

Педагогикалык кеңеш
тарабынан кабыл алынган

БЕКИТЕМИН

Мектеп директорунун

милдетин аткаруучусу:



Джаналиева Э.Э

**Ж.Ашымов атындагы № 20 Арал жалпы орто билим берүү мектебинин
ашпозчу жөнүндө**

Жобо

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 иет.

1.3. Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо ,каторуу жана бошотуу жүргүзүлөт,

1.4. Ашпозчу озунун ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат:

-Аткарылган иштер боюнча документер

-Ички эмгек тартиби

-Мектеп жетекчисинин буйруктары

1.5. Ашпозчу билиши керек:

-Гигиенанын негиздерц;

-Эмгекти коргоонун негиздери;

-Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер;

-Мектеп күнүнүн режимц;

-Тамак бышыруунун ,сактоонун жана витаминдер менен байытуунун негизги
эрежелери

«Электр жабдууларын колдонуу эрежелери;

-Экстремалдык кырдаалдагы аракеттер ,

2. Ашпозчунун милдеттери:

Ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу:

- 2.1. Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
- 2.2. Ар бир күн үчүн меню даярдоого катышуу;
- 2.3. Өнүмдөрдү ыраттуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
- 2.4. Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак-ашты эсептелген азыкты ченемине ылайык берүү;
- 2.5. Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
- 2.6. Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
- 2.7. Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
- 2.8. Азык-түлүктөргө тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу;
- 2.9. Ашкана, ашкана идиштеринин жана шаймандарынын санитардык абалын көзөмөлдөө жана таза кармоо;
- 2.10. Жеке гигиена эрежелерин, санитардык талаптарды сактоо;
- 2.11. Өз убагында медициналык кароодон өтүү;
- 2.12. Ар бир кесүүчү шаймандарды колдонуудан кийин тазалоо;
- 2.13. Жаракалары, деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;
- 2.14. Ашканага ылайыктуу чүпүрөктөрдү гана колдонуу жана аларды таза кармоо;
- 2.15. Таза ашкана идиштерин текчеде сактоо;
- 2.16. Белгиленген ашкана идиштерин гана колдонуу (бычак, тактай, чыны)
- 2.17. Ашкананын ар бир бөлмөсүндө белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу;
- 2.18. Ашканада чымындар болбоосу зарыл;

2.19. 1% уксус эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалап туруу;

2.20. Муздаткычта азыктарды өз тартиби менен коюу.

3. Ашпозчунун укуктары:

3.1. Кампачыдан сапатсыз азыктарды албоого;

3.2. Ашпозчунун уруксаатысыз ашкана шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо тууралуу жетекчиликке кайрылууга;

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

3.4. Жыл сайын төлөнүүчү өргүүгө.

4. Ашпозчунун жоопкерчилиги:

4.1. Мектептин Уставын жана ички кызмат эрежелерин талаптагыдай аткарбагандыгы үчүн жоопкерчиликке тартылат;

4.2. Эмгек милдеттерин олоно бузгандыгы үчүн жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мүмкүн;

4.3. Өрт коопсуздугунун эрежелерин бузгандыгы жана санитардык-гигиеналык эрежелерди сактабаса, административдик жоопкерчиликке тартылат.