

## Должностная инструкция повара интерната

### 1. Общие положения

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

1.2. Подчиняется директору школы и заведующей хозяйством.

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 предприятия;
- 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. участвовать в составлении меню на каждый день;

2.3. осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки;

2.4. 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;

2.5. обеспечивать правильное хранение и расходование продуктов по назначению, гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

2.6. отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка;

2.7. закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭН;

2.8. выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

2.9. проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов;

2.10. в обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны;

- 2.11. следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку);
- 2.12. соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи;
- 2.13. своевременно проходить медицинский осмотр;
- 2.14. после каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергать санитарной обработке;
- 2.15. не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- 2.16. систематически проводить дезобработку ветоши, пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки;
- 2.17. чистую кухонную посуду хранить на стеллажах;
- 2.18. в работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки);
- 2.19. для каждого помещения пищеблока пользоваться только промаркированным уборочным инвентарем;
- 2.20. постоянно вести борьбу с мухами;
- 2.21. содержать в чистоте и регулярно проводить обработку 1% раствором уксуса шкафа для хлеба, доски для резки хлеба, чашки для хлеба;
- 2.22. следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

### 3. Права

Повар имеет право:

- 3.1. не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества;
- 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 законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.2. за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора школы, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, 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;
- 4.3. за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в школьном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

С должностной инструкцией ознакомлен(а): А.В. Баченкова (Баченкова А.В.)

20 февраля 2013г.

С должностной инструкцией ознакомлен(а) А.В. Баченкова