

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 им. А.Н.Кесаева г.Дигоры РСО- Алания

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания педагогического совета (прот.№1 от 30.08.2020г)

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МКОУ СОШ №2 г.Дигоры

  
(подпись)

Б.Кайтукова  
(Ф. И. О.)

31.08.2020г

## Должностная инструкция повара

### 1. Общие положения

- 1.1. Должность повара (далее – повар) относится к категории рабочих.
- 1.2. Повар назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации (далее – ОО).
- 1.3. **Повар должен знать:**
  - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
  - виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
  - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

### 2. Обязанности

**Повар выполняет следующие трудовые обязанности:**

- добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает трудовую дисциплину;
- выполняет установленные нормы труда;
- соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;

- бережно относится к имуществу работодателя (в т. ч. к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;
- незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в т. ч. имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);
- осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варит картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладья, блинчики;
- запекает овощные и крупяные изделия;
- осуществляет процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий;
- осуществляет приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- осуществляет порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса.

### **3. Права**

#### **3.1. Повар имеет право:**

- участвовать в управлении ОО, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОО предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов ОО информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОО оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

3.2. Повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

### **4. Ответственность**

