


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

 Доколаева Х.С. /  
протокол № 10 от «14» 03 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «СОШ №15» г.Грозного  
Авайсов Ш.Р.

Приказ № 83 от «21» 03 2022 г.



## Должностная инструкция пекаря школьной столовой

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта "Пекарь", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015г № 914н, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная инструкция определяет трудовые функции пекаря в школе и его должностные обязанности, устанавливает права и ответственность работника, а также взаимоотношения в коллективе работников пищеблока столовой общеобразовательной организации.

1.3. Пекарь принимается на работу и освобождается от должности директором общеобразовательной организации (предприятия общественного питания).

1.4. Пекарь непосредственно подчиняется шеф-повару (заведующему производством), выполняет указания медицинского работника по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. На должность пекаря столовой школы может назначаться лицо:

- имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих и (или) дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;
- имеющее стаж работы не менее шести месяцев в организациях питания по изготовлению хлебобулочных изделий под руководством пекаря;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.6. В своей профессиональной деятельности работник руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также:

- установленным в общеобразовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами (техническими картами, технологическими инструкциями) приготовления хлебо-булочных изделий;
- Положением об организации питания в школе;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных организациях;
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

#### 1.7. Пекарь должен знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие организацию питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента в школьной столовой;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню в столовой школы, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции в школе, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности пищеблока образовательной организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции в школьной столовой;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства на пищеблоке образовательной организации;
- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;
- способы организации питания в школе, в том числе диетического;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве в школе, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого на пищеблоке образовательной организации при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям школьной столовой;
- базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;

### 1.8. Пекарь должен уметь:

- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства на пищеблоке школы в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;
- готовить помощников пекаря к самостоятельной работе;
- осуществлять контроль деятельности помощников пекаря;
- применять приемы смешанной закваски;
- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий на пищеблоке общеобразовательной организации, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;
- определять дефекты теста;
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
- технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства на пищеблоке школьной столовой;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции.

1.9. В период отсутствия пекаря (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.

1.10. Пекарь школьной столовой должен знать правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в общеобразовательной организации.

1.11. Работник должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

## 2. Трудовые функции

*Пекарь выполняет следующие трудовые функции:*

### 2.1. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в школьной столовой:

2.1.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

2.1.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

2.1.3. Формовка хлебобулочных изделий.

2.1.4. Выпечка хлебобулочных изделий.

## 2.1.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий в школьной столовой.

### 3. Должностные обязанности пекаря

*Пекарь на пищеблоке школы выполняет следующие обязанности:*

#### 3.1. В рамках трудовой функции составления рецептуры хлебобулочных изделий:

- разрабатывает меню / ассортимент хлебобулочной продукции для обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- составляет заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции на пищеблоке;
- осуществляет подготовку товарных отчетов по хлебобулочному производству в школьной столовой;
- обучает помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции;
- осуществляет оценку имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разрабатывает предложения по их оптимизации;
- контролирует подготовку к работе хлебобулочного производства на пищеблоке общеобразовательной организации, наличие запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.

#### 3.2. В рамках трудовой функции подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий:

- составляет заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции в школьной столовой;
- оценивает имеющиеся запасы сырья и материалы для хлебобулочного производства, разрабатывает предложения по их оптимизации для администрации школы;
- осуществляет заказ и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий на пищеблоке общеобразовательной организации.

#### 3.3. В рамках трудовой функции формовки хлебобулочных изделий:

- замешивает и осуществляет формовку теста вручную;
- замешивает и осуществляет формовку теста на специальном оборудовании.

#### 3.4. В рамках трудовой функции выпечки хлебобулочных изделий:

- осуществляет выпечку несдобных хлебобулочных изделий;
- осуществляет выпечку сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- осуществляет выпечку сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

#### 3.5. В рамках трудовой функции презентации и продажи хлебобулочных изделий:

- составляет заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции столовой общеобразовательной организации;
- обучает помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции.

#### 3.6. При осуществлении работ на пищеблоке школьной столовой пекарь обязан:

- являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока общеобразовательной организации;
- находится на рабочем месте в спецодежде;
- хранить личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
- ежедневно утром знакомиться с утвержденным меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса хлебобулочных изделий выходу, указанному в меню;
- принимать от кладовщика общеобразовательного учреждения продукты по утвержденному меню на завтрашний день под подпись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов;
- при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению;
- не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря;
- использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- для приготовления хлебобулочных изделий использовать посуду из нержавеющей стали;
- использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;
- проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- осуществлять правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, а также встречного движения персонала;
- использовать одноразовые перчатки при выдаче кулинарных изделий, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- контролировать исправность технологического оборудования.

