

Педагогикалык кенеш
тарабынан кабыл алынган
Буйрук № 31
« 30 » март 2022 ж



БЕКТЕМ
Мектеп жетекчиси
Каримов А.

март 2022 ж

№46 «Багы-Шамал» жалпы орто билим берүүчү мектеби ашпозчу жөнүндө ЖОБОСУ

1. Жалпы жоболор.

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

Мектеп жетекчисине жана мектеп жетекчисинин орун басарына баш ийет.

Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.

Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат:

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

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 жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн 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 продукцияны 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 бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мүмкүнчүлүгүн жокко чыгаруу;

Эт сорполорун сөзсүз сүзүп алуу;

Ашкананын, ашкана идиштеринин 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 ашкана идиштерин гана колдонуу (бычак, кесүүчү тактай, чыны);

Ашкананын ар бир бөлмөсүндө белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу;

Ашканада чымындар болбоосу зарыл;

1 % уксус эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалап туруу;

Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларына коюу.

3. Ашпозчунун укуктары:

Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;

Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо жөнүндө жетекчиликке кайрылууга;

Жетекчиликтен түздөн-түз милдеттерди аткарууга, жабдууларды өз убагында ондоп-тазалоого жана тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт түзүүнү талап кылуу;

Жыл сайын төлөнүүчү өргүүгө.

4. Ашпозчунун жоопкерчилиги:

Мектептин Уставын жана ички эмгек эрежелерин талаптагыдай аткарбагандыгы үчүн жоопкерчиликке тартылат;

Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы үчүн жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мүмкүн;

Өрт коопсуздугунун эрежелерин бузгандыгы үчүн жана эмгекти коргоо, билим берүү мекемесинде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата санитардык-гигиеналык талаптарды бузуу учурунда административдик жоопкерчиликке тартылат.