

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЧЕРЕШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

366321, Чеченская Республика, Курчалоевский район, с. Ачерешки, ул. Лесная14
Электронный адрес: achereshkisosh@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

З.Б.Ибрагимова З.Б.Ибрагимова

Протокол № 7

от « 26 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Ачерешкинская СШ»

З.Ш.Бетирова З.Ш.Бетирова
Приказ № 135-ог от « 27 » 08 2021 г.



**Должностная
инструкция шеф-повара
(заведующего производством) школьной столовой**

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция заведующего производством (шеф-повара) в школе разработана на основании Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 № 37 в редакции от 27.03.2018г; с учетом Федерального Закона №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 июля 2021 года, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и иными нормативными актами, регламентирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. При составлении должностной инструкции шеф-повара (заведующего производством) школьной столовой были учтены требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года.

1.3. 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;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

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

1.5. Руководствуется в своей работе должностной инструкцией шеф-повара (заведующего производством) школьной столовой, Уставом школы, Правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, пожарной и антитеррористической безопасности, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», утвержденным 2-х недельным меню.

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.

1.7. Работник должен знать правила безопасности труда, требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности.

1.8. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке общеобразовательного учреждения шеф-повар проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим, знакомится с порядком действий при возникновении чрезвычайной ситуации и эвакуации.

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 заведующего производством (шеф-повара)

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 должностную инструкцию заведующего производством (старшего повара) школьной столовой, 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

Шеф-повар школьной столовой имеет право:

4.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией шеф-повара (старшего повара) в школе 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 обучающихся 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 заведующий производством в школе 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 ситуациях 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).

6.7. Информировывает директора школы (при отсутствии – иное должностное лицо) о факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

Должностную инструкцию разработал:

« 26 » 08 20 21 г. Золот / Петушова Зарема Маушевна /

С должностной инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил (а) и обязуюсь хранить его на рабочем месте:

« 30 » 08 20 21 г. Зинд / Зубжанцева Алена Любовна /