



Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт Нагорск»
(КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

с.с.п. Н.И. Широкова

« 18 » 11 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск

В.И. Леушина

Приказ № 255 от 18.11.2021 г.



Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. На должность повара может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.

1.1.1. На должность повара назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и опыт работы по аналогичной должности не менее трех лет.

1.1.2. К работе повара в образовательной организации не допускаются лица:

- имеющие или имевшие судимость за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации;
- признанные недееспособными в установленном федеральным законом порядке;

1.1.3. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке;
- прохождение профилактической вакцинации против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарём прививок.

1.2. Повар в своей деятельности руководствуется:

- действующими нормативными правовыми документами по вопросам выполняемой работы;
- уставом КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск, локальными нормативными и распорядительными актами КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск;
- настоящей должностной инструкцией.

1.3. Повар относится к категории специалистов и подчиняется непосредственно руководителю образовательной организации.

1.4. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом руководителя образовательной организации.

1.5. На время отсутствия повара его обязанности исполняет работник, назначаемый приказом руководителя образовательной организации.

1.6. Должностная инструкция разработана в соответствии с постановлением Минтруда России от 05.03.2004 № 30.

2. Знания, умения и функциональные обязанности

2.1. При выполнении трудовых функций повар должен знать и уметь добросовестно соблюдать:

- нормативные правовые документы, акты технического регулирования на услуги общественного питания, на продукцию общественного питания;

- приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила товарного соседства;
- основы и значение питания детей дошкольного и школьного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила раздачи пищи детям;
- профессиональную терминологию;
- нормы и стандарты профессиональной этики;
- правила пожарной безопасности;
- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- основы трудового законодательства;
- Правила внутреннего трудового распорядка.
- правовые, нравственные и этические нормы, нормы профессиональной этики;
- локальные и распорядительные акты, устав образовательной организации;

2.2. При выполнении трудовых функций повар **обязан**:

- перед началом рабочего дня (смены): надевать санитарную одежду и обувь, приводить в надлежащее состояние прическу; получать необходимые принадлежности (инвентарь, приспособления, др.), проверять их исправность; получать необходимое пищевое сырье, полуфабрикаты; проходить необходимые инструктажи по охране труда;
- в процессе работы: использовать средства индивидуальной защиты; соблюдать правила использования инвентаря, способы и приемы безопасного выполнения работ; незамедлительно сообщать обо всех недостатках, обнаруженных во время работы; соблюдать санитарные правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- бережно относиться к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц) и работников образовательной организации;
- незамедлительно сообщать работодателю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя);
- осуществлять свою деятельность на высоком профессиональном уровне;
- уважать честь, достоинство и репутацию работников образовательной организации;
- систематически повышать свой профессиональный уровень;
- проходить в установленном законодательством РФ порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда;
- выполнять поручения руководителя образовательной организации;

2.3. В обязанности повара входит:

- приготовление блюд для детей школьного возраста; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов;
- варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;
- приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы, овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
- замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;
- порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей школьного возраста.
- своевременное, в соответствии с режимом ОУ, приготовление доброкачественной пищи,
- правильное хранение и расходование продуктов;
- гигиеническую обработку продуктов и культурную подачу пищи;
- надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря;

3. Права

Повар вправе:

- 3.1. Знакомиться с проектными решениями руководства, касающимися его деятельности.
- 3.2. Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями.
- 3.3. В пределах своей компетенции сообщать непосредственному руководителю о недостатках, выявленных в процессе исполнения должностных обязанностей, и вносить предложения по их устранению.
- 3.4. Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.
- 3.5. Запрашивать лично или через непосредственного руководителя информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

4. Ответственность

- 4.1. Повар в соответствии с законодательством РФ может быть подвергнут ответственности: дисциплинарной, материальной, административной, гражданско-правовой, уголовной.
- 4.2. Повар несет ответственность:

- доброкачественное приготовление пищи;
- соблюдение норм детского питания;
- санитарное состояние пищеблока;
- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации.
- за нарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, – в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- за причинение материального ущерба – в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Взаимоотношения. Связи по должности.

Повар:

- 5.1. работает по графику, исходя из 40-часовой рабочей недели и утверждённому директором школы;
- 5.2. получает от своего непосредственного руководителя информацию нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами;

5.3. систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с работниками столовой;

5.4. исполняет обязанности других работников столовой в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.п.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и Уставом школы на основании приказа директора школы.

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

Дата _____ Подпись _____ Расшифровка _____