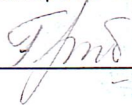


“Бекитемин”

Мектебинин директору

Жапарова К.М.



Макулдашылды

Профсоюз комитетинин


терайымы Садыкова Б.С.



Ашкана кызматчысынын функционалдык милдеттери

1. Ашкана идиштерин таза жуу, жакшы сактоо жана колдонуу.
Жашылчаларды биринчи тазалоодон өткөрүү (тазалоо, жуу)
2. Ашкананын жумасына бир жолу жогорку денгээлде
(генеральная) тазалоо
3. Ашпозчунун берген жумуштарын аткаруу (жашылчаларды
кесүү, эт-азыктарын даярдоо)
4. Муздаткычтардын тонун кетирип, тазалоо.
5. Ашканада санитардык – гигиеналык нормаларды сактоо.
6. Өз убагында медициналык кароодон өтүү жана санитардык
минимумдарды тапшыруу .
7. Керектелүүчү инвентарларды өз максатына колдонуу жана
аларды таза кармоо.
8. Өздүк гигиенаны сактоо.
9. Эмгек тартибин сактоо.
10. Азык – түлүк калдыктарын өз убагында тазалап туруу.

Ашкана кызматчысы:



(Ф.А.А.)

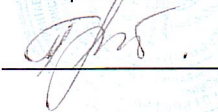


(колу)

“Бекитемин”

Мектебинин директору

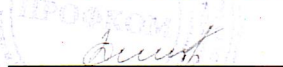
Жапарова К.М.



Макулдашылды

Профсоюз комитетинин


төрайымы Садыкова Б.С.



Башкы ашпозчунун функционалдык милдеттери

1. Бардык ашканадагы кызматкерлердин жасаган жумуштарын көзөмөлдөйт.
2. Күнүмдүк берилүүчү тамактын менюсун түзүүгө катышат.
3. Азык – түлүктү кампадан алуу жанан анын сапатын текшерүү
4. Азык – түлүктүн толук жана туура бышырылышына жана алардын туура берилишин көзөмөлдөйт.
5. Бардык учурда тамактын жасалуу технологиясын көзөмөлдөйт
6. Ашкананын санитардык абалын, сынган идиш-аяктын жана ашкана буюмдарынын өз убагында алмашылышын, ондолушун көзөмөлдөйт.
7. Ашканадагы буюмдардын туура пайдаланылышына жана коопсуздук эрежелеринин сакталышына жооп берет
8. Даярдалган тамак-ашты группаларга туура берилишин көзөмөлдөйт
9. Ашкана кызматкерлерине өтүлгөн окууларга катышат.
10. Ашканадагы санитардык, гигиеналык нормаларын сакталышын көзөмөлдөйт (уборка, дез.обработка)
11. Ашкана кызматкерлерин медициналык кароодон өз убагында өтүшүн, санминимумдарды тапшыруусун, эмгек тартибин сактоосун көзөмөлдөйт.

Башкы ашпозчу:



(Ф.А.А.)



(колу)