**Утверждена приказом № 104**

**от 03.09.2020 года по МОУ СОШ с.Андреевка**

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Жирнова

**Должностная инструкция повара школьной столовой**

**МОУ СОШ с.Андреевка**

**Екатериновского района Саратовской области**

**1. Общие положения**

1.1.На должность повара принимается лицонемоложе 18 лет, имеющее специальное образование.
1.2.Подчиняется директору школыи завхозу.
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;
- Правилами внутреннеготрудового 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. Функции**

На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом школы, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

**3. Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций поваробязан:
3.1.Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
3.2.Участвовать в составлении меню на каждый день.
3.3.Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.
3.4.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.
3.5.Обеспечивать:- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;- гигиеническую обработку продуктов и подачупищи всоответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
3.6.Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка.
3.7.Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям САНПина.
3.8.Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
3.9.Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов.
3.10.В обязательномпорядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
3.11.Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).
3.12.Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологий приготовления пищи.
3.13.Своевременно проходить медицинский осмотр.
3.14. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергать санитарной обработке.
3.15. Не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.
3.16. Систематически проводить дез. обработку ветоши, пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки.
3.17. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах.
3.18. В работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки)
3.19. Для каждого помещения пищеблока пользоваться только промаркированным уборочным инвентарем.
3.20. Постоянно вести борьбу с мухами.
3.21. Содержать в чистоте и регулярно проводить обработку 1% раствором уксуса шкафа для хлеба, доски для резки хлеба, чашки для хлеба.
3.22. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

**4. Права**

Повар имеет право:
4.1.Не принимать продукты от кладовщика,если ониимеют признаки недоброкачественности.
4.2.Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
4.3.Требовать отадминистрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящимисредствами.
4.4.На социальные гарантии ильготы, установленныезаконодательствомРФ.
4.5.На ежегодный оплачиваемый отпуск.

**5. Ответственность**

5.1. Повар несет ответственность:— за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовными гражданским законодательством Российской Федерации— за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательствомРФ.
5.2. 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.
5.3. 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 инструкцией ознакомлена: