

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
Муниципальной велодан съёмку учреждение
«8 №-а ШОР Школа»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 8»

М. Н. Балин
09.01.2025

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
Повар школьной столовой**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 113н.; с учетом требований ФЗ №273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, требований, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям в воспитании обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

Инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность работника, занимающего в школе должность повара школьной столовой.

1.2. Повар назначается и освобождается от должности директором Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» (далее Школа). На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на наиболее подготовленного опытного сотрудника (повара) имеющего средне-специальное образование или 5-6 разряд. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора Школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется директору школы, заместителям директора, выполняет свои должностные обязанности под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняет указания медработника школы по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.3. 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 квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих), 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.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется Конституцией Российской Федерации, Законом Российской Федерации «Об образовании», типовым положением «Об

общеобразовательном учреждении», указами Президента Российской Федерации, решениями Правительства Российской Федерации; административным, трудовым и хозяйственным законодательствами, нормативными документами вышестоящих органов, касающихся организации школьного питания, санитарными правилами, а также Уставом и локальными правовыми актами МБОУ «СОШ № 8», Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся», а также: установленным в школе циклическим 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, сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности, противопожарной защиты и антитеррористической безопасности.

2. ФУНКЦИИ

2.1. Повар школьной столовой выполняет следующие трудовые функции:

Своевременное и качественное приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для учащихся школы разного возраста, выдача в соответствии с расписанием приёма пищи МБОУ «СОШ № 8».

2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара школьной столовой к работе.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Должен знать:

3.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность столовой школы; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; основы и значение питания детей школьного возраста; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; специфику производственной деятельности пищеблока школьной столовой, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков, кулинарных изделий и изделий из теста; 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; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд; 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 значение питания детей школьного возраста; особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов; особенности кулинарной обработки продуктов для учащихся разного возраста;

график и правила, соотношение и последовательность закладки продуктов в используемое оборудование 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; способы порционирования блюд в соответствии с возрастными нормами для детей школьного возраста; 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 столовой школы; основы физиологии, правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; правила и график выдачи пищи; санитарные нормы и правила для работников столовой и правила содержания пищеблока; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, техники безопасности на пищеблоке столовой школы.

3.2. 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 технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента; изготавливать блюда, 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 кулинарные изделия; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3. 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 осуществлением должностных обязанностей повар школьной столовой проходит инструктаж оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

3.4. Повар школьной столовой должен знать осуществления подготовки инвентаря, 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.

3.5. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для

учащихся разного возраста:

разработка ассортимента, меню и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;

нарезка овощей и фруктов;

приготовление вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;

приготовление отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;

приготовление овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;

приготовление супов, мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;

приготовление вегетарианских, пюре-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 горячих и холодных напитков, компотов, киселей и других третьих 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.

3.6. 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 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 роспись;

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 исключать 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, скопами,

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, кура, фрукты);

соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;

проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов.

3.7. Повар школьной столовой ежедневно оставляет суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 граммов. Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и

сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С.

3.8. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

3.9. 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.

4.1. Проходит периодические медицинские обследования, гигиеническую аттестацию.

4.2. Повар школьной столовой обязан постоянно улучшать свои знания, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

5. ПРАВА

5.1 Не принимать недоброкачественные продукты от кладовщика или зав. производством.

5.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь не по назначению.

5.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечения моющими и чистящими средствами.

5.4. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством

5.5. На рабочее место, которое соответствует требованиям охраны труда и пожарной безопасности.

5.6. Отказаться от выполнения работ при возникновении угрозы жизни и здоровью вследствие нарушения требований охраны труда, пожарной и электробезопасности.

5.7. Вносить предложения по улучшению организации питания в школе.

5.8. На моральное и материальное поощрение, на своевременную и в полном объеме выплату заработной платы, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников школы.

5.9. Давать школьникам указания, относящиеся к поддержанию дисциплины в школьной столовой.

6. Знакомиться с жалобами и иными материалами, отражающими качество деятельности повара школы, давать по ним пояснения.

6.1. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.

6.2. 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.

6.3. На неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, установленных законом.

6.4. На вступление в профсоюзы для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов. На получение социальных гарантий и льгот, предусмотренных законодательством Российской Федерации и локальными актами школы.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Повар школьной столовой несет административную, дисциплинарную и материальную (а в отдельных случаях, предусмотренных законодательством РФ, и уголовную) ответственность за: неисполнение или ненадлежащее исполнение своих функций и неисполнения без уважительных причин должностной инструкции, в том числе за неиспользование предоставленных ею прав, Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений директора школы и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

7.3. Применение, даже однократно, способов воспитания, включающих в себя физическое и (или) психологическое насилие над личностью ребенка, повар школы может быть освобожден от занимаемой должности согласно трудовому законодательству и Федеральному Закону «Об образовании в Российской Федерации». Увольнение за такой поступок не принимается за меру дисциплинарной ответственности.

7.4. Нанесение материального ущерба повар столовой школы несет ответственность в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации, а также за: качество и соответствие готовых блюд, утвержденных в школе;

сохранность пищевых продуктов после их получения;
соблюдение режима питания в школьной столовой.

7.5. 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 Российской Федерации.

7.6. За грубое нарушение должностных обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

8. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ.

8.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36- часовой (7,2 часа в день) для женщин и 40- часовой рабочей недели (8 часов в день) для мужчин, и утвержденному директором школы по представлению заместителей директора. Имеет право на ежегодный оплачиваемый отпуск,

оплачиваемый проезд к месту отдыха и обратно 1 раз в два года.

8.2. Подчиняется непосредственно директору, его заместителям и зав. производством.

8.3. Взаимодействует в процессе своей деятельности с зав. производством и подсобным рабочим.

8.4. Информировывает зав. производством о возникших трудностях в работе.

8.5. Выполняет поручения заведующего хозяйством, во время каникул участвует в косметическом ремонте.

9. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции

9.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

9.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

9.3. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора или контракта).

9.4. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй - у сотрудника.

9.5. Факт ознакомления работника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в листе ознакомления в должностной инструкции, который хранится у директора школы, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями

Лист ознакомления с должностной инструкцией повара школьной столовой:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата	Подпись работника об ознакомлении с инструкцией
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

