

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КОКРЕКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
368020. Республика Дагестан. Хасавюртовский район, сел. Кокрек, ул. Г. Цаласы 3  
ИНН 0534024431, ОГРН 1020501766229, тел: +79285566510,  
e-mail [omarov.58@list.ru](mailto:omarov.58@list.ru), адрес сайта: <http://kokrek.dagestanschool.ru>



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

### Повара школьной столовой (профстандарт)

#### 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 г. №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);  
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 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;  
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;  
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 раздельно 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.

3.4. 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.

С инструкцией ознакомлен \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(подпись)