



Утверждаю:
ИО директора
Маловодненской сш
Шеншина И.А.
« 01 » 09 2022г

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ Повара школьной столовой (профстандарт)

Общие положения

1. Настоящая инструкция разработана на основе Профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Кыргызской Республики; с учетом требований «ОБ образовании в Кыргызской Республики»; в соответствии с Трудовым Кодексом КР и другими нормативными актами, регулируемыми трудовыми отношениями между работником и работодателем.
2. Инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность работника, занимающего в школе должность повара школьной столовой.
3. Повар школьной столовой принимается на работу и освобождается от должности директором школы.
4. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется директору школы, выполняет свои должностные обязанности под руководством заведующего производством (шеф – повара), выполняет указания медработника по вопросам соблюдения санитарно – эпидемиологического режима.
- 5.

Условиями допуска повара школьной столовой к работе являются :

- Наличие среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- Профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания; программе переподготовки специалистов;
- Наличие стажа работы не менее года на третьем квалифицированном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки рабочих, служащих);
- Наличие стажа работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование;
- Наличие профессиональной гигиенической подготовки (санминимума), аттестации и медицинского обследования в установленном порядке, наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях , профилактических прививках;

В своей профессиональной деятельности повар школьной столовой руководствуется должностной инструкцией, «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школах, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также :

- Установленном в школе цикличным 10- дневным меню для школьников;
- Методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- Приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в школах;
- Уставом и Правилам внутреннего трудового распорядка школы;

- Другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

Повар школьной столовой должен знать :

- Нормативные правовые акты Кыргызской Республики, регулирующие деятельность столовой школы;
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Специфику производственной деятельности пищеблока школьной столовой, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- Способы организации питания, в том числе диетического;
- Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- Виды технологического оборудования, технические характеристики, назначение и правила его эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- Основы и значения питания детей школьного возраста;
- Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- Особенности кулинарной обработки продуктов для учащихся разного возраста;
- График и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для учащихся и сотрудников школы;
- Режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для учащихся;
- Объем блюд, соответствующий возрасту школьников;
- Правила пользования таблице замены продуктов;
- Санитарные правила содержания пищеблока столовой школы;
- Правила личной гигиены;
- Меры предупреждения пищевых отравлений;
- Правила и график выдачи пищи;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на пищеблоке столовой школы.

Повар школьной столовой должен уметь:

- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- Производить анализ и оценку потребности основного производства столовой школы в материальных ресурсах и персонале;
- Организовывать обучение работников пищеблока столовой школы на рабочих местах технологиями приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- Изготавливать блюда и напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарных изделий;

Повар школьной столовой должен знать правила и требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации.

Перед осуществление должностных обязанностей повар школьной столовой проходит обучение навыкам оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

Трудовые функции

Повар школьной столовой выполняет следующие трудовые функции:

Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для учащихся и работников в соответствии с режимом школы:

1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара школьной столовой к работе.
2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для школьников школы разного возраста.

Должностные обязанности

Повар школьной столовой выполняет обязанности:

1. В рамках трудовой функции осуществления подготовки, оборудования и рабочего места к работе:
 - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке школьной столовой;
 - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и передача их лицу ответственному за закупки;
 - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в школьной столовой
 - Осуществление подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ;
 - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - Контроль выполнения помощником повара заданий,

В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для учащихся разного возраста:

- Разработка ассортимента, меню, рецептов, напитков и кулинарных изделий;
- Нарезка овощей и фруктов;
- Приготовление вязких, полу вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- Приготовление отварных, тушеных, запеченных и других овощных блюд;
- Приготовление овощных, фруктовых, фруктово – овощных салатов, винегретов;
- Приготовление супов, мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
- Приготовление вегетарианских, пере-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
- Приготовление томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- Приготовление суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);
- Приготовление запеканок из крупы, макаронных изделий, овощей с мясом, яиц и творога;
- Приготовление молочных и яичных блюд;
- Приготовление дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий;
- Приготовление блюд здорового питания и диетических блюд;

- Контроль качества приготовления и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке школьной столовой;
- Выдача готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и директором школы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

При осуществлении работ на пищеблоке школьной столовой повар обязан:

- Являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока школы;
- Находиться на рабочем месте в спецодежде;
- Ежедневно утром знакомиться с утвержденным меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый день прием пищи, в отдельную тару;
- Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в школе;
- Принимать от кладовщика школы продукты по утвержденному меню-раскладке на завтрашний день под подпись;
- Точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке;
- Использовать в своей работе только вымеренную тару;
- Соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- При работе технологического оборудования исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- Кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению;
- Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
- Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- В первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщику;
- Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, курица, фрукты);
- Соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- Проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых продуктов.

