



«Утверждаю»

Директор муниципального  
общеобразовательного учреждения  
«Ключанская средняя школа»

Видехина Т. И./

«01» сентября 2016 г.

## **Должностная инструкция повара**

### **1. Общие положения.**

- 1.1. Повар принимается на работу и увольняется с работы директором школы, должен иметь специальное профессиональное образование и 4-5 разряд повара без предъявления требований к стажу работы.
- 1.2. Повар подчиняется непосредственно завхозу.
- 1.3. В своей работе руководствуется постановлениям, распоряжениями, приказами, другими руководящими и нормативными документами, трудовым кодексом, правилами внутреннего трудового распорядка и Уставом школы, правилами и нормами охраны труда и настоящей инструкцией.
- 1.4. Повар должен знать: рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздачи; порционирование, оформление, признаки и методы определения доброкачественности, влияние кислот, солей и жёсткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов, ароматические вещества и способы их применения; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования; ассортимент, нормы выхода и цены на отпускаемую продукцию.

### **2. Функции.**

- 2.1. Первичная и тепловая обработка продуктов в соответствии с технологическими требованиями приготовления блюд.
- 2.2. Отбор суточной пробы готовых блюд.
- 2.3. Раздача пищи по графику через линию раздачи.

### **3. Должностные обязанности.**

- 3.1. Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Точно по весу приём продуктов у завхоза.
- 3.3. Выполнение вспомогательной работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий: очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и др. приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефективных экземпляров, посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба по весу, картофеля, овощей согласно технологии приготовления блюда. Размораживание рыбы, мяса, птицы, потрошение рыбы, птицы. Разделка сельди, обработка субпродуктов.
- 3.4. Содержание сан. состояния рабочего места, инвентаря, технологического оборудования согласно нормам и правилам.
- 3.5. Проходит обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования).

### **4. Права.**

Повар имеет право:

- 4.1. На обеспечение соответствующим инвентарём, индивидуальными средствами защиты и спецодеждой, моющими средствами по установленным нормам.
- 4.2. Запрещать использование неисправных и опасных объектов эксплуатации (оборудования, механизмов, приборов, конструкций и т.п.).
- 4.3. Отказаться от проведения опасных для жизни и здоровья работ в условиях, когда отсутствуют и (или) не могут быть приняты необходимые меры безопасности.

4.4. На внеочередной медосмотр (обследование) в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ним места работы (должности) и среднего заработка во время прохождения указанного медосмотра (обследования).

4.5. Имеет право на очередной ежегодный оплачиваемый отпуск.

#### **5. Ответственность.**

5.1. Несёт ответственность за правильное хранение продуктов и их расходование.

5.2. Отвечает за санитарное состояние пищеблока, кухонной посуды, инвентаря, мебели, за правильную кулинарную обработку продуктов.

5.3. Отвечает за соблюдение режима выдачи готового блюда, за культурную подачу пищи, отпуск готовой пищи в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного учащегося.

5.4. Отвечает за правильность хранения проб.

5.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений администрации школы, а также настоящей инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав, зав. производством несёт ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством.

5.6. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей зав. производством несёт материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым законодательством.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности.**

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному, исходя из 40-часовой рабочей недели, и утверждённому директором.

6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством заведующей производством.

6.3. В период каникул, не совпадающих с отпуском, выполняет хозяйственные и другие работы МОП.

6.4. Работает в тесном контакте с работниками школы.

С инструкцией ознакомлены Григорьев / Григорьев / 01.09.2016г  
Ахалба / Ахалба А.В. / 01.09.2016г