**Должностная инструкция повара школьной столовой (профстандарт)**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**\_\_\_\_\_\_Директор школы\_\_\_\_\_\_**

**[Наименование должности]**

**\_\_\_\_\_Магомедов М. М.**

**(ФИО)**

**\_\_\_\_\_МБОУ «Дибгашинская СОШ**

**[Наименование организации]**

**«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.**

**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 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);**

**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;**

**изготовлять 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 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. Информирует 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)**