1. Повар школьной столовой ежедневно оставляет суточную пробу готовой порционной продукции полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100граммов. Пробу необходимо отбирать с стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течении 48 часов в специальном холодильнике или специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6 градусов С.

2. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
3. Соблюдает этические нормы поведения в школе, в быту, а также в общественных местах.
4. Выполняет правила охраны труда, пожарной и электробезопасности на пищеблоке школьной столовой.
5. Проходит периодические медицинские обследования.
6. Повар школьной столовой обязан постоянно улучшать свои знания, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

Права

Повар школьной столовой имеет право:

- Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- На рабочее место, которое соответствует требованиям охраны труда и пожарной безопасности.
- Отказаться от выполнения работ при возникновении угрозы жизни и здоровью вследствие нарушения требований охраны труда, пожарной и электробезопасности.
- Вносить предложения по улучшению организации питания в школе.
- На моральное и материальное поощрение, на своевременную и в полном объеме выплату заработной платы, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников школы.
- Давать школьникам указания, относящиеся к поддержанию дисциплины в школьной столовой.
- Знакомиться с жалобами и иными материалами, отражающими качество деятельности повара школы, давать по ним пояснения.
- На защиту своей профессиональной чести и достоинства.
- На защиту своих интересов самостоятельно и/или с помощью представителя, в том числе адвоката, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением поваром школьной столовой норм профессиональной этики.
- На неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, установленных законом.
- На вступление в профсоюзы для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов. На получение социальных гарантий и льгот, предусмотренных законодательством КР. И локальными актами школы.

Ответственность

Повар школьной столовой несет административную, дисциплинарную и материальную (а в отдельных случаях, предусмотренным законодательством КР, - уголовную) ответственность за:

1. Неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции, в том числе за не использование предоставленных ему прав, Правил внутреннего трудового распорядка , законных распоряжений директора школы и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим Трудовым законодательством Кыргызской Республики.
2. Применение, даже однократно, способов воспитания, включающих в себя физическое или психологическое насилие над личностью ребенка, повар школы может быть освобожден от занимаемой должности согласно трудовому законодательству и Федеральному Закону «Об образовании в Кыргызской Республики». Увольнение за такой поступок не принимается за меру дисциплинарной ответственности.
3. Нанесение материального ущерба повар школьной столовой несет ответственность в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством КР , а также за:
 - Качество и соответствие готовых блюд, утвержденных в школе;
 - Сохранность пищевых продуктов после их получения;
 - Соблюдения режима питания в школьной столовой.
4. Нарушение правил охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, повар школьной столовой несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством КР.
5. Совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности и должностных обязанностей правонарушения повар школьной столовой несет ответственность в пределах , установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Кыргызской Республики.

Взаимоотношения . Связи по должности

Повар школьной столовой:

1. Повар школьной столовой выполняет работу согласно графику, составленному с учетом 40- часовой рабочей недели, и утверждается директором школы.

2. Информировывает заведующего производством (шеф-повара) о возникших трудностях в работе, поломке технологического оборудования и кухонного инвентаря, о выявленных замечаниях по охране труда и пожарной и электробезопасности.
3. Получает от администрации школы материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.
4. Проходит в обязательном порядке инструктаж по правилам санитарии и гигиены, по охране труда и пожарной и электробезопасности, а также по безопасной эксплуатации технологического оборудования на рабочем месте.
5. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с заведующим производством (шеф-поваром), администрацией школы, педагогическими работниками школы, работниками пищеблока.

Заключительные положения

1. Ознакомление повара школьной столовой с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).
2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.
3. Факт ознакомления работника школьной столовой с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С инструкцией ознакомлен _____ / _____ / « ____ » _____ 20__ г.

(подпись) _____