

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

*Маз* /Л.В. Гадильшина/

Протокол от «24» 08 2020 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Березинская СОШ»

*Кузнецова* /Л.Е. Кузнецова/

Приказ от «24» 08 2020 г. № 41/1

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее специальное образование.

1.2. Подчиняется директору школы, завхозу.

1.3. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит директор школы.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- руководящими и нормативными документами;
- Уставом школы;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, распоряжениями директора школы;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар должен знать:

- основы гигиены;
- правила и нормы охраны труда;
- санитарно-эпидемиологические правила;
- режим дня школы;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- правила пользования электрооборудованием;
- действия в экстремальных ситуациях.

### 2. ФУНКЦИИ

На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом школы, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

### 3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Для выполнения возложенных на него функций повар обязан:

3.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

3.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.

3.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

3.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.

3.5. Обеспечивать:

- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
- гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

3.6. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка.

3.7. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СанПиНа.



- 3.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.9. Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов.
- 3.10. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
- 3.11. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).
- 3.12. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологиям приготовления пищи.
- 3.13. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.14. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергать санитарной обработке.
- 3.15. Не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.
- 3.16. Систематически проводить дез. обработку ветоши, пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки.
- 3.17. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах.
- 3.18. В работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки)
- 3.19. Для каждого помещения пищеблока пользоваться только промаркированным уборочным инвентарем.
- 3.20. Постоянно вести борьбу с мухами.
- 3.21. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.
- 3.22. Находиться на рабочем месте в спецодежде.
- 3.23. Повар школы должен осуществлять:
  - маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.
- 3.24. Повар школы должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме. 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре +2 – +6 °С.
- 3.25. Повар школы должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).
- 3.26. Повар должен строго соблюдать положения должностной инструкции повара в школе, инструкций по охране труда при выполнении работ, инструкции о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы.

#### **4. ПРАВА**

Повар имеет право:

- 4.1. Не принимать продукты, если они имеют признаки недоброкачества.
- 4.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
- 4.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечения чистящими средствами.
- 4.4. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 4.5. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

- 5.1. Повар несет ответственность:



— за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

— за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора школы, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в школьном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

## **6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ И СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ**

Повар:

6.1. Подчиняется директору школы и завхозу.

6.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с ответственным за организацию школьного питания и кухонным работником.

6.3. Информировывает директора школы и завхоза о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения директора школы и завхоза.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

7.1. Качество выпускаемой продукции.

7.2. Соблюдение технологии и правил приготовления блюд, санитарных норм и правил.

7.3. Способность составления рационального меню.

7.4. Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

7.5. Отсутствие обоснованных претензий со стороны Роспотребнадзора.

7.6. Правильный уровень калорийности приготовляемых блюд.

7.7. Аккуратность, своевременность и точность оформления отчетной и рабочей документации.

7.8. Отсутствие негативных оценок со стороны директора школы.

7.9. Соблюдение трудовой дисциплины.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

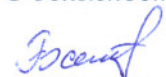
8.1. Настоящая Должностная инструкция составлена в двух экземплярах, один из которых хранится в школе, другой — у работника.

8.2. Изменения и дополнения в настоящую Должностную инструкцию вносятся приказом директора школы.

8.3. Должностная инструкция разработана в соответствии с Трудовым Кодексом РФ и Уставом школы.

Должностную инструкцию разработал:  /А.К. Токмурзина/

С должностной инструкцией ознакомлен(а), один экземпляр получил(а):

 / Байкаева / «24» 08 2022г.