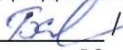


СОГЛАСОВАНО

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 шеф-повара школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г № 610н, с учетом 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»; Федерального закона № 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 устанавливает трудовые функции, должностные обязанности, права и ответственность сотрудника, занимающего в общеобразовательной организации должность шеф-повара.

1.3. На должность шеф-повара школьной столовой может назначаться лицо:

- не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих или высшее образование по программе бакалавриата и дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;
- имеющее стаж работы по специальности не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование или не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование;
- 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.

1.4. Шеф-повар принимается на работу и освобождается от должности директором общеобразовательной организации (руководителем предприятия питания).

1.5. Шеф-повар непосредственно подчиняется директору школы (руководителю предприятия общественного питания), выполняет указания медработника общеобразовательной организации по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством шеф-повара выполняют свои должностные обязанности работники пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик).

1.6. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар в общеобразовательной организации руководствуется 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», нормативными актами органов Управления образования по вопросам организации питания школьников, также:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положением об организации питания в школе;
- установленным в общеобразовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.7. Шеф-повар столовой школы 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;
- методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания;
- технологии маркетинговых исследований в заведениях общественного питания;
- специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания;
- теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- правила внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- экономику общественного питания;
- организацию оплаты и стимулирования труда.

1.8. Шеф-повар школьной столовой должен уметь:

- определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания (школьной столовой), и давать их оценку;
- планировать отдельные виды процессов основного производства школьной столовой и необходимые для этого ресурсы;
- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;
- оценивать организацию процессов основного производства школьной столовой;
- определять способы распределения производственных заданий между поварами, передачи полномочий и степень ответственности;
- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства школьной столовой;
- координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития школьной столовой;
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (школьной столовой);
- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;
- проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности школьной столовой;
- использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства школьной столовой;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы повара.

1.9. В период отсутствия шеф-повара школьной столовой (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. Шеф-повар 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. Шеф-повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

2. Трудовые функции

Шеф-повар выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Управление текущей деятельностью основного производства школьной столовой:

2.1.1. Планирование процессов основного производства столовой общеобразовательного учреждения.

2.1.2. Организация и координация процессов основного производства столовой общеобразовательного учреждения.

2.1.3. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства школьной столовой.

3. Должностные обязанности

Шеф-повар школьной столовой выполняет обязанности:

3.1. 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.

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

- проводит организационную диагностику, проектирование и регламентацию процессов основного производства столовой школы;
- осуществляет расстановку поваров и других работников столовой общеобразовательного учреждения, составляет графики выхода их на работу;
- распределяет производственные задания между поварами школьной столовой в зависимости от их специализации и определения степени ответственности;
- осуществляет координацию процессов производства пищи на пищеблоке столовой школы с поставками продуктов и их хранением;
- обеспечивает своевременное, согласно режиму общеобразовательного учреждения, высококачественное приготовление: продукции (питания) собственного производства требуемого ассортимента и качества для обучающихся и работников; лечебного и диетического питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании; дополнительного питания;
- 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 поступления и реализации;
- составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;
- 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.

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

- контролирует процесс своевременного, согласно режиму школы, высококачественного приготовления пищи для обучающихся и сотрудников;
- осуществляет постоянный контроль норм закладки сырья; соответствия меню и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, отраженной в технологических картах (техничко-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- контролирует соблюдение работниками школьной столовой санитарных требований и правил личной гигиены;
- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов контролирует ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях;
- контролирует систематический отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- контролирует осуществление питьевого режима в школьной столовой с использованием кипяченой питьевой воды, а также смену воды в емкости для её раздачи не реже, чем через 3 часа с фиксацией в графике;

- контролирует использование термометра для контроля температуры блюд при раздаче с целью минимизации риска теплового воздействия;
- не допускает размещение работниками пищеблока личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока;
- контролирует соблюдение соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню, а также подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- не допускает использование не по назначению кухонного инвентаря, использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- разрешает 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;
- разрешает для приготовления блюд использовать посуду только из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- контролирует использование работниками кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования только в соответствии с маркировкой;
- контролирует обработку и хранение раздельно в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции;
- контролирует осуществление работниками пищеблока столовой школы правильной последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
- контролирует использование одноразовых перчаток работниками при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии школы;
- 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;
- в соответствии с инструкцией по эксплуатации обеспечивает работу бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд;
- осуществляет подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы пищеблока школьной столовой;
- осуществляет учет, составление и подготовку отчетов о результатах 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 пищеблока правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, режима работы столовой общеобразовательной организации;
- контролирует в конце рабочего дня мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки,

обеспечивающих дезинфекцию, и максимальных температурных режимов; при мытье вручную контролирует обработку посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;

- осуществляет контроль уборки всех помещений, предназначенных для организации питания, ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений, столов для посетителей после каждого использования;
- осуществляет контроль обработки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских 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 блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- содержания синантропных птиц и животных;
- организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых и грызунов.

3.5. При осуществлении работ в школьной столовой шеф-повар обязан:

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащих 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.

3.6. Обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимает.

3.7. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике.

3.8. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности её загрязнения токсичными химическими веществами.

3.9. Временно отстраняет лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами после проверки медицинским работником.

3.10. Запрещает использование ртутных термометров при организации питания.

3.11. Размещает в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

3.12. Не допускает ремонт производственных помещений школьной столовой одновременно с приготовлением продукции питания в них.

3.13. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом образовательного учреждения, обучающимися и родителями (законными представителями), посетителями.

3.14. Соблюдает правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке.

3.15. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда и пожарной безопасности.

3.16. Информировывает директора школы о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

3.17. Шеф-повар школьной столовой обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов питания.

3.18. Осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников столовой общеобразовательного учреждения. Проходит периодические медицинские обследования.

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. Принимать участие в управлении общеобразовательным учреждением в порядке, установленном Уставом школы.

4.4. Вносить изменения в меню школьной столовой при необходимости.

4.5. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

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. Требовать адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

4.8. На представление к различным формам поощрения подчинённых, а также к дисциплинарному взысканию.

4.9. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.

4.10. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения.

5. Ответственность

Шеф-повар в школе несет ответственность:

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции, в том числе за не использование предоставленных ему прав, Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений директора школы (руководителя предприятия питания) и иных локальных нормативных актов несет

дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2. За нанесение материального ущерба – шеф-повар пищеблока общеобразовательного учреждения несет ответственность в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:

- за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в общеобразовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд;
- за сохранность пищевых продуктов;
- за соблюдение режима питания в общеобразовательной организации.

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

5.4. За нарушение правил охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, шеф-повар (заведующий производством) школьной столовой несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

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

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Шеф-повар в общеобразовательном учреждении:

6.1. Выполняет свою работу в режиме ненормированного рабочего дня с учетом 40-часовой рабочей недели.

6.2. Информировывает директора школы (руководителя предприятия общественного питания) о возникших трудностях в работе, поломке технологического оборудования, о выявленных замечаниях по охране труда, пожарной и электробезопасности.

6.3. Получает от администрации школы материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под подпись с соответствующими документами.

6.4. Осуществляет деятельность, контактируя и обмениваясь информацией с поваром, кухонным работником, кладовщиком и другими работниками пищеблока.

6.5. Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и педагогическими работниками школы.

6.6. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками пищеблока и педагогическими работниками, а также благоприятного морально-психологического климата в школьной столовой.

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 в школе, оперативно извещает директора школы (при отсутствии – заместителя директора по административно-хозяйственной части).

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление шеф-повара с настоящей 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 сотрудника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у директора общеобразовательного 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.

Продолжение 13 см.

Продолжение

непрерывно

Продолжение

