

Къабардэ-Балкъар республикэм Аруан кудейм и
щыппэ администрацэ щыныгъэмкэ
муниципальнэ кэзонэ Гуэхушэпэ с.п.Псыкод
къуажэм и
«Курыт еджапэ»



Къабарты-Малкъар республиканы Аруан
районуну администрациясы орта билим
берген муниципал казна учреждения
с.п.Псыкоду «Орта билим школу» Урван
району КМР

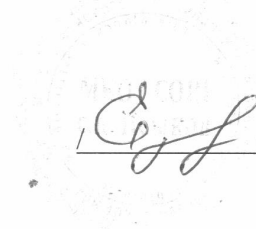
**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.п.Псыкод»
Урванского муниципального района КБР**

361303, КБР, с.п.Псыкод ул.Ленина, 1
Электронная почта - sochpsikod@mail.ru

Телефон (886635) 4-10-35
Адрес сайта - <http://www.psykod.ru/>



Согласовано
Председатель ПК
М.И. Калмыкова Е.З.
«28» 08 2025 г.



Утверждаю
И.о. директора
М.И. Аунусова

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Повара 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 8 сентября 2015 года №610н.; с учетом требований ФЗ №273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

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

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

1.4. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется директору школы, выполняет свои должностные обязанности под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняет указания медработника школы по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. Условиями допуска повара школьной столовой к работе являются:

наличие среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);

Къэбэрдей- Балъкъэр республикэм Аруан кудейм и
щыпплэ администрацэ щыныгъэмкIэ
муниципальнэ кIэзонэ IуэхущапIэ с.п.Псыкуэд
къуажэм и
«Курыт еджапIэ»



Къабарты-Малкъар республиканы Аруан
районуну администрациясы орта билим
берген муниципал казна учреждения
с.п.Псыкуду «Орта билим школы» Урван
району КМР

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.п.Псыкод»
Урванского муниципального района КБР**

361303, КБР, с.п.Псыкод ул.Ленина, 1
Электронная почта - sochpsikod@mail.ru

Телефон(886635) 4-10-35
Адрес сайта - <http://www.psykod.ru/>

Согласовано

Председатель ПК

/_____/Калмыкова Е.З.

«__» _____ 20__ г.

Утверждаю

И.о. директора

/_____/М.И. Аунусова

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Повара 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 8 сентября 2015 года №610н.; с учетом требований ФЗ №273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулируемыми трудовые отношения между работником и работодателем.

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

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

1.4. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется директору школы, выполняет свои должностные обязанности под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняет указания медработника школы по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. 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 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 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.

1.6. В своей профессиональной деятельности повар школьной столовой руководствуется должностной инструкцией, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школах, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также:

установленным 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 Правилами внутреннего трудового распорядка школы;

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 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;

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;

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 значение 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 таблицей 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.

1.8. 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.

1.9. 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.

1.10. Перед осуществлением должностных обязанностей повар школьной столовой проходит обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

2. Трудовые функции

Повар школьной столовой выполняет следующие трудовые функции:

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

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

2.1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для школьников школы разного возраста.

3. Должностные обязанности

Повар школьной столовой выполняет обязанности:

3.1. В рамках трудовой функции 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.

3.2. 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.

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

являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока школы;

находится 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, 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, 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.

3.4. 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.

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

3.6. Соблюдает этические нормы поведения в школе, в быту, а также в общественных местах.

3.7. Выполняет правила охраны труда, пожарной и электробезопасности на пищеблоке школьной столовой.

3.8. Проходит периодические медицинские обследования.

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

4. Права

Повар школьной столовой 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 школе.
- 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 школьной столовой.
- 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 школы.

5. Ответственность

Повар школьной столовой несет административную, дисциплинарную и материальную (а в отдельных случаях, предусмотренных законодательством РФ, — и уголовную) ответственность за:

- 5.1. 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. 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.

5.3. 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.

5.4. 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 Российской Федерации.

5.5. 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 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 школы.

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

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление повара школьной столовой 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 школьной столовой с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

