

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК
Т.В. Верясова

«20» _____ г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ
№3 села Шедок
С.В. Полякова

«30» _____ 2024 г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА
МБОУ СОШ № 3 имени В.А. Ермолаева села Шедок
Костиной Лилии Николаевны

1. Общие положения

1.1. Повар школьной столовой назначается и освобождается от занимаемой должности директором школы.

На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на руководителя подразделения. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.2. Повар должен иметь профессиональное образование.

1.3. Повар подчиняется непосредственно руководителю подразделения.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется сборником технологических нормативов, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами школы (в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, настоящей должностной инструкцией, приказами и распоряжениями директора школы), трудовым договором.

Повар соблюдает Конвенцию ООН «О правах ребёнка».

2. Функции

Основными направлениями деятельности повара являются приготовление блюд и кулинарных изделий, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3. Должностные обязанности

3.1. Повар осуществляет:

- приготовление блюд кулинарных изделий и витаминных салатов: вязких, полувязких, протёртых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушёных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо - овощных салатов;

-варку мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

-приготовление различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов и других третьих блюд;

-замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.

3.2. Применяет способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

3.3. Быстро и качественно оформляет школьные обеды и обслуживает учащихся, педагогический и технический персонал школы.

3.4. Должен знать:

-основы и значение питания детей грудного, раннего, 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 рационарования блюд в соответствии с возрастными нормами для детей школьного возраста;

-правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, водоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

-санитарные правила содержания пищеблока;

-правила личной гигиены;

-способы предупреждения пищевых отравлений;

-правила раздачи пищи детям.

4.Права

Повар имеет право в пределах своей компетенции:

4.1. Представлять к дисциплинарной ответственности заместителям директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе учащихся за

проступки, дезорганизуйте учебно-воспитательный процесс, в порядке, установленном Положением о поощрениях и взысканиях.

4.2. Вносить предложения по совершенствованию своей работы.

4.3. Повышать свою квалификацию.

5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы, его заместителей и иных локальных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного взыскания может быть применено увольнение.

5.2. За применение мер, в том числе однократное, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью обучающегося, повар может быть освобождён от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством и Законом РФ «Об образовании». Увольнение за данный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.3. Повар несёт ответственность за нарушение правил приготовления блюд и кулинарных изделий согласно сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, правил пожарной безопасности, охраны труда и т.д.

5.4. За виновное причинение Школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несёт материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

6. Взаимоотношения. Связи по должности.

Повар:

6.1. Работает по графику, составленному, исходя из 36-часовой рабочей недели и утверждённому директором школы.

6.2. Получает от директора школы и его заместителей информацию нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.3. Исполняет обязанности руководителя подразделения, подсобного рабочего, кладовщика в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.п.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде на основании приказа директора школы.

С инструкцией ознакомлена:  Костина Л. Н.