**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа №1**

**Чулымского района**

**(МБОУСОШ №1)**

**Адрес: 632551 Новосибирская область, г. Чулым, ул. Л. Толстого, 12.**

**ИНН 5442101332, КПП 544201001**

**Телефон - факс: 8(383-50) 22-256, Телефон 21-275**

E-mail: school1\_@mail.ru

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПредседатель ПКОрел Людмила Федоровна | УТВЕРЖДАЮдиректор МБОУ СОШ №1 Андреева Зоя ИвановнаПриказ № 14 от 24.01.2011 |

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**повара**

I. Общие положения

1. Повар школы назначается и освобождается от работы приказом директора школы по представлению заведующей столовой из числа лиц, имеющих специальное образование.

2. Повар непосредственно подчиняется заведующей столовой.

II. Обязанности

1. Качественно готовит обеды.

2. Рационально расходует продукты питания.

3. Обеспечивает нормы закладки и выход блюд в соответствии с нормативами.

4. Сохраняет контрольные суточные пробы блюд в соответствии с нормативами.

5. Обеспечивает правильное хранение имеющихся продуктов питания.

6. Проводит уборку рабочих помещений.

7. Содержит в чистоте технологическое оборудование, посуду для приготовления блюд, посуду для питания школьников.

8. Оборудование и посуду моет с использованием дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с нормативами и технологией их использования.

9. Правильно хранит и приготавливает дезинфицирующие и моющие средства в соответствии с нормативами.

10. Соблюдает правила санитарии и гигиены на рабочем месте. Работает в белом халате и шапочке (колпаке).

11. Строго соблюдает правила безопасности и электробезопасности, правила эксплуатации технологического оборудования столовой, пользования моющими и дезинфицирующими средствами.

12. Незамедлительно сообщает заведующей столовой о поломках и неисправностях электрооборудования.

13. Следит за исправностью технологического оборудования.

14. Проходит 2 раза в год профмедосмотры.

III. Ответственность

1. Повар несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение обязанностей, перечисленных в пункте II настоящей Инструкции, а также за нарушение Правил внутреннего распорядка школы.

2. Несет ответственность за качество, технологию приготовления и нормы выхода блюд.

IV. Оценка работы

Работа повара оценивается за качество приготовленных блюд, отсутствия жалоб со стороны школьников.

С инструкцией ознакомлен(а): \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2011 г.