

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ  
Ертарская СОШ № 27  
\_\_\_\_\_ В.В. Шарапова  
01 августа 2018г.

### Должностная инструкция шеф-повара

#### 1. Общие положения

- 1.1. Шеф-повар принимается на работу и освобождается от должности директором ОУ. Шеф-повар непосредственно подчиняется завхозу.
- 1.2. В период отсутствия шеф-повара (отпуска, временной нетрудоспособности, др.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.
- 1.3. Работник должен знать свою должностную инструкцию шеф-повара в ОУ, правила и нормы охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности.
- 1.4. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар действует в соответствии с Конституцией и законами РФ, указами Президента и решениями Правительства Российской Федерации, а также органа Управления образования по вопросам организации питания школьников.
- 1.5. Руководствуется в своей работе должностной инструкцией шеф-повара школьной столовой, Уставом школы, Правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, противопожарной защиты и антитеррористической безопасности.
- 1.6. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке ОУ проходит обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.
- 1.7. Шеф-повар должен иметь среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.
- 1.8. Шеф-повар должен пройти профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.
- 1.9. Шеф-повар должен знать:
  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания детей в общеобразовательных учреждениях;
  - требования охраны труда, санитарии и гигиены;
  - требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
  - современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента школьной столовой;
  - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента школьной столовой;
  - специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства школьной столовой;
  - организацию оплаты и стимулирования труда.

#### 2. Трудовая функция

Шеф-повар ОУ выполняет трудовые функции:

- Управление текущей деятельностью основного производства школьной столовой;
- Планирование процессов основного производства столовой ОУ.

- Организация и координация процессов основного производства столовой ОУ.
- Контроль и оценка эффективности процессов основного производства школьной столовой.

### 3. Должностные обязанности

#### 3.1. Шеф-повар школьной столовой выполняет обязанности:

В рамках трудовой функции планирования процессов основного производства школьной столовой:

- планирует потребности основного производства школьной столовой в трудовых и материальных ресурсах;
- разрабатывает планы основного производства по отдельным видам процессов;
- оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства школьной столовой;
- проводит инструктажи персонала пищеблока школьной столовой по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

В рамках трудовой функции организации и координации процессов основного производства школьной столовой:

- проводит регламентацию процессов основного производства столовой школы;
- распределяет производственные задания между работниками столовой в зависимости от их степени ответственности;
- осуществляет координацию процессов производства пищи на пищеблоке столовой школы с поставками продуктов и их хранением;
- обеспечивает своевременное, согласно режиму ОУ, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для учащихся;
- составляет заявки на необходимые продовольственные товары, сырье, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления и реализации;
- проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства работников школьной столовой, в целях повышения качества приготовляемых блюд.

В рамках трудовой функции контроля и оценки эффективности процессов основного производства школьной столовой:

- контролирует процесс своевременного, согласно режиму школы, высококачественного приготовления пищи для обучающихся, соблюдения работниками школьной столовой санитарных требований и правил личной гигиены;
- осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, нормами закладки сырья;
- систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств;
- контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками столовой школы;
- своевременно обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке школьной столовой;
- оценивает результаты деятельности школьной столовой за отчетный период;
- осуществляет подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы пищеблока школьной столовой;
- реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока столовой трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи;
- контролирует соблюдение работниками столовой правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правил внутреннего трудового распорядка ОУ;
- не допускает к выполнению обязанностей работника, являющегося источником инфекционных заболеваний;

#### 3.2. Шеф-повар (заведующий производством) школьной столовой соблюдает правила санитарной и личной гигиены на рабочем месте.

- 3.3. Соблюдает культуру и этику общения с сотрудниками и коллегами по работе.  
3.4. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

#### **4. Права**

Шеф-повар школьной столовой имеет право:

- 4.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями.  
4.2. Знакомится с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности и организации питания в общеобразовательных учреждениях, относящихся к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения.  
4.3. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.  
4.4. Требовать адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.  
4.5. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.  
4.6. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения.

#### **5. Ответственность**

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений администрации школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, кухонный рабочий несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.  
5.2. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кухонный рабочий несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Шеф-повар :

- 6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня (без права сна) по графику, составленному, исходя из 36-часовой рабочей недели, и утвержденному директором школы по представлению завхоза.  
6.2. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками столовой и педагогическими работниками, а также благоприятного морально-психологического климата в школьной столовой.  
6.3. Проходит инструктаж по охране труда и противопожарной защите, электробезопасности; периодические медицинские обследования.  
6.4. Получает необходимую информацию от директора ОУ.  
6.6. О несчастных случаях, аварийных ситуациях в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, при выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений школьников, шеф-повар обязан срочно доложить директору ОУ (при его отсутствии – завхозу).

Должностная инструкция согласована

Завхоз \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

С инструкцией ознакомлен.

Инструкцию получил

Шеф-повар \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575790

Владелец Шарапова Валентина Владимировна

Действителен с 04.03.2021 по 04.03.2022