

Утверждаю

директор МКОУ ООШ д. Арык Малмыжского района Кировской области

Галимзянова С.Г.

приказ № 114 от 01.09.2017

М. П.

## Должностная инструкция повара

### 1. Общие положения

1. Настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность повара.

2. На должность повара назначается лицо, имеющее начальное профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или среднее (полное) общее образование и специальная подготовка по установленной программе без предъявления требований к стажу работы.

3. Повар должен знать правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей; кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса; основы организации труда; основы законодательства о труде; правила внутреннего трудового распорядка; правила и нормы охраны труда.

4. Повар назначается на должность и освобождается от должности приказом руководителя учреждения в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. Повар непосредственно подчиняется руководителю своего структурного подразделения.

### 2. Должностные обязанности

Варка картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, формовка пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их. Формовка и панировка полуфабрикатов из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп). Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание). Ведение процессов первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, птицы, рыбы, разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов и др.). Приготовление блюд из концентратов. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

### 3. Права

Повар имеет право:

1. Вносить предложения руководству учреждения по вопросам организации и условий своей трудовой деятельности;
  2. Пользоваться информационными материалами и нормативно-правовыми документами, необходимыми для исполнения своих должностных обязанностей;
  3. Проходить в установленном порядке аттестацию с правом получения соответствующего квалификационного разряда;
  4. Повышать свою квалификацию.
- Повар пользуется всеми трудовыми правами в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

#### 4. Ответственность

Повар несет ответственность за:

1. Своевременное и качественное осуществление возложенных на него должностных обязанностей;
2. Организацию своей работы, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений и поручений руководства, нормативно-правовых актов по своей деятельности;
3. Соблюдение правил внутреннего распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности;
4. Ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми актами;
5. Оперативное принятие мер, включая своевременное информирование руководства, по устранению нарушений техники безопасности, противопожарных и иных правил, создающих угрозу деятельности учреждения, его работникам и иным лицам.

За нарушение трудовой дисциплины, законодательных и нормативно-правовых актов повар может быть привлечен в соответствии с действующим законодательством в зависимости от тяжести проступка к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности.

*с инструкцией ознакомлен* *Игу Никитина*  
1.09.17