

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №10», с.Зелёная Роща,
Степновского муниципального округа Ставропольского края

Согласовано:

Представитель рабочего
коллектива

 Н.О.Журавлева
«01» марта 2021г.

Утверждаю:

Директор МОУ СОШ
№10,с.Зелёная Роща

 Л.Ю. Дрововозова
«01» марта 2021г.



**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ШЕФ-ПОВАРА ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
«СОЛНЫШКО» МОУ СОШ №10, с.ЗЕЛЁНАЯ РОЩА**

І.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Шеф-Повар (далее – повар) назначается на должность и увольняется директором МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.
2. Повар должен иметь соответствующую профессиональную подготовку, опыт работы не менее 3 лет.
3. Повар подчиняется непосредственно директору МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.
4. В своей деятельности повар руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул", правилами пользования кухонным инвентарём и оборудованием, технологией приготовления блюд в школьной столовой, постановлениями, распоряжениями, приказами, другими руководящими и нормативными документами, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными нормативными актами школы, Правилами внутреннего распорядка, этой Инструкцией.

ІІ.ФУНКЦИИ

1. Приготовление пищи согласно технологии приготовления, обслуживания учащихся в столовой во время оздоровления детей.

ІІІ. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ.

Повар выполняет обязанности:

1. Проводит приём продовольственных товаров.
2. Следит за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.
3. Готовит блюда и кулинарные изделия в соответствии с технологией приготовления.

4. Следит за состоянием кухонного оборудования.
5. Поддерживает в надлежащем санитарном состоянии рабочее место.
6. Ведёт записи в бракеражном журнале с учётом продуктов.
7. Ежедневно оставляет суточные пробы блюд и изделий, соблюдая санитарно-гигиенические нормы.
8. Систематически проходит бесплатный медицинский осмотр, имеет санитарную книжку.
9. Ежедневно регистрирует данные о состоянии здоровья работников столовой в «Журнале здоровья».

10. Знает и соблюдает правила пожарной безопасности в помещении столовой, кухни, обеспечивает пожарную безопасность помещений столовой и кухни, знает противопожарный режим:

- бытовых нагревательных приборов;
- порядок отключения от сети электрооборудования в случае пожара;
- порядок осмотра и закрытия помещения после окончания работы;
- порядок обслуживания противопожарного инвентаря;
- действия в случае пожара, приемы тушения пожара.

11. При обнаружении пожара необходимо вызвать подразделение пожарной охраны, позвонить по тел. 01, и известить об этом директора школы, завхоза.

12. До прибытия пожарной команды выполняет работы по локализации, а также тушения пожаров в начальной стадии их развития.

13. Умеет обращаться с огнетушителем, первичными средствами пожаротушения.

Обязанности по выполнению требований нормативно-правовых актов по охране труда

Повар обязан:

1. Заботиться о личной безопасности и здоровье, а также о безопасности и здоровье окружающих людей в процессе выполнения любых работ или во время пребывания на территории учебного заведения;
2. Изучать и соблюдать требования законодательства о труде и по охране труда, правила внутреннего распорядка, требования трудовой и технологической дисциплины.
3. Изучать и соблюдать требования инструкций по охране труда применительно к выполняемой работе.
4. Своевременно проходить обучение, инструктажи и проверку знаний по вопросам охраны труда.
5. Своевременно проходить медицинские осмотры и выполняет профилактические процедуры для профилактики профессиональных заболеваний.
6. Выполнять работу только по поручению непосредственно руководителя, выданному ему в установленной или письменной форме.
7. Выполняет все указания своего руководителя, направленные на обеспечение безопасности выполняемых работ.

8. Выполнять работу в спецодежде, спецобуви и с использованием других средств индивидуальной защиты. Правильно применяет средства индивидуальной и коллективной защиты.
9. Требовать в установленном порядке от руководителя работ обеспечения безопасных и здоровых условий труда в соответствии с действующими стандартами, правилами, нормами и инструкциями по охране труда.
10. Своевременно проверять безопасность рабочего места, предохранительных устройств, приспособлений, исправность машин и механизмов, инструмента, прежде чем приступить к работе. При обнаружении нарушений, если самостоятельно устранить их работник не может, к работе он не приступает и сообщает об этом своему непосредственному руководителю.
11. Немедленно сообщать своему непосредственному руководителю о любом несчастном случае, произошедшем в учебном заведении, о выявленных признаках профессионального заболевания, а также о ситуации, которая создает угрозу жизни и здоровью детей.
12. Проходить инструктаж по правилам хранения продуктов, правилам санитарии, гигиены, правилам эксплуатации кухонного оборудования, а также техники безопасности.
13. Срочно извещать работника по обслуживанию и ремонту сооружений, зданий и оборудования о неисправности кухонного оборудования, электрооборудования и санитарно-гигиенического оборудования.
14. Проходить в установленном законодательством порядке первичные и периодические медицинские осмотры.

IV. ПРАВА

Повар имеет право на:

1. Отказ от работы на неисправном оборудовании.
2. Получение моющих средств.
3. Получение спецодежды в соответствии с установленными нормами.
4. Создание на рабочих местах безопасных и здоровых условий труда и обеспечения соответствующими спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.
5. Не приступать к работе при отсутствии технологических карт, инструкций по охране труда, прекращать эксплуатацию оборудования и производство работ при возникновении угрозы для здоровья и жизни работающих или аварийной ситуации.
6. Знакомиться с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности детских оздоровительных учреждений, отнесенных к его компетенции, вносить к ним соответствующие предложения.
6. Обжалование приказов в порядке подчинения.
7. Обращение за поддержкой в профсоюзные организации.
8. Своевременное получение заработной платы.

V.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

1. Повар несёт материальную ответственность за наличие продуктов питания, оборудование и инвентарь в столовой.
2. За невыполнение или несоответствующее выполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы и других локальных нормативных актов, служебных обязанностей, установленных данной Инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав, повар несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством.
3. Неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений администрации и педагогических работников школы, а также должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.
4. Виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.
5. За нарушение законодательства и требований действующих нормативно-правовых актов об охране труда, в случае допущения несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве, непринятия мер по устранению причин возникновения, за создание препятствий создания препятствий деятельности должностных лиц органов государственного надзора за охраной труда, а также службы охраны труда учебного заведения и представителей профсоюзов или лиц, уполномоченных трудовым коллективом по вопросам охраны труда, за невыполнение возложенных на них обязанностей в вопросах охраны труда виновные лица привлекаются к дисциплинарной, административной, материальной и уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

VI.ВЗАИМООТНОШЕНИЯ (СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ)

Повар:

1. Назначается приказом директора МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.
2. Непосредственно подчиняется завхозу МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща
3. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утверждённым директором МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.