



**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель профсоюзной организации  
МКОУ СОШ №20 г.о.Нальчик  
М.Х.Тлупова



**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора МКОУ СОШ №20  
г.о.Нальчик  
от «31» августа 2018г. № 410  
М.Д.Асланова

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

### 1. Общие положения

**1.1.** Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса РФ, ФЗ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения и определяет основные принципы работы повара в МКОУ СОШ №20 (далее Школа).

**1.2.** Повар назначается и освобождается от должности директором школы МКОУ СОШ №20 (далее Школа). На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на других работников школьной столовой. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

**1.3.** Повар назначается и освобождается от должности директором школы.

**1.4.** Повар должен иметь необходимую профессиональную подготовку или соответствующий опыт работы.

**1.5.** Повар подчиняется непосредственно заведующему производством (шеф-повару).

**1.6.** Повар должен знать:

- основы и значение питания детей 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;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- режим работы школы;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

**1.7.** В своей деятельности повар должен руководствоваться:

- Федеральным законом «Об образовании в РФ и КБР»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
  - руководящими документами Правительства РФ и КБР, органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания обучающихся; сборниками технологических нормативов и рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
  - административным, трудовым и хозяйственным законодательством;
  - правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
  - Уставом и локальными правовыми актами школы (в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором.
- Повар должен соблюдать Конвенцию о правах ребенка.

## **2. Функции**

Основными функциями, выполняемыми Поваром, являются:

- 2.1. приготовление различных блюд и кулинарных изделий.**

## **3. Должностные обязанности**

Повар выполняет следующие должностные обязанности:

**3.1. варит:**

- бульоны;
- картофель и другие овощи;
- каши и макаронные изделия;

**3.2. осуществляет приготовление:**

- супов на прозрачных бульонах;
- диетических блюд на бульонах, овощных и фруктовых отварах;
- вторых блюд из овощей, рыбы и мяса в тушеном и запеченном виде;
- различных соусов, горячих и холодных напитков;
- паровых омлетов натуральных и фаршированных;
- изделий из песочного и слоеного теста;
- сладких блюд и мучных изделий;
- блинов, оладий, блинчиков;
- салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом и рыбой;
- рыбы под маринадом;
- бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

**3.3. осуществляет:**

- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий;
- комплектацию (порционирование) и раздачу блюд;

**3.4. проходит:**

- обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обязательное обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказания первой помощи пострадавшим.

## **4. Права**

Повар имеет право в пределах своей компетенции:

**4.1. привлекать:**

- к дисциплинарной ответственности обучающихся за проступки, дезорганизующие ритмичную работу школьной столовой, в порядке, установленном Правилами о поощрениях и взысканиях;

**4.2. вносить предложения:**

- по совершенствованию работы школьной столовой и организации технологического процесса;

**4.3. запрашивать:**



- у руководства, получать и использовать информационные материалы и нормативно-правовые документы, необходимые для исполнения своих должностных обязанностей;

#### 4.4. требовать:

- от учащихся соблюдения Правил поведения для учащихся, выполнения Устава школы, Правил пользования школьной столовой;
- от любых посторонних лиц покинуть закрепленное за ним помещение, если на это посещение не было дано разрешение администрации школы;

#### 4.5. повышать:

- свою квалификацию.

### 5. 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, в том числе за неиспользование прав, предоставленных настоящей Инструкцией, приведшее к дезорганизации образовательного процесса или деятельности школьной столовой, 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 нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил работы столовой (пищеблока) повар привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.


**5.3.** За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба (в том числе морального) в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей, а также не использование прав, предоставленных настоящей Инструкцией, повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

### 6. Взаимоотношения. Связи по должности

Повар:

- 6.1.** работает по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы;
- 6.2.** получает от своего непосредственного руководителя информацию нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами;
- 6.3.** систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию, с работниками столовой;
- 6.4.** исполняет обязанности других работников столовой в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.п.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и Уставом Школы на основании приказа директора школы;

С должностной инструкцией ознакомлены (а), второй экземпляр инструкции получил (а):

№№ п/п	Ф.И.О. работника	Дата	Подпись
1.	Татарова Светлана Башировна	01.09.2018г.	
2.	Губжокова Мая Касбулатовна	01.10.2018г.	