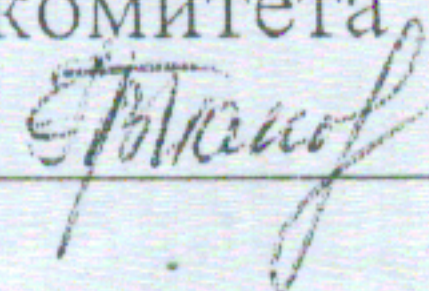


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного  
комитета



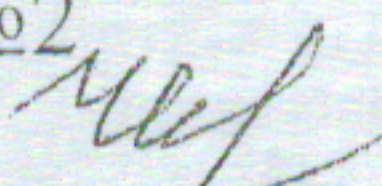
Е.В.Панюкова

1 февраля 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ Чесменской СОШ

№2



А.В.Черных

Приказ № 1/1 от 01.01.2014г

## 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 и заместителю 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, составления меню, согласно СанПин требованиям и технологическим картам.

### 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. Брать 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 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. 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. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.

4.2. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение



чистящими средствами.

4.3. На социальные гарантии и 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. 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:

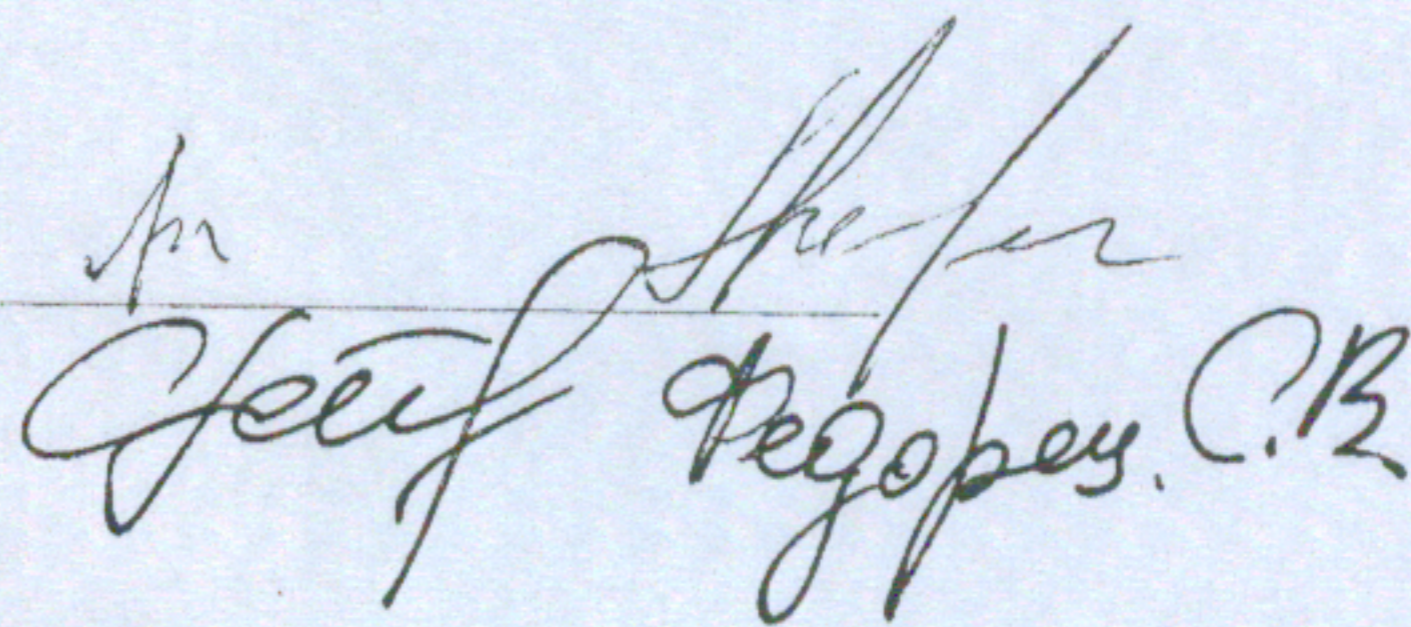
6.1. Подчиняется заместителю директора по АХЧ.

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

6.3. Информировывает директора школы о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения директора школы и заместителя директора по АХЧ.

с инструкцией ознакомлен: 09.08.2014

  
Степан Федоров С.В.