



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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Повар назначается на должность и увольняется с должности директором МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.

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, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, Правилами внутреннего трудового распорядка, этой Инструкцией.

1.2. Повар допускается к работе после прохождения медосмотра, вводного инструктажа по охране труда на рабочем месте.

1.3. Повар обязан знать и выполнять правила внутреннего распорядка МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща.

1.4. Повар обязан знать и соблюдать санитарные правила, требования к мытью посуды, правила безопасности, должен знать, как пользоваться огнетушителем.

1.5. Приготавливает под руководством шеф-повара пищу, обрабатывает продукты, моет посуду, убирает кухню, раздает пищу, заменяет шеф-повара в его отсутствие.

2. ФУНКЦИИ

2.1. Выполнять вспомогательные работы в процессе приготовления пищи согласно технологии приготовления блюд.

2.2. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений пищеблока.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Повар выполняет обязанности:

- 3.1. Принимает участие в приготовлении полуфабрикатов для изготовления блюд и изделий;
- 3.2. Осуществляет мытьё и дезинфекцию столовой кухонной посуды, инвентаря и оборудования пищеблока в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами;
- 3.3. Проводит уборку помещений пищеблока, дезинфекционные мероприятия согласно действующих санитарных норм и правил;
- 3.4. Систематически проходит бесплатный медицинский осмотр, имеет санитарную книжку.
- 3.5. Объекты повышенной опасности:
 - распределительный щит;
 - электрические печи;
 - воспламеняющиеся вещества (жиры, масла)
- 3.6. 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.
- 3.7. При обнаружении пожара необходимо вызвать подразделение пожарной охраны, позвонить по тел.101, и известить об этом директора МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща, завхоза.
- 3.8. До прибытия пожарной команды выполняет работы по локализации, а также тушения пожаров в начальной стадии их развития.
- 3.9. 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 в установленном законодательством порядке первичные и периодические медицинские осмотры.

4. ПРАВА

Повар имеет право:

- 4.1. Требовать создания на рабочих местах безопасных и здоровых условий труда и обеспечения соответствующими спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.
- 4.2. 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.
- 4.3. Получение спецодежды в соответствии с установленными нормами;
- 4.4. Получение моющих средств;
- 4.5. Отказ от работы на неисправном оборудовании.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 5.1. За невыполнение или не соответствующее выполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, лагеря дневного пребывания, законных распоряжений директора МОУ СОШ №10, с.Зелёная Роща и других локальных нормативных актов, служебных обязанностей, установленных данной Инструкцией, в том числе за не использование

- предоставленных прав, кухонный рабочий несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством;
- 5.2. За причинённые школе или участникам оздоровительного процесса, в связи с выполнением (невыполнением) своих служебных обязанностей убытков, повар несёт ответственность в порядке и рамках, установленных трудовым и/или гражданским законодательством.
- 5.3. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей рабочий по обслуживанию и текущему ремонту зданий, сооружений и оборудования несёт материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.
- 5.4. За нарушение законов и других нормативно правовых актов об охране труда, создания препятствий, в деятельности должностных лиц органов государственного надзора за охраной труда, а также представителей профсоюзов, их организаций и объединений, виновные лица привлекаются к дисциплинарной, административной, материальной, криминальной ответственности согласно закону.

6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ ПО ДОЛЖНОСТИ

- 6.1. Работает в режиме, утверждённом начальником детского учреждения отдыха;
- 6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии, гигиены, правилам эксплуатации кухонного оборудования, а также технике безопасности.
- 6.3. Подчиняется завхозу МОУ СОШ №10, с. Зелёная Роща.