

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. РАЗДЗОГ»
ПРАВОБЕРЕЖНОГО РАЙОНА РСО – АЛАНИЯ**

СОГЛАСОВАНО

председатель профкома

МБОУ СОШ с. Раздзог

 / Хосонова О.В. /

от «27» августа 2022 г. № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с. Раздзог

 / Мамукаева З.Х. /
(И.О. Фамилия)

«02» сентября 2022 г. Пр. № 99

**Должностная инструкция повара
МБОУ СОШ с.Раздзог**

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н; 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 воспитания и 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, регулируемыми трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Инструкция устанавливает трудовые функции, должностные обязанности, права и ответственность работника, занимающего в МБОУ СОШ с.Раздзог должность повара школьной столовой.

1.3. Повар столовой общеобразовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности директором школы (руководителем предприятия питания).

1.4. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется заведующему производством (шеф-повару), выполняет указания медработника общеобразовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. Условиями допуска повара к работе на пищеблоке школы являются:

- наличие среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- или профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания;
- наличие стажа работы не менее года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения;
- соответствие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их

отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.6. В своей профессиональной деятельности повар руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также:

- установленным в общеобразовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами приготовления блюд;
- Положением об организации питания в МБОУ СОШ с.Раздзог;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- должностной инструкцией повара в школе;
- другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.7. Повар школьной столовой должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность столовой общеобразовательного учреждения;
- 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 в организациях питания;
- 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 товарных 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;
- процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии в молекулярной кухне;
- 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 кухонных роботов;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- принципы ХАССП в столовой образовательной организации;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке столовой общеобразовательного учреждения.

1.8. Повар столовой школы 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;
- 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 с элементами шоу;
- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.9. Повар должен знать правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в общеобразовательной организации.

1.10. Повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

2. Трудовые функции

Повар столовой школы выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для обучающихся и работников в соответствии с требованиями технических регламентов, едиными санитарными требованиями, режимом общеобразовательного учреждения:

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

2.1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий в столовой общеобразовательного учреждения.

3. Должностные обязанности

3.1. В рамках трудовой функции осуществления подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара школы к работе:

- оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке школьной столовой;
- составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливает товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий в школьной столовой.

3.2. В рамках трудовой функции приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий:

- разрабатывает рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий;

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

3.3. При осуществлении работ на пищеблоке школьной столовой повар обязан:

- являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока общеобразовательного учреждения;
- находится на рабочем месте в спецодежде;
- хранить личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
- ежедневно утром знакомиться с утвержденным меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
- принимать от кладовщика общеобразовательного учреждения продукты по утвержденному меню на завтрашний день под подпись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- 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 деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;
- проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- осуществлять правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
- соблюдать правила обработки овощей для сохранения витаминов;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- контролировать исправность технологического оборудования.

3.4. Производство готовых блюд осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (технико-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивает

последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.7. Являясь ответственным за отбор суточной пробы, проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирает в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляет поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.8. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.

3.9. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи.

3.10. Осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.

3.11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

3.12. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом образовательного учреждения, обучающимися и родителями (законными представителями), посетителями.

3.13. Соблюдает правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке.

3.14. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.

3.15. Информировывает заведующего производством (шеф-повара) о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

3.16. Обеспечивает соблюдение чистоты и порядка на своем рабочем месте.

3.17. Осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне. Проходит периодические медицинские обследования.

3.18. Повару на пищеблоке школьной столовой запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения, курить в помещениях и на территории общеобразовательной организации.

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

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

4. Права

Повар столовой школы имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

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

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

4.4. Вносить предложения по улучшению организации питания в общеобразовательном учреждении.

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

4.6. Давать школьникам указания, относящиеся к поддержанию дисциплины в столовой общеобразовательного учреждения.

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

4.8. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.

4.9. 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.

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

4.11. 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 общеобразовательного учреждения.

5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции, в том числе за не использование 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.

5.2. За 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 Российской Федерации. Увольнение за такой поступок не принимается за меру дисциплинарной ответственности.

5.3. За 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 общеобразовательном учреждении;
- за сохранность пищевых продуктов после их получения;
- за соблюдение режима питания в школьной столовой.

5.4. За 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.

5.5. За 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 Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Повар школьной столовой:

6.1. Повар школьной столовой выполняет работу согласно графику, составленному с учетом 40-часовой рабочей недели, и утвержденному директором МБОУ СОШ с.Раздзог.

6.2. 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.

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

6.4. Проходит в обязательном порядке инструктажи по правилам санитарии и гигиены, по охране труда и пожарной и электробезопасности, а также по безопасной эксплуатации технологического оборудования на рабочем месте.

6.5. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

6.6. В случае возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, оперативно извещает заведующего производством (шеф-повара).

6.7. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с заведующим производством (шеф-поваром), администрацией школы, педагогическими работниками общеобразовательного учреждения, работниками пищеблока.

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление сотрудника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления работника столовой школы с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /