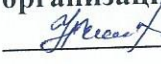


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Боровковская основная общеобразовательная школа»
Ясногорского района Тульской области
(МОУ «Боровковская ООШ»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной профсоюзной
организации МОУ «Боровковская ООШ»

 Н.П.Чепурная
«__» _____ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

М.В.Судачев

Приказ № 22/ОМ

от «__» _____ 2020г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Повар

I. Общие положения

- 1.1. Повар назначается и освобождается от занимаемой должности директором Учреждения.
- 1.2. На должность повара принимаются лица со специальным образованием.
- 1.3. Повар подчиняется непосредственно директору школы.
- 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 Учреждения (в том числе правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором. Повар соблюдает Конвенцию о правах ребёнка.*

II. Функции

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

III. Должностные обязанности

- 3.1. Повар должен знать:
- основы и значение питания школьного возраста;
 - 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 детей;
 - технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов варки, жарки, припускания, выпечки;
 - нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
 - объем 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;

- санитарные правила содержания пищеблока;
- правила личной гигиены; - меры предупреждения пищевых отравлений; - правила раздачи пищи детям.

3.2. Повар должен уметь:

Организовать работу производства.

Постоянно контролировать качество сырья, поступающего в производство, строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. Осуществлять правильную организацию производственного процесса.

Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Осуществлять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов и ягод до или после их мойки с помощью ножей и др. приспособлений. Перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель. Удалять дефективные экземпляры, посторонние примеси.

Производить мойку овощей после очистки, доочистки. Производить нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени.

Осуществлять размораживание рыбы, мяса, птицы, их дальнейшую разделку. Производить обработку субпродуктов.

Приготавливать блюда для детей в школе; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов.

Варить мясные и куриные бульоны; вегетарианские, пюреобразные, холодные и заправочные на костном бульоне супы.

Приготавливать различные виды пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд.

Приготавливать горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисели, морсы, муссы, желе и другие третьи блюда.

Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие изделия. Порционировать и осуществлять раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами для детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

3.3. Повар:

- Отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд.
- Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
- Заготавливает продукты, несёт материальную ответственность за их сохранность на пищеблоке.
- Производит закладку основных продуктов в присутствии старшей медицинской сестры или других назначенных лиц.
- Составляет ежедневно пробу приготавливаемых блюд.
- Участвует в составлении перспективного, ежедневного меню
- Соблюдает правила личной гигиены, работает в чистой спецодежде и головном уборе.
- Проходит медицинский осмотр согласно графика
- Соблюдает инструктаж по охране труда и техники безопасности.

IV. Права.

Повар имеет право:

4.1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его

деятельности.

4.2. Вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями.

4.3. В пределах своей компетенции сообщать непосредственно руководителю о всех выявленных в процессе деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению.

4.4. Запрашивать лично или по поручению руководства организации документы, необходимые для выполнения его должностных обязанностей.

4.5. Требовать от руководителя организации оказания содействия в исполнении его должностных обязанностей и прав.

V. Ответственность.

Повар несет ответственность:

5.1. За неиспользование или ненадлежащее использование без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения, законных распоряжений директора Учреждения, его заместителей и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

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

5.3. За нарушение правил приготовления блюд и кулинарных изделий согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, правил пожарной безопасности, охраны труда и т.д.

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

С должностной инструкцией ознакомлена