3.7. Производство хлебобулочных изделий осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления, отраженной в технологических картах (техничко-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.8. При изготовлении хлебобулочных изделий обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- размещение на раздаче для реализации хлебобулочных изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых изделий;
- привлечение к приготовлению и раздаче хлебо-булочных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.10. Являясь ответственным за отбор суточной пробы, проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое хлебобулочное изделие. Суточные пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

3.12. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом общеобразовательной организации, обучающимися и родителями (законными представителями), посетителями.

- 3.13. Соблюдает правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке.
- 3.14. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.
- 3.15. Информировать заведующего производством (шеф-повара) о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.
- 3.16. Обеспечивает соблюдение чистоты и порядка на своем рабочем месте.
- 3.17. Осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне. Проходит периодические медицинские обследования.
- 3.18. Пекарю на пищеблоке школьной столовой запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения, курить в помещениях и на территории общеобразовательной организации.
- 3.19. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
- 3.20. Пекарь школьной столовой обязан постоянно улучшать свои знания, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

#### **4. Права пекаря**

*Пекарь 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 образовательной организации, по улучшению организации работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями.
- 4.5. Знакомиться с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности и организации питания в образовательных организациях, относящихся к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения.
- 4.6. Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм; давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений на пищеблоке школьной столовой.
- 4.7. На моральное и материальное поощрение, на своевременную и в полном объеме выплату заработной платы.
- 4.8. Делать школьникам замечания, относящиеся к поддержанию дисциплины в столовой общеобразовательной организации.
- 4.9. Знакомиться с жалобами и иными материалами, отражающими качество деятельности повара школы, давать по ним пояснения.
- 4.10. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.
- 4.11. На защиту своих интересов самостоятельно и/или с помощью представителя, в том числе адвоката, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением пекарем школьной столовой норм профессиональной этики.
- 4.12. На неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, установленных законом.
- 4.13. 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 общеобразовательной организации.

## **5. Ответственность**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции пекаря в школе, в том числе за не использование предоставленных ею прав, Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений шеф-повара (заведующего производством) и иных локальных нормативных актов, работник несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2. За применение, даже однократно, способов воспитания, включающих в себя физическое и (или) психологическое насилие над личностью ребенка, пекарь может быть освобожден от занимаемой должности согласно трудовому законодательству Российской Федерации. Увольнение за такой поступок не принимается за меру дисциплинарной ответственности.

5.3. За нанесение материального ущерба пекарь несет ответственность в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:

- за качество и соответствие готовых хлебобулочных изделий;
- за соблюдение технологии и своевременное приготовления блюд с соблюдением их норм;
- за сохранность пищевых продуктов после их выдачи.

5.4. За нарушение правил охраны труда, противопожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм на пищеблоке образовательного учреждения, пекарь несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.5. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

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

*Пекарь:*

6.1. Работает по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором образовательной организации.

6.2. Получает от шеф-повара (заведующего производством) образовательной организации поручения, информацию нормативно-правового и организационного характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.3. Сообщает шеф-повару (заведующему производством) о неисправностях технологического оборудования, кухонного инвентаря, сантехники, о поломках дверей и замков, стекол и т.д.

6.4. Осуществляет деятельность, контактируя с работниками пищеблока школьной столовой; постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и коллегами по работе.

6.5. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками пищеблока, а также благоприятного морально-психологического климата коллектива.

6.6. Проходит инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, электробезопасности, периодические медицинские обследования.

6.7. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

6.8. В случае возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу

возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, оперативно извещает заведующего производством (шеф-повара).

## **7. Заключительные положения**

7.1. Ознакомление работника 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 с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у директора образовательного учреждения, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

Должностную инструкцию разработал: Мед / Магомедов Х.Б. /  
С должностной инструкцией ознакомлен (а) под роспись в журнале ознакомления с должностными инструкциями., один экземпляр получил (а) на руки.



Продумано 13 снп.

Продумано

необходимо

Продумано

