

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОМСОМОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»



СОГЛАСОВАНО

с профсоюзным комитетом

А.А. Вачаева, председатель ПК

Протокол № 3 от 01.10.2020.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБОУ «Комсомольская СШ»

Р.М.Исаходжиев

Приказ № 40 от 01.10.2020г.

**Должностная инструкция
повара школьной столовой**

1. Общие положения должностной инструкции

1.1. Настоящая должностная инструкция составлена в соответствии с Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; в соответствии с Трудовым кодексом РФ и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. При составлении должностной инструкции были учтены требования Федерального Закона №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 июля 2016 года; Постановления Минтруда России от 17.12.2002г № 80 «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда».

1.3. Повар общеобразовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности директором школы (заведующим производством).

1.4. Повар общеобразовательного учреждения непосредственно подчиняется директору школы, заведующему производством, заместителю директора по АХР, выполняет указания медработника общеобразовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. В своей профессиональной деятельности повар школы должен руководствоваться:

- действующие СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы общеобразовательных учреждений»;
- установленным и утвержденным циклическим 10-дневным меню для обучающихся;

- методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- Уставом и иными локальными актами общеобразовательного учреждения;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности.

Повар в обязательном порядке должен руководствоваться настоящей должностной инструкцией и Трудовым договором, порядком проведения эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

1.6. Повар школы должен знать:

- основы и значение питания обучающихся;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для обучающихся разного возраста;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для воспитанников;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- объем блюд, соответствующий возрасту обучающихся;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и иного оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- санитарные правила содержания пищеблока в школе; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;

- режим дня общеобразовательного учреждения, правила и график выдачи пищи, положения должностной инструкции;
- правила пользования электрооборудованием;
- действия в экстремальных ситуациях.

1.7. На должность повара школы принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют соответствующую квалификацию или прошли соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

2. Функции

2.1. На повара школы возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом школы, качественного приготовления пищи для воспитанников и работников общеобразовательного учреждения.

3. Должностные обязанности

3.1. Основной должностной обязанностью повара школы является приготовление блюд для учащихся различного возраста в соответствии с меню, утвержденным в общеобразовательном учреждении.

3.2. Повар школы обязан:

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в школе меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в школе;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по утвержденному в школе меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в школе;
- использовать в своей работе только вымеренную тару;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями,

трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;

- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета обучающихся в группах.

3.3. Повар школы должен владеть практическими навыками приготовления блюд для воспитанников разного возраста:

- вязких, полу-вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
- овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;
- мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
- вегетарианских, пюре-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
- томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- суфле, тефтелей, котлет, гуляша и иных блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);
- запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
- молочных и яичных блюд;
- горячих и холодных напитков;
- компотов, киселей и иных третьих блюд;
- витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

3.4. Повар школы должен осуществлять:

- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и директором общеобразовательного учреждения с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

3.5. Повар школы должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С.

3.6. Повар школы должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

3.7. Повар должен строго соблюдать положения должностной инструкции, инструкций по охране труда при выполнении работ, инструкции о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы.

4. Права

Повар имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

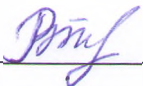
4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в общеобразовательном учреждении.

4.3. Требовать от администрации общеобразовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

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

4.5. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления общеобразовательного учреждения.

4.6. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами общеобразовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

С инструкцией ознакомлен(а) _____  _____ Р.Х.Шепиева
(подпись) (расшифровка подписи)