун жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мүмкүн;
- 4.3Өрт коопсуздугунун эрежелерин бузгандыгы учун жана эмгекти коргоо билим беруу мекемесинде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата санитардык-гигиеналык талаптарды бузуу учурун административдик жоопкерчиликке тартылат.