Педагогикалык кеңешме тарабынан
кабыл алынган
“29” 08 2022-ж

“Бекитемин”
Мектеп директору
Юсупалиева А.М
“29” 08 2022-ж

В.И.Ленин атындагы жатак-мектебинин ашпозчу жөнүндө Жобосу

1.Ашпозчу кызматына 18 жаштан кем эмес жана атайын билими бар адам кабыл алынат.

2.Мектеп жетекчисине жана орун басарына баш иет.

3.Ашпозчу өзүнүн ишмердүүлүгүнө төмөнкүлөрду жетекчиликке алат.

-Ички эмгек тартиби;

-Мектеп жетекчисинин буйруктары;

-Мектеп күнүмүнүн режими;

-Эмгекти коргонун негиздери;

-Аткарылган иштер боюнча документтер;Ар бир күн үчүн менюну даярдоого катышуу;

-Бир балага күрөөгө коюлган продукциянын ченемине ылайык даяр тамак-ашты бөлуштуруп берүү.

- Тамак-ашты атайын униформа кийип алып жасоо, фартук, атайын бут кийим, баш кийим, гигиеналык кол каптар.

4.Аш даярдоого киришүү алдында колду 20 секундтан кем эмес самындап жууп. Тырмактар кыска кыркылуусу шарт.

5.Азыктарды жууп-тазалоо, аарчуу.

6.Тамак бышып жатканда ар бир ашпозчу тамакты даамда көрөт. Ушуга байланыштуу бир кашык менен бир гана жолу даамдап көрүү жакшы. Бул гигиенадан тышкары ашпозчунун професионалдуулугун көрсөтөт.Ошондуктан ашпозчунун жанында дайыма тыкан идиште салынган таза кашыктар болуусу пайдалуу.

7.Зарыл болбогон азык-түлүктөр дайыма муздаткычта туруусу. Бул ар кандай микроп-бактериялардан тышкары, азык-түлүктүн жакшы сакталуусун камсыз кылат.

8.Мөмө жемиш, жер жемиш, жашылча жемиштерди азыктарды тууураган тактайдын үстүндө тазалоого болбойт.

9.Азыктарды тууураган тактайды бат-бат жууп, вертикалдык абалда кургатуу. Ашканадагы тактайлардын саны бардыгына жетиштүү жана кошумча тактайлар дайыма таза абалда болуусу.

10.Азык-түлүктөрдүн бузулуп кетпешин дайыма байкап туруу. Маркировка, өңү-түсү, жыты аркылуу. Бузулуп бараткан азыктарды тапкан соң ыргытуу.

11.Бычактарды таза жана кургак кармоо.

12.Муздаткычтын температурасын колго текшерүү үчүн ашканада термометрдин болуусу.

13.Муздачтычтын температурасын күн сайын текшерүү. Кээде муздаткычтар иштебей же чала иштейт.

14.Даяр тамактарды жана азыктарды мискейде эмес, атайын капкагы бар контейнерлерде же азык пленкаларына ороп сактоо. Контейнер бошоору замат аны таза жууп кургатуу. Колдонулган пленканы экинчи ирет колдонуу болбойт.

15.Даяр азыктарды чийки азыктардан өзүнчө сактоо.

16.Сактоого алынган азыктардын бардыгын маркировкалоо эреже. Маркировкада азыктын атын, жана сактоого алынган датасы, сааты жазылат.

17.Азыктарды төшөлмөгө, жерге коюп сактоого жол берилбейт. Жерден эң аз дегенде 20см бийик коюлат.

18.Ысык, жылуу тамактарды дароо муздаткычка салууга болбойт. Муздагандан кийин гана.

19.Жумушчу столдун үстүн колдонгондон кийин жууп-тазалап, антибактериалдык каражат менен дезинфекциялоо.

20.Ашкананы күн сайын тазалап-жуу иштерин жүргүзүү. Ашкананы дайыма идеалдуу тазалыкта кармоо талап.