

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРЫ-СУЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

СОГЛАСОВАНО

председатель профсоюзного органа
 /Тулениязов Н.З./
Протокол № 24 от «24» 12 2019 г.



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ «Сары-Суйская СОШ»
 /Елманбетова М.А./
Приказ № 4 от «26» 12 2019 г.



**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
повара**

1. Общие положения

- 1.1. Должность повара относится к категории рабочих.
- 1.2. Повар назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации (далее – ОО).
- 1.3. Повар должен знать:
 - правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
 - правила нарезки хлеба;
 - сроки и условия хранения очищенных овощей;
 - устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозатертельных машин разных марок;
 - приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

2. Обязанности

- 2.1. 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);

- выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

- осуществляет очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

- перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;

- удаляет дефектные экземпляры и посторонние примеси;

- моет овощи, промывает их после очистки, доочистки;

- нарезает хлеб, картофель, овощи, зелень;

- размораживает рыбу, мясо, птицу;

- осуществляет потрошение рыбы, птицы, дичи;

- разделывает сельдь, кильку;

- обрабатывает субпродукты.

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

Повар несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей – в соответствии с действующим трудовым законодательством;

– за правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, – в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством;

– за причинение материального ущерба – в соответствии с действующим законодательством.

С инструкцией ознакомлен:

Давид
(подпись)

Даутова И.А.
(Ф. И. О.)

26.12.19г.
(дата)