«БЕКИТЕМИН»

Мектеп директору:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021-жыл.

**Базар-Коргон районундагы Жусуп Турусбеков атындагы №33жалпы билим берүүчү орто мектеби**

Ашпозчу жөнүндө ЖОБО

1. Жалпы жоболор.
   1. Ашпозчу кызматына 18 жаштан кем эмес жана атайын билими бар адам кабыл алынат.
   2. Мектеп жетекчисине жана мектеп жетекчисинин орун басарына баш ийет.
   3. Мектеп жетекчиси тарабынан дайындоо, которуу жана бошотуу жүргүзүлөт.
   4. Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүндө төмөнкүлөрдү жетекчиликке алат:
      * Аткарылган иштер боюнча документтер;
      * Ички эмгек тартиби;
      * Мектеп жетекчисинин буйруктары;
   5. Ашпозчу билиши керек:
      * Гигиенанын иш негиздери;
      * Эмгекти коргоонун негиздери;
      * Санитардык-эпидемиологиялык эрежелер;
      * Мектеп күнүнүн режими;
      * Тамак бышыруунун, сактооонун жана витаминдер менен байытуунун негизги эрежелери;  Электр жабдууларын колдонуу эрежелери;  Экстремалдык кырдаалдагы аракеттер .
2. Ашпозчунун милдеттери жана ага жүктөлгөн функцияларды аткаруу үчүн ашпозчу:
   1. Кулинардык жазыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
   2. Ар бир күн үчүн менюну даярдоого катышуу;
   3. Өндүрүмдүү ыраатгуулук менен белгилөө, аларды бышыруунун узактыгын эске алуу;
   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;
   5. Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жана тамак-ашты санитардык- гигиеналыки талаптарг аылайык камсыз кылуу;
   6. Бир балага курөөгө коюлга нпродукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлүштүрүп берүү;
   7. Талаптарга ылайык күнүмдүк рациондун үлгүлөрүн сактоо;
   8. Кулинардык азыктарды жасоодо көмөкчү жумуштарды аткаруу;
   9. Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мумкунчулугун жокко чыгаруу;
   10. Эт сорполорун сөзсуз сүзүп алуу;
   11. Ашкананын, ашкана идиштеринин жана шаймандарынын санитардык абалын көзөмөлдөө жана таза кармоо;
   12. Жеке гигиена эрежелерин, технологияга карата санитардык талаптарды сактоо;
   13. Өз убагында медициналык кароодон өтүү;
   14. Ар бир кесүүчү жабдууларды колдонуудан ки й ин тазалоо;
   15. Жаракалары, деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбоо;