

Педагогикалык кеңеш тарабынан
кабыл алынган
Буйрук № 43
« 29 » август 2022-ж.

БЕКТЕМИН
Мектеп жетекчиси

Алчыпбаева Н.Н.

« _____ » _____ 2022-ж.



**«Майлуу -Суу шаарындагы №8 жалпы билим берүү орто мектеби»
мекемесинин 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 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. Ашпозчунун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу:
 - 2.1. Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
 - 2.2. Ар бир күн үчүн менюю даярдоого катышуу;
 - 2.3. Өндүрүмдү ырааттуулук 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 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 % уксус эритмеси менен нан кесүүчү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди үзгүлтүксүз тазалап туруу;
- 2.22. Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларына коюу.
3. Ашпозчунун укуктары:
 - 3.1. Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;
 - 3.2. Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды 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 кылуу;
 - 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.