

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ТАНГИ-ЧУ»**

**СОГЛАСОВАНО**

председатель профсоюзного органа

 А.Х.Гарсиева

Протокол № 1 от « 01 » 09 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора

МБОУ «СОШ с. Танги-Чу»

 А.В.Джамбулатов

Приказ № 76 от « 01 » 09 2021 г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПОВАРА**

**1. Общие положения**

1.1. Должность повара относится к категории рабочих.

1.2. Повар назначается и освобождается от должности директором МБОУ «СОШ с. Танги-Чу» (далее – ОО).

1.3. Повар должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**2. Обязанности**

2.1. Повар выполняет следующие трудовые обязанности:

- добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает трудовую дисциплину;
- выполняет установленные нормы труда;
- соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- бережно относится к имуществу работодателя (в т. ч. к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;

- незