


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ № 3 г.Малгобек»


/А.С.Албакова /
«01» 09 2020г.

Должностная инструкция шеф – повара

1. Общие положения

1.1. Шеф-повар назначается и освобождается от должности директором школы. На период отпуска и временной нетрудоспособности шеф-повара его обязанности могут быть возложены на наиболее подготовленного повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.2. Шеф-повар должен иметь профессиональное образование и стаж работы по профилю в системе общественного питания не менее трех лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по профилю в системе общественного питания не менее пяти лет.

1.3. Шеф-повар непосредственно подчиняется директору школы.

1.4. Шеф-повару непосредственно подчиняются работники столовой.

1.5. В своей деятельности шеф-повар руководствуется законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», руководящими документами Правительства Российской Федерации, Правительства субъекта Российской Федерации и органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания обучающихся; сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также уставом и другими локальными правовыми актами школы, включая правила внутреннего трудового распорядка, приказы и распоряжения директора школы, настоящую должностную инструкцию и трудовой договор. Шеф-повар соблюдает Конвенцию ООН о правах ребенка.

2. Функции

Основными функциями, выполняемыми шеф-поваром, являются:

2.1. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельностью столовой;

2.2. Организация работы непосредственно подчиненных сотрудников для обеспечения ритмичного выпуска продукции, соответствующей санитарно-гигиеническим требованиям;

2.3. Организация правильного и рационального использования технологического оборудования;

3. Должностные обязанности

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

3.1. анализирует: • проблемы обеспечения школьной столовой передовым технологическим оборудованием; результаты работы школьной столовой;•

3.2. прогнозирует: тенденции изменения ситуации в пищевой промышленности и общественном питании для формирования заказа на необходимое технологическое оборудование; последствия запланированной работы столовой;•

3.3. планирует и организует: деятельность работников столовой; просветительскую работу для учеников, их родителей (законных представителей), работников школы по рациональному и здоровому питанию; контроль обеспечения режима и сроков хранения продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья; своевременное прохождение работниками столовой периодических медицинских осмотров;

3.4. координирует: работу сотрудников школьной столовой; взаимодействие представителей администрации школы, медицинской службы и Роспотребнадзора (СЭС) по обеспечению деятельности столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

3.5. руководит производственной деятельностью работников школьной столовой;

3.6. контролирует: сроки, ассортимент, количество и качество поступаемых продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья; работу сотрудников школьной столовой; соблюдение технологии приготовления пищи; соблюдение в школьной столовой требований охраны труда, производственной санитарии, противопожарной безопасности; соблюдение учениками и сотрудниками школы правил пользования школьной столовой; сохранность технологического оборудования, приспособлений, инструментов и посуды;

3.7. корректирует: заявки на комплектование технологического оборудования и другого оснащения школьной столовой; планы работы школьной столовой;

3.8. разрабатывает: документацию, необходимую для обеспечения деятельности школьной столовой; правила пользования столовой (совместно с заместителями директора);

3.9. консультирует: учащихся, их родителей (законных представителей), работников школы по вопросам организации здорового питания; работников школьной столовой по вопросам соблюдения технологии приготовления пищи;

3.10. оценивает: качество выпускаемой продукции; предложения по организации работы школьной столовой и установлению связей с внешними партнерами;

4. Права

Шеф-повар имеет право в пределах своей компетенции:

4.1. присутствовать при любых технологических процессах в школьной столовой;

4.2. давать обязательные распоряжения работникам столовой;

4.3. привлекать к дисциплинарной ответственности обучающихся за проступки, дезорганизующие ритмичную работу школьной столовой, в порядке, установленном правилами о поощрениях и взысканиях;

4.4. принимать участие в: разработке любых управленческих решений, касающихся работы школьной столовой; подборе и расстановке непосредственно подчиненных кадров;

4.5. по совершенствованию работы школьной столовой и организации технологического процесса;

4.6. повышать свою квалификацию.

4.7. запрашивать: у руководства, получать и использовать информационные материалы и нормативно-правовые документы, необходимые для исполнения своих должностных обязанностей; для контроля и внесения корректив рабочую документацию работников школьной столовой;

4.8. контролировать и оценивать ход и результаты работы школьной столовой;

5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка школы-, законных распоряжений директора школы-интерната и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование прав, предоставленных настоящей инструкцией, приведшее к дезорганизации технологического или образовательного процесса, шеф-повар несет

дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарногигиенических правил организации работы столовой (пищеблока) шеф-повар привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

5.3. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба (в том числе морального) в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей, а также неиспользование прав, предоставленных настоящей инструкцией, шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

6. Взаимоотношения.

Связи по должности

6.1. работает по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы;

6.2. самостоятельно планирует свою работу на каждый учебный год и каждый учебный модуль.

6.5. систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с заместителями директора школы и социальными работниками;

6.6. исполняет обязанности повара и других работников столовой в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.п.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и уставом школ.

С инструкцией ознакомлена