

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК



О.Н.Зейлингер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТКОУ

школы № 8 г. Лабинска



О.В.Скорик

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденного приказом N 761н от 26 августа 2010 г. Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

1.2. Шеф-повар назначается и освобождается от должности директором школы из числа лиц старше 18 лет, имеющих соответствующую подготовку и (или) опыт работы.

1.3. Шеф - повар непосредственно подчиняется директору.

1.4. В своей работе шеф-повар руководствуется постановлениями органов местного самоуправления по санитарии, санитарно-гигиеническим требованиям по содержанию и оборудованию учреждений; правилами эксплуатации обслуживаемого оборудования; правилами безопасности при работе с электроприборами; правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты, а также Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка школы и настоящей инструкцией.

1.5. Должен знать:

- СанПиН, нормы питания, основные правила приготовления пищи, сохранение и обогащение ее витаминами;
- Рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; Требования их качеству, срокам, условиям хранения и раздачи;
- Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- Влияние солей, кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;
- Правильное оформление и ведение документации на пищеблоке;
- Основы рационального диетического питания;
- Методы убеждения, аргументации своей позиции, установления контактов с коллегами по работе;
- Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

2. Функции

2.1. Основное назначение деятельности шеф-повара:

2.2. Обеспечение своевременного приготовления доброкачественной пищи.

3. Должностные обязанности

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

- 3.1. Организует работу производства.
- 3.2. Постоянно контролирует качество сырья, поступившего в производство, строгое соблюдение технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- 3.3. Контролирует соблюдение инструктажа по охране труда и технике безопасности.
- 3.4. Участвует в составлении перспективного и ежедневного меню.
- 3.5. Шеф-повар от работы в качестве повара не освобождается:
 - 3.5.1. Точно по весу принимает продукты из кладовой, отвечает за правильное хранение и их расходование.
 - 3.5.2. Обеспечивает гигиеническую обработку продуктов и кулинарную подачу пищи воспитанникам, отпуск готовой пищи детям, в соответствии с нормой закладки продуктов на ребенка.
 - 3.5.3. Дочищает овощи и фрукты. Промывает их.
 - 3.5.4. Размораживает и потрошит рыбу, птицу, разделывает селедку.
 - 3.5.5. Вводит в меню новые блюда.
- 3.6. Фиксирует вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).
- 3.7. Организует подбор и расстановку подчиненных кадров.
- 3.8. Контролирует и анализирует эффективность использования рабочего времени.
- 3.9. Ведет учет и контроль наличия необходимого запаса продуктов и материалов.
- 3.10. Обеспечивает санитарно-эпидемическую, экологическую и пожарную безопасность.
- 3.11. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
- 3.12. Оформляет документы и ведет делопроизводство по производству, в том числе «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания».
- 3.13. Контролирует поставку сырья и отпуска готовой продукции, сроки и условия реализации готовой продукции.
- 3.14. Совершенствует организацию производственного процесса, внедряет прогрессивные технологии с эффективным использованием техники, организует обучение работников на рабочих местах в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- 3.15. Составляет меню в соответствии с примерным десятидневным, технологические карты, обеспечивает разнообразный ассортимент блюд и кулинарных изделий.
- 3.16. Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- 3.17. Проводит совместно со специалистом по питанию бракераж готовой пищи, ведет журналы бракеража: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- 3.18. Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

4. Права

Шеф-повар имеет право:

- 4.1. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащие оценку его работы, давать по ним объяснения.
- 4.2. На получение инвентаря и спецодежды по установленным нормам.
- 4.3. Давать распоряжения, указания работникам пищеблока и требовать их исполнения в пределах своей компетенции.
- 4.4. Представлять на рассмотрение директору предложения по улучшению организации питания.
- 4.5. Подписывать документы в пределах своей компетенции.
- 4.6. Вносить предложения директору по поощрению и наложению взысканий на работников учреждения по своей деятельности.
- 4.7. Запрашивать у директора, получать и использовать информационные материалы и нормативно-правовые документы, необходимые для исполнения своих должностных обязанностей.
- 4.8. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

5. Ответственность

- 5.1. Несет личную ответственность за сроки реализации пищевых продуктов.
- 5.2. За качество приготовленной пищи.
- 5.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы и иных нормативных, локальных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.
- 5.4. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством.
- 5.5. Проходит медицинский осмотр согласно графику.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Шеф-повар:

- 6.1. Работает в режиме нормативного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой недели и утвержденному директором школы.
- 6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии, гигиены, правилами содержания помещения кладовых, столовой, правилам хранения, содержания пищевых продуктов, а также по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством завхоза.
- 6.3. Поддерживает тесные контакты с администрацией, поваром, кладовщиком, рабочим по кухне, медицинскими сестрами; систематически обменивается информацией по вопросам входящим в его компетенцию.
- 6.4. Немедленно сообщает рабочему по обслуживанию и текущему ремонту зданий, сооружений и оборудования о неисправностях электро- и санитарно-гигиенического оборудования поломках дверей, окон, стекол, запоров и т.п. на убираемом участке.

С инструкцией ознакомлена:

