

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Двуреченская средняя общеобразовательная школа № 8»

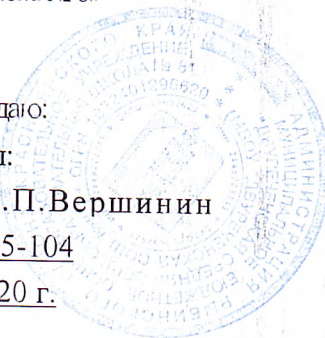
Утверждаю:

Директор школы:

----- П.П.Вершинин

Приказ № 01-05-104

«19» августа 2020 г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА

1. Общие положения

- 1.1. Должность шеф-повара относится к категории руководителей.
- 1.2. На должность шеф-повара назначается 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. Шеф-повар назначается и освобождается от должности руководителем.
- 1.4. Шеф-повар должен знать:
 - Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
 - 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 расходов сырья и полуфабрикатов;
 - калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них;
 - стандарты и гигиенические 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;
 - экономику общественного питания;
 - организацию платы и стимулирования труда;
 - основы организации труда;
 - основы трудового законодательства;
 - правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения (далее-ОУ)
 - правила по охране труда и пожарной безопасности.

2. Должностные обязанности

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

- осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения;
- проводит работу по совершенствованию организации и производственного процесса, повышению профессионального мастерства работников;
- составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье,
- обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и складов, контролирует ассортимент, количество с сроки их поступления и реализации;
- осуществляет и ведет меню-требование и накопительную ведомость, обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;
- осуществляет прием родительской платы за питание обучающихся, и предоставляет квитанции об оплате родителям;
- осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены, а также принимает участие в технологии приготовления пищи;

- осуществляет расстановку поваров и других работников, составляет графики выхода их на работу;
- проводит бракераж готовой пищи;
- организует учет, составление и своевременное представление отчетности, внедрение передовых приемов и методов труда;
- контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств;
- проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам;
- контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка;
- вносит предложения о поощрении отличившихся работников или наложения взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;
- проводит работы по повышению квалификации работников;
- выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности.

3. Права

3.1. Шеф-повар имеет право:

- участвовать в управлении ОУ, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОУ предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов ОУ информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОУ оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей;
- повышать свою профессиональную квалификацию, проходить аттестацию.

3.2. Шеф-повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получения от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность

Шеф-повар несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в соответствии с действующим трудовым законодательством;
- за правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством;
- за причинение материального ущерба в соответствии с действующим законодательством.

Инструкцией ознакомлен: _____

В. В. В.

В. В. В. Е. А.