


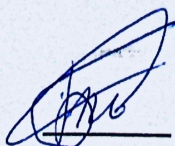
Макулдашылды  
Профсоюз комитетинин  
терайымы  Б.М.Бекназарова




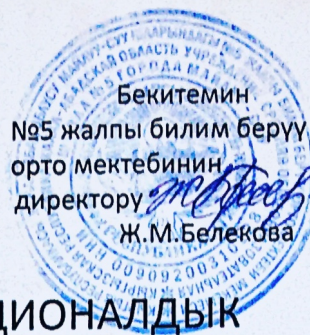
## АШПОЗЧУНУН ФУНКЦИОНАЛДЫК МИЛДЕТТЕРИ

1. Тамакты меню боюнча даярдоо.
2. Менюда көрсөтүлгөн азык -түлүктүн сапатын текшерүү.
3. Меню боюнча азык-түлүктүн нормасына жооп берет.
4. Ашканада санитардык-гигиеналык нормаларын сакталышын жана тамак бышыруунун технологиясын туура аткарат..
5. Даярдалган тамакты берүүгө уруксаат алуу жана аны нормасы менен таратып берүү.
6. Бардык коомдук тамактануучу жерлерге тиешелүү санитардык -гигиеналык талаптарды сактоо.
7. Өз убагында медициналык кароодон өтүү, санитардык минимумдарды тапшыруу жана коопсуздук эрежелерин сактоо.
8. Ашкана буюмдарын таза кармоо, ар бир буюмдуу тиешелүү убакта колдонуу жана өздүк гигиеналык эрежелерин сактоо
9. Азык-түлүк калдыктарын өз убагында тазалап туруу.

Ашпозчу Г.А. Борисова



Макулдашылды  
Профсоюз комитетинин  
төрайымы  Б.М.Бекназарова



## АШКАНА КЫЗМАТЧЫСЫНЫН ФУНКЦИОНАЛДЫК МИЛЕТТЕРИ

1. Ашкана идиштерин таза жуу, жакшы сактоо жана колдонуу. Жашылчаларды биринчи тазалоодон өткөрүү (тазалоо, жуу)
2. Ашкананы жумасына бир жолу жогорку деңгээлде (генеральная) тазалоо.
3. Ашпозчунун берген жумуштарын аткаруу (жашылчаларды кесүү, эт- азыктарын даярдоо)
4. Муздаткычтардын тоңун кетирип тазалоо.
5. Ашканада санитардык-гигиеналык нормаларды сактоо.
6. Өз убагында медициналык кароодон өттү 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 Г. А. Боршова 