



«02» 09 2024 г

«02» 09 2024 г



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее специальное образование.

1.2. Подчиняется директору школы и зам. директора по АХЧ.

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 предприятия;
- Правилами внутреннего трудового 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 повар обязан:

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 подачу пищи в соответствии 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.

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 обязательном порядке 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 технологическому процессу 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.
- 3.23. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников.

4. Права

Повар имеет право:

- 4.1. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.
- 4.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
- 4.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящими средствами.
- 4.4. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РК.
- 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, уголовным и гражданским законодательством РК— за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РК.
- 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 РК. 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 РК.

6. Взаимоотношения и связи по должности

Повар:

- 6.1. Подчиняется директору школы и завхозу.
- 6.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с мед. сестрой и рабочим по кухне.
- 6.3. Информировывает директора школы возникших трудностях в работе.
- 6.4. Выполняет разовые поручения директора школы .

с инструкцией ознакомлен: _____

Гурья

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

Н.Г.Абильмажинов

86-



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

Б.Ж.Молтаждаров

БЖ

02 09 2024 г

02 09 2024 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

1. Основные положения

1.1. Кухонный работник в своей деятельности руководствуется Конституцией РК и Законом РК "Об образовании", трудовым законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными актами школы.

1.2 Кухонный работник назначается на должность и освобождается приказом директора школы.

1.3 Кухонный работник подчиняется завхозу школы и директору школы.

1.4 Кухонный работник несет материальную ответственность за материальную ценность (посуду, оборудование, инвентарь, инструменты и т.д.) на кухне и качественную обработку овощей и другой продукции.

1.5 Должен знать:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН Санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, оборудования, инвентаря.
- Основы организации труда на пищеблоке.
- Правила, нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии.
- Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента, оборудования и их назначение.
- Правила перемещения продуктов и готовой продукции на пищеблоке.
- Правила включения и выключения электрооборудования на кухне.
- Безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.
- Правила противопожарной защиты.
- Правила внутреннего трудового распорядка для работников школы.
- Санитарные правила для школы.
- Правила хранения материальных ценностей, сырья, способы предохранения их от порчи.
- Требования санэпидрежима на пищеблоке.
- Способы проверки рабочего инструмента, приспособлений пригодность их к работе.
- Инструкции по охране труда для кухонного работника по использованию оборудования.
- Правила ведения установленной документации на кухне.
- Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

2 Должностные обязанности:

2.1. Обеспечивать сохранность материальных ценностей с целью предотвращения порчи и потерь.

2.2. Немедленно сообщать повару, администрации обо всех случаях порчи, недостач, излишков на кухне.

2.3. Хозяйственно и бережно относиться к хранению, использованию и расходованию материальных ценностей на кухне.

2.4. Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.

2.5. Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и медицинские обследования.

2.6. Получает от директора школы моющие средства и необходимый инвентарь.

Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.

2.7. Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

2.8. Соблюдает этические нормы поведения в школе, быту, общественных местах, соответствующие общественному положению работника образовательного учреждения

2.9. Характеристика работ:

1 Доставка полуфабрикатов, сырья, продуктов на кухне.

2. выгрузка продукции из тары.
3. Внутри кухонная транспортировка сырья, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
4. Наполнение водой котлов.
5. Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досок разделочных, инструментов, холодильного оборудования, электроплит, жарочного шкафа.
6. Доставка готовой продукции к раздаче.
7. Проведение текущей и генеральной уборки кухонных помещений.
8. Чистка овощей, обработка сырой продукции.
9. Приготовление рабочих растворов.
10. Включение электроплит, шкафов, кипятильника.
11. Сбор и вынос пищевых отходов.
12. Участие и проведение мелкого текущего ремонта помещений блока.
13. Заполнение установленной документации.
14. Соблюдение правил личной гигиены.
15. Постоянное повышение деловой квалификации.
16. В случае производственной необходимости может работать поваром.

3. Права

Кухонный работник при исполнении профессиональных обязанностей имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Участвовать в управлении школой в порядке, определяемом Уставом учреждения, защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 3.2. Требовать от руководства школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- 3.3. Знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.
- 3.4. Получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 3.5. Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности.
- 3.6. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.
- 3.7. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

4. Ответственность

- 4.1. Кухонный работник несет ответственность за жизнь и здоровье воспитанников во время исполнения профессиональных обязанностей в соответствии с законодательством РК.
- 4.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин своих должностных обязанностей, Устава и локальных нормативных актов школы повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.
- 4.3. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

5. Взаимоотношения. Связи по должности

- 5.1. Кухонный работник работает согласно графику рабочей недели и утвержденному директором школы.
- 5.2. В период школьных каникул, не совпадающих с отпуском, кухонный работник может привлекаться администрацией школы к другим видам работ, не связанным с его профессиональной деятельностью.
- 5.3. Кухонный работник получает от директора школы информацию нормативно-правового и организационного характера.
- 5.4. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию, со всеми работниками школы.

С инструкцией ознакомлен(а) _____

Сидоренко