

**смоленское областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Вяземская школа-интернат №1 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья"**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель профкома

директор

Иванов А.В.

(подпись руководителя)

(подпись)

(Ф.И.О.)



О.А.Богданова

(Ф. И. О.)

«9» 01 2019 г. приказ № 5 от «9» 01 2019 г.

(дата)

Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее специальное образование.

1.2. Подчиняется директору школы и заместителю директора по АХЧ.

1.3. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит директор школы.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
- Уставом школы-интерната;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, распоряжениями директора школы;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар должен знать:

- основы гигиены;
- правила и нормы охраны труда;
- санитарно-эпидемиологические правила;
- режим дня школы;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- правила пользования электрооборудованием;

- действия в экстремальных ситуациях.

2. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций повар обязан:

- 2.1. выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- 2.2. осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки;
- 2.3. принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка;
- 2.4. обеспечивать правильное хранение и расходование продуктов по назначению, гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- 2.5. отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка;
- 2.6. закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭН;
- 2.7. выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- 2.8. проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов;
- 2.9. в обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны;
- 2.10. следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку вместе с кухонным рабочим);
- 2.11. соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи;
- 2.12. своевременно проходить медицинский осмотр;
- 2.13. не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- 2.14. пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки;
- 2.15. чистую кухонную посуду хранить на стеллажах;
- 2.16. в работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки);
- 2.17. следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

3. Права

Повар имеет право:

- 3.1. не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачественности;
- 3.2. ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара;
- 3.3. требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечения чистящими средствами;
- 3.4. на социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ;
- 3.5. на ежегодный оплачиваемый отпуск.

4. Ответственность

Повар несет ответственность:

- 4.1. за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским

