

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
протокол № 3 от 31.08.2020 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ гимназия №82  
Приказ №329 от « 31 » августа 2020 г.



## Должностная инструкция заведующего производством (шеф-повара)

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основании Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37 (ред от 12.02.2014г); с учетом ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 03 августа 2018г, Трудовым кодексом РФ и иными нормативными актами, регламентирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. На должность заведующего производством (шеф-повара) в общеобразовательном учреждении может назначаться лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

1.3. К работе заведующим производством на пищеблоке школы допускается лицо, прошедшее профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеет прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Заведующий производством (шеф-повар) должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

1.4. Осуществляя свою деятельность, заведующий производством (шеф-повар) в общеобразовательном учреждении действует в соответствии с Конституцией и законами РФ, указами Президента и решениями Правительства РФ, а также органов Управления образованием по вопросам организации питания школьников.

1.5. Руководствуется в своей работе должностной инструкцией, Уставом общеобразовательного учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, противопожарной защиты и антитеррористической безопасности.

1.6. Заведующий производством (шеф-повар) должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- организацию и технологию производства;
- ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
- основы рационального и диетического питания;

- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них;
- стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты;
- правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- товароведную характеристику сырья, способы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке;
- санитарно-гигиенические нормы и правила во время производства кулинарной продукции, условия и срок хранения, реализацию продукции;
- органолептические способы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий;
- особенности питания школьников в школьных столовых общеобразовательных учреждений;
- правила использования сборника рецептов блюд, технологических карт во время приготовления блюд и кулинарных изделий;
- принцип работы и правила использования механического, теплового и холодильного оборудования;
- основы организации труда и трудовое законодательство Российской Федерации;
- правила внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- экономику общественного питания;
- организацию оплаты и стимулирования труда.

Работник должен знать правила и нормы охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности.

1.7. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке общеобразовательного учреждения шеф-повар проходит обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

## **2. Функции**

2.1. Заведующий производством (шеф-повар) в общеобразовательном учреждении выполняет функции по контролю и обеспечению своевременного, согласно режиму школы, высококачественного приготовления пищи для обучающихся и сотрудников.

## **3. Должностные обязанности**

3.1. Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока и школьной столовой.

3.2. Контролирует и обеспечивает своевременное, согласно режиму общеобразовательного учреждения, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для учащихся и работников.

3.3. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства работников пищеблока школы в целях повышения качества выпускаемой продукции.

3.4. 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.

3.5. Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.

3.6. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками школьной столовой санитарных требований и правил личной гигиены.

- 3.7. Осуществляет расстановку поваров и других работников пищеблока общеобразовательного учреждения, составляет графики выхода их на работу.
- 3.8. Проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии школы.
- 3.9. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности столовой общеобразовательного учреждения, внедрение передовых приемов и методов труда.
- 3.10. Систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств.
- 3.11. Своевременно обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке общеобразовательного учреждения.
- 3.12. Проводит инструктажи персонала пищеблока по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- 3.13. Соблюдает правила санитарии и личной гигиены на рабочем месте.
- 3.14. Контролирует соблюдение работниками пищеблока правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения.
- 3.15. Вносит предложения о поощрении отличившихся работников пищеблока или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.
- 3.16. В школе строго соблюдает свою должностную инструкцию, Правила внутреннего трудового распорядка, Устав и режим работы.
- 3.17. Соблюдает культуру и этику общения со школьниками общеобразовательного учреждения, сотрудниками и коллегами по пищеблоку.
- 3.18. Соблюдает и контролирует соблюдение правил и норм охраны труда, пожарной и электробезопасности работниками пищеблока общеобразовательного учреждения.
- 3.19. Носит спецодежду, контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками пищеблока.
- 3.20. Не допускает к выполнению обязанностей работника пищеблока, являющегося источником инфекционных заболеваний.
- 3.21. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.
- 3.22. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников пищеблока общеобразовательного заведения.

#### **4. Права**

Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой имеет право:

- 4.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями;
- 4.2. Выдвигать требования администрации общеобразовательного учреждения по оказанию содействия в выполнении своих должностных обязанностей;
- 4.3. 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;
- 4.4. Принимать участие в управлении общеобразовательным учреждением в порядке, установленном Уставом учреждения;
- 4.5. Защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- 4.6. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения;
- 4.7. Давать учащимся указания, имеющие отношение к соблюдению дисциплины в школьной столовой, привлекать учащихся в общеобразовательном учреждении к дисциплинарной ответственности.

#### **5. Ответственность**

Заведующий производством (шеф-повар) в школе несет ответственность:

5.1. За несоответствующее выполнение, невыполнение своей должностной инструкции несет ответственность в соответствии с Уставом, трудовым договором, 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-раскладке, утвержденному в общеобразовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после выдачи их в школьной столовой;
- за соблюдение режима питания в школе.

5.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, которые связаны с физическим и (или) психическим насилием над личностью школьника, заведующий производством может быть освобожден от занимаемой должности.

5.4. За нарушение правил охраны труда, противопожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, заведующий производством пищеблока школы несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

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

Заведующий производством в общеобразовательном учреждении:

6.1. Выполняет свою работу в режиме ненормированного рабочего дня согласно утвержденному графику.

6.2. Осуществляет деятельность, тесно контактируя с поваром, работниками пищеблока; постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и педагогическими работниками школы.

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

6.4. Проходит инструктаж по охране труда и противопожарной защите, электробезопасности; периодические медицинские обследования.

6.5. Получает необходимую информацию от своего непосредственного руководителя.

6.6. О несчастных случаях, аварийных ситуаций в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, при выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений школьников, заведующий производством обязан срочно доложить директору школы (при его отсутствии – иному должностному лицу).

*Должностную инструкцию разработал:* \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) и обязуюсь хранить его на рабочем месте.*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /