

Педагогикалык кепеш  
тарабынан кабыл алынган

Буйрук № 38

07.09. 2022ж

БЕКИТЕМИН: А.Жапанов

Мектеп директору

07.09. 2022ж

Аблес уулу Алайдар атындагы орто мектеби  
ашпозчу жопундо

### ЖОБОСУ

1.
  - 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 жетекчиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.
  - 1.4. Ашпозчу өзүнүн ишмердуулугунде төмөнкулерду 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 кунунун 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 учун ашпозчу:
  - 2.1. Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
  - 2.2. Ар бир кун учун менюну даярдоого катышуу;
  - 2.3. Өндүрүмдү ырааттуулук менен белгиле, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
  - 2.4. Кампадан зыянсыз азыктарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуу-суук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак-ашты маданий жол менен беруу, 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 бөлүштүрүлүбөрүү;
  - 2.7. Талаптарга ылайык кунумдук рациондун улгулөрүн сактоо;
  - 2.8. Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
  - 2.9. Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки

2.10. Эт сорполорун сөзсүз сузуп алуу, жана бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мүмкүнчүлүгүн жокко чыгаруу.

2.11. Ашканын, ашкана идиштеринин жана шаймандарынын санитардык абалын козомолдоо жапа 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 колдонбоого

2.16. Тряпкаларды системалуу түрдө зыясыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген ганачууректерди колдонуу,

2.17. Таза ашкана идиштерин текшерде сактоо;

2.18. Жумушта тиешелуу түрдө белгилеп ашкана идиштерин гана колдонуу (бычак, кесүүчү тактай, чыны);

2.19. Ашканын ар бир бөлмөсүндө белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу,

2.20. Ашканада чымындар болбоосу зарыл;

2.21. 1% уксус эритмеси менен нан кесуучү тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди узгүлгүксүз тазалап туруу,

2.22. Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларына коюу.

3. Ашпозчунун укуктары:

3.1. Кампачыдан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;

3.2. Ашпозчунун уруксатысыз ашканын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо жөнүндө жетекчиликке кайрылууга;

3.3. Жетекчиликтеп тузден-туз милдеттерди аткарууга, жабдууларды өз убагында ондоп-тазалоого жапа тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт түзүүнү талап кылуу,

3.4. Жыл сайын толонуучу оргүүгө.

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.