

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие специальное образование (соответствующие курсы).

1.2. Подчиняется директору школы и заведующей хозяйством.

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 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 обучающихся.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций повар обязан:

3.1. Является на рабочее место в положенной спецодежде;

3.2. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

3.3. Участвовать в составлении меню на каждый день.

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

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

3.6. Обеспечивать:

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

3.7. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на одного обучающегося.

3.8. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭН.

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 рабочего места 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. Не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

3.15. В работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки)

3.16. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

4. Права

Повар имеет право:

4.1. Не использовать продукты из кладовой, если они имеют признаки недоброкачества.

4.2. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и замены изношенного оборудования, кухонного инвентаря, посуды.

4.3. На социальные льготы, установленные законодательством РФ.

4.4. 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.

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

5.4.

6. Взаимоотношения и связи по должности

Повар:

6.1. Подчиняется директору школы.

6.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с кухонным работником.

6.3. Информировывает директора школы о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения директора школы и заведующей хозяйством.

с инструкцией ознакомлена и согласна: _____