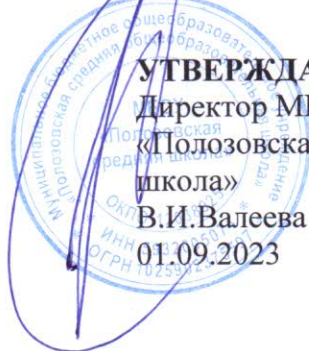


Всем классам

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полозовская средняя общеобразовательная школа»



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Полозовская средняя
школа»
В.И.Валеева
01.09.2023

Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. На должность повара может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ от 09.03.2022 № 113н.

1.1.1. Образование:

- Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих);

или

- Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.1.2. Требования к опыту практической работы: не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения.

1.1.3. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

1.2. Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется заместителю руководителя по АХР.

1.3. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом руководителя образовательной организации.

2. Знания, умения и функциональные обязанности

2.1. При выполнении трудовых функций повар должен знать и соблюдать:

- законодательство Российской Федерации в сфере труда;
- нормы и правила охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности, в том числе при угрозе совершения, совершении террористического акта, иной чрезвычайной ситуации;
- правила трудового распорядка образовательной организации;
- правовые, нравственные и этические нормы, нормы профессиональной этики образовательной организации;
- локальные и распорядительные акты, регламентирующие организацию профессиональной деятельности;

- устав образовательной организации;
- 2.2. При выполнении трудовых функций повар обязан:
- бережно относиться к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц) и работников образовательной организации;
 - незамедлительно сообщать работодателю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя);
 - уважать честь, достоинство и репутацию обучающихся и работников образовательной организации;
 - систематически повышать свой профессиональный уровень;
 - проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические, а также внеочередные медицинские осмотры, психиатрическое освидетельствование по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию (в соответствии с национальным календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям), иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- 2.3. Для реализации трудовой функции **«Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»** повар:
- 2.3.1. Должен знать:
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;
 - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного и школьного возрастов;
 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
 - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
 - принципы ХАССП в организациях общественного питания;
 - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.
- 2.3.2. Должен уметь:
- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

- проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
- оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.

2.3.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

- оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Для реализации трудовой функции **«Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий»** повар:

2.4.1. Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила эксплуатации кухонного оборудования;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.

2.4.2. Должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
- использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

- разрабатывать рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать сырье, продукты и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливает оборудование, инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготавливает и оформляет блюда, напитки и кулинарные изделия.

3. Права

3.1. Повар имеет право на:

- рабочее место, соответствующее государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором;
- своевременную и в полном объеме выплату заработной платы в соответствии со своей квалификацией, сложностью труда, количеством и качеством выполненной работы;
- отдых в виде еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков;
- подготовку и дополнительное профессиональное образование в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;
- получение полной достоверной информации от работодателя, соответствующих государственных органов и общественных организаций об условиях, требованиях и охране труда на рабочем месте, включая реализацию прав, предоставленных законодательством о специальной оценке условий труда, о существующем риске повреждения здоровья, а также о мерах по защите от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов;
- обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с требованиями охраны труда за счет средств работодателя;
- обучение безопасным методам и приемам труда за счет средств работодателя;
- гарантии и компенсации, установленные в соответствии с Трудовым кодексом РФ, коллективным договором и локальными нормативными актами образовательной организации, трудовым договором;
- объединение, включая право на создание профессиональных организаций (профессиональных союзов) и вступление в них для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов в формах и в порядке, которые установлены законодательством РФ;
- защиту профессиональной чести и достоинства своих трудовых прав, свобод и законных интересов всеми не запрещенными законом способами;
- разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;
- свободу выражения своего мнения, свободу от вмешательства в профессиональную деятельность;
- иные трудовые права, меры социальной поддержки, установленные действующим законодательством.

3.2. Повар имеет право в случае задержки выплаты заработной платы на срок более 15 дней, известив работодателя в письменной форме, приостановить работу на весь период до выплаты задержанной суммы.

4. Ответственность

4.1. Повар в соответствии с законодательством Российской Федерации может быть подвергнут ответственности: дисциплинарной, материальной, административной, гражданско-правовой, уголовной.

4.2. Повар привлекается к ответственности:

- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;
- правонарушения и преступления, совершенные в процессе своей деятельности, – в порядке, установленном действующим законодательством РФ;
- причинение ущерба организации – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;
- иные случаи, установленные действующим законодательством.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а).

Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

19.10.2023г.

Вдовина А.П.

Кашина И.С.

Дементьева Н.В.

И.С. Кашина
Н.В. Дементьева