

МБОУ «_____ОШ»
Должностная инструкция
Директор МБОУ «_____ОШ
Ф И О. _____

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ повара столовой

1. Общие положения

- 1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее специальное образование.
- 1.2. Подчиняется директору школы и зам. директора по АХЧ.
- 1.3. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит директор школы.
- 1.4. В своей деятельности повар руководствуется:
- руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
 - Уставом предприятия;
 - 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 СЭН.
- 3.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.9. Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих их 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 технологий 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. Содержать в чистоте и регулярно проводить обработку 1% раствором уксуса шкафа для хлеба, доски для резки хлеба, чашки для хлеба.
- 3.22. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

4. Права

Повар имеет право:

- 4.1. Не принимать продукты от кладовщика, 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 обеспечение 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

Должностная инструкция повара столовой

Автор: Administrator

28.11.2016 00:00 - Обновлено 29.11.2016 09:44

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 руководителю структурного подразделения (шеф-повару).

6.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с диетсестрой, кладовщиком и рабочим по кухне.

6.3. Информировывает директора школы и руководителя структурного подразделения (шеф-повара) о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения директора школы и руководителя структурного подразделения (шеф-повара).

с инструкцией ознакомлен: _____

с инструкцией согласен: _____

Должностная инструкция повара столовой

Автор: Administrator

28.11.2016 00:00 - Обновлено 29.11.2016 09:44

//