|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ****БОЛЬШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА****тел. 37-5-20 346064, Ростовская область, Тарасовский район, сл. Большинка**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано протокол №1 от 01 августа 2012 Председатель ПК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шевцова | Утверждаю приказ №88 от 01 августа 2012 Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.С. Фролов |

 |

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**ПОВАРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**1.Общие положения**

1.1. Данная должностная инструкция повара школьной столовой (далее - повара) разработана в соответствии с Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004г №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008г №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих".
1.2. При составлении должностной инструкции повара были учтены требования ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», Трудовой кодекс и другие нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.3. Повар принимается на работу и освобождается от должности директором школы.

1.4. Повар непосредственно подчиняется директору школы, заведующему хозяйством, а также медицинскому работнику образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5.Рабочая неделя повара составляет 36 часов.

1.6. В своей профессиональной деятельности повар должен руководствоваться:

* СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
* установленным в школе цикличным 10-дневным меню для детей школьного возраста;
* методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
* приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в образовательных организациях;
* Уставом и другими локальными актами школы;
* приказами, распоряжениями директора школы;
* правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности.

Повар в обязательном порядке должен руководствоваться данной должностной инструкцией повара и Трудовым договором.

1.7. Повар должен знать:

* основы и значение питания 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 разного возраста;
* график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи 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 в процессе приготовления пищи для детей;
* нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
* объем блюд, соответствующий возрасту обучающихся;
* 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 и график выдачи пищи, положения должностной инструкции повара;
* основы гигиены;
* правила и нормы охраны труда;
* санитарно-эпидемиологические правила;
* действия в экстремальных ситуациях.

**2. Функции**

2.1. На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом школы, качественного приготовления пищи для детей и работников образовательного учреждения.

**3. Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций поваробязан:

3.1.Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий, при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования.

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 СЭН.

 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 технологии 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.

3.24. Повар школьной столовой должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:

* вязких, полу-вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
* отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
* овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;
* мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
* вегетарианских, пюре-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
* томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
* суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);
* запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
* молочных и яичных блюд;
* горячих и холодных напитков;
* компотов, киселей и других третьих блюд;
* витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
* дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

3.25. Повар должен осуществлять:

* маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
* выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

3.26. Повар должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.
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.

3.6. Повар должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

**4. Права**

Повар имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в образовательном учреждении.

4.3. Требовать от администрации образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления образовательного учреждения.

4.5. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами образовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

**5.** **Ответственность**

5.1. Повар несет ответственность за:

* за приготовление пищи и хранение продукции в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08;
* за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в школе;
* за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
* за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок школы;
* за соблюдение режима питания в школе.

5.2. Повар несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
5.3. 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.

5.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности обучающихся в школьном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

**6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Повар школьной столовой:

6.1. Подчиняется директору школы и завхозу.

6.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой (по согласованию), завхозом и кухонным рабочим.

6.3. Информирует директора школы и завхоза о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения директора школы и завхоза.

6.5. Получает от администрации школы материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.6. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

**7. Критерии оценки деятельности повара школьной столовой**

7.1.Качество выпускаемой продукции.

7.2.Соблюдение технологии и правил приготовления блюд, санитарных норм и правил.

7.3.Способность составления рационального меню.

7.4.Разнообразие меню, наличие фирменных блюд и изделий.

7.5.Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

7.6.Отсутствие обоснованных претензий со стороны Роспотребнадзора.

7.7.Правильный уровень калорийности приготовляемых блюд.

7.8. Соблюдение бюджета школы, экономия расходов.

7.9.Аккуратность, своевременность и точность оформления отчетной и рабочей документации.

7.10.Отсутствие негативных оценок со стороны директора школы.

7.11.Соблюдение трудовой дисциплины.

С инструкцией ознакомлен, второй экземпляр получил:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_