

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ «Дерябинская СОШ»  
Бубенщикова Т.В.  
« 5 » апреля 2018г.



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА № 32

### 1. Общие положения

- 1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющие специальное образование.
- 1.2. Повар назначается и освобождается от должности директором школы. На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на других сотрудников младшего обслуживающего персонала. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде
- 1.3. Повар подчиняется директору школы, завхозу и шеф-повару.
- 1.4. В своей деятельности повар руководствуется законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания», руководящими документами Правительства Российской Федерации, Правительства субъекта российской Федерации и органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания обучающихся; сборникам технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а так же уставом и другими локальными правовыми актами школы, включая правила внутреннего трудового распорядка, приказы и распоряжения директора школы, настоящую должностную инструкцию и трудовой договор. Повар соблюдает Конвенцию ООН о правах ребенка.
- 1.5. Повар должен знать основы гигиены, правила и нормы охраны труда, санитарно-эпидемиологические правила, режим дня школы, нормы питания, основные правила приготовления блюд, правила пользования электрооборудованием, действия в экстремальных ситуациях.

### 2. Функции

На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом школы, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

### 3. Должностные обязанности

*Для выполнения возложенных функций повар обязан:*

- 3.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.
- 3.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.
- 3.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
- 3.5. Обеспечивать:
  - правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
  - гигиеническую и термическую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 3.6. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СанПина.
- 3.7. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.8. Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов.
- 3.9. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
- 3.10. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).
- 3.11. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.
- 3.12. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.13. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергать санитарной обработке.
- 3.14. Не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.
- 3.15. Систематически проводить дезинфицированную обработку ветоши, пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки.
- 3.16. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах.
- 3.17. В работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь(ножи, разделочные доски, чашки).
- 3.18. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

#### 4. Права

*Повар имеет право:*

- 4.1. Не принимает продукты из кладовой, если они имеют признаки недоброкачественности.
- 4.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
- 4.3. Требовать своевременного обеспечения оборудованием и чистящими средствами.

#### 5. Ответственность

*Повар несет ответственность:*

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией. педагог-психолог несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.
- 5.2. За доброкачественное приготовление пищи.
- 5.3. За соблюдение норм детского питания.
- 5.4. За санитарное состояние пищеблока.
- 5.5. За выполнение всех обязанностей, возложенных настоящей инструкцией.

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

*Повар:*

- 6.1. Взаимодействует в процессе своей деятельности с шеф-поваром и кухонным рабочим.
- 6.2. Информировывает директора школы и шеф-повара о возникших трудностях в работе.

С инструкцией ознакомлены:

Верия Верещинская Т.И.  
Мухоморова М.И.  
Иванова В.М.

« 5 » апреля 2018 г.

« 5 » апреля 2018 г.

2 07 2018.

03.09.2019г

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049257

Владелец Плетнева Любовь Юрьевна

Действителен с 22.09.2023 по 21.09.2024