

Педагогикалык кеңеш  
Тарабынан кабыл алынган  
Буйрук № 8  
« 19 » 09 2022-ж

Бекитемин  
Мектеп жетекчиси  
Исламов К.А  
« 19 » 09 2022-ж

Качибеков Абдулла атындагы орто мектеби мекемеси  
Ашпозчу жөнүндө  
ЖОБОСУ

1. Жалпы жоболор.
  - 1.1 Ашпозчу кызматына 18 жаштан кем эмес жана атайын билими бир адам кабыл алынат.
  - 1.2 Мектеп жана мектеп жетекчисинин орун басарына баш иет.
  - 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. Ашпозчонун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу:
  - 2.1 Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
  - 2.2 Ар күн үчүн менюну даярдоого катышуу;
  - 2.3 Өндүрүмдү ырааттуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
  - 2.4 Кампада 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;
  - 2.5 Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
  - 2.6 Бир балага күрөөгө коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлүштүрүп берүү;
  - 2.7 Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
  - 2.8 Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
  - 2.9 Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылган 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 кесүүчү жабдууларды колдонуудан кийин тазалоо ;

2.15 Жаракалары , деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;

2.16 Тряпкаларды системалуу түрдө зыянсыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген гана чүпүрөктөрдү колдонуу;

2.17 Таза ашкана идиштерин текчелерде сактоо;

2.18 жумушта тиешелүү түрдө белгиленген ашкана идиштерин гана колдонуу( бычак, кесүүчү тактай, чыны);

2.19 Ашкананын ар бир бөлмөсүндө белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу;

2.20 Ашканада чымындар болбоосу зарыл;

2.21 1% уксуз эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалап туруу;

2.22 Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуна коюу;

3. Ашпозчунун укуктары:

3.1 Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;

3.2 Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдары жазалоо жөнүндө жетекчиликке кайрылууга ;

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

3.4 Жыл сайын төлөнүүчү өргүүгө.

4. Ашпозчунун жоопкерчилиги:

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

4.2 Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы үчүн жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мүмкүн;

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