

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УГЛИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

457237 Челябинская область, Чесменский район, п. Углицкий, ул. Школьная, 10  
Тел. 83516947516, [p\\_uglja@list.ru](mailto:p_uglja@list.ru)

Согласованно  
с Советом Учреждения



Утверждаю  
Директор \_\_\_\_\_ Н.А. Задирако

01.09.2019 г.

## Должностная инструкция повара

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция повара в школе 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, регуливающими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. При составлении должностной инструкции повара школы 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 .

1.4. Повар общеобразовательного учреждения непосредственно подчиняется директору школы, завхозу, выполняет указания 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 учащихся; 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. инструкцией по охране труда для повара в школе. Повар в обязательном порядке должен руководствоваться настоящей должностной инструкцией повара в школе 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 учеников 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 повара в общеобразовательном учреждении (школе); 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 повара**

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 повара**

3.1. Основной должностной обязанностью повара школы является приготовление блюд для обучающихся 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 завхоза 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 учащихся 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 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 повара в школе, инструкций по охране труда при выполнении работ, инструкции о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школы.

#### **4. Права повара общеобразовательного учреждения**

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.

#### **5. Ответственность повара школы**

5.1. Повар школы несет ответственность: за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в школе; за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд; за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок школы; за соблюдение режима питания в школе.

5.2. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, иных локальных нормативных актов,

законных распоряжений директора школы, заведующего производством, должностных обязанностей, установленных данной должностной инструкцией повара, 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.

5.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности учащихся в общеобразовательном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

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

Повар школы:

- 6.1. Подчиняется директору школы и руководителю структурного подразделения завхозу общеобразовательного учреждения.
- 6.2. Взаимодействует в своей деятельности с завхозом и кухонным рабочим.
- 6.3. Информировывает директора школы и руководителя структурного подразделения о возникших трудностях в работе.
- 6.4. Выполняет разовые поручения директора общеобразовательного учреждения и руководителя структурного подразделения.
- 6.5. Получает от администрации школы материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.
- 6.6. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками общеобразовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).