

Аманкул Куттубаев атындагы жалпы орто билим берүү мектеби

**Аманкул Куттубаев атындагы  
жалпы орто билим берүү мектебинин  
мектебинин ашпозчу  
жөнүндөгү жобо**

Белек айылы

Бекитемин

Мектеп директору А.М.Садырова

01.09.2022-ж

## **Аманкул Куттубаев атындагы жалпы орто билим берүү мектебинин мектебинин ашпозчу жөнүндөгү жобо**

### **1.Жалпы жоболор.**

- 1.1. Ашпозчу кызматта 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 жургузулет.
- 1.4. Ашпозчу езунун ишмердуулугунде томонкулорду жетекчиликке алат:

- Аткарылган иштер боюнча документгер
  - Ички эмгек тартиби
  - Мектеп жетекчисинин буйруктары
- 1.5. Ашпозчу билиши керек:
    - Гигиенанын негиздери;
    - Эмгекти коргоонун негиздери;
    - Санитардык-эпидемиологияльж эрежелер;
    - Мектеп кунунун режими
    - Тамак бышыруунун, сактоонун жана витаминдер менен байыпуунун негизги эрежелери;
    - Электр жабдууларьш колдонуу эрежелери; • Экстремалдыж кырдаалдагы аракеттер.

### **2. Ашпозчунун милдетгери:**

Ага жуктелген функцияларды аткаруу учун ашпозчу:

- 2.1. Кулинардыж азыжтарды даярдоо боюнча иштерди жургузуу;
- 2.2. Ар бир кун учун менюну даярдоого катыппуу;
- 2.3. Онумдорду ырааттуулук менен белгилее, аларды быппыруунун узактыгын эске алуу;
- 2.4. Кампадан зышнсыв азыжтарды салмагы боюнча так алуу, алардын гигиеналык жана жылуулук менен иштешин камсыз кылуу, балдарга тамак-ашты маданий жол менен беруу, бир балага эсептелген продукцияны ченемине ылайык,
- 2.5. Азыжтарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардыжгигиенальж талаптарга ылайыж камсыв кылуу;
- 2.6. Бир балага курееге коюлган продукцияны ченемине ышайык даяр тамак-ашты белуштуруп беруу;
- 2.7. Талаптарга ышайыж кунумдук рациондун улгулерун сактоо;
- 2.8. Кулинардыж азыжтарды жасоодо кемекчу жумуштарды аткаруу;
- 2.9. Чийки жана бышльрылган продукцияны тиешелуу белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана быппырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мумкунчулугун жокко чыгаруу;

- 2.10. Эт сорполорун сезсуз сузуп алуу;
- 2.11. Агпкананьш, ашкана идиштеринин жана шаймандарынын санитардык абалыш кеземадее жанз таза кармоо;
- 2.12. Жеке гигиена эрежелерин, технологияга карата санитардык талаптарды сактоо;
- 2.13. 03 убагында медициналык кароодон отуу;
- 2.14. Ар бир кесуучу жабдууларды колдонуудан кийин тазалоо;
- 2.15. Жаракалары, деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;
- 2.16. Тряпкаларды системалуу турде зьянсыздандыруу, маркировкага ылайык белгиленген гана чупурэктерду колдонуу;
- 2.17. Таза ашкана идиштерин текчелерде сактоо;
- 2.18. Жумушта тиешелуу турде белгиленген ашкана идиштерин гана колдонуу (бычык, кесуучу тактай, чыны);
- 2.19. Ашкананын ар бир белмесунде белгиленген гана тазалоочу шаймандарды колдонуу;
- 2.20. Ашканада чымындар болбоосу зарыл;
- 2.21. 1 % уксус эритмеси менен нан кесуучу тактайларды, нан сактоочу шкафтарды жана нан салуучу идиштерди узгултуксуз тазалап туруу;
- 2.22. Муздаткычка коюлуучу азыктарды ез ордуларына коюу.
3. Ашпозчунун укуктары:
  - 3.1. Кампачыщан сапатсыз азыктарды кабыл албоого;
  - 3.2. Ашпозчунун уруксатысыз ашкананын шаймандарын колдонгон адамдарды жазалоо жонунде жетекчиликке кайрылууга;
  - 3.3. Жетекчиликтен тузден-туз милдеттерди аткарууга, жабдууларды ез убагында оцдоп-тазалоого жана тазалоочу каражаттар менен камсыз кылууга шарт тузууну талап кылуу;
  - 3.4. Жыл сайын телепуучу ортууге.
4. Ашпозчунун жоопкерчилиги:
  - 4.1. Мектептин Уставьт жана ички эмгек эрежелерин талаптагыщай аткарбагандыгы учун жоокерчиликке тартылат;
  - 4.2. Эмгек милдеттерин одоно бузгандыгы учун жумуштан бошотуу тартиби колдонулушу мумкун;
  - 4.3. Орт коопсуздугунун эрежелерин бузгандыгы учун жана эмгекти коргоо, билим беруу мекемесинде окуучулардын жашоосун уюштурууга карата санитардыкгигиеналык талаптарды бузуу учурунда административдик жоопкерчиликке тартылат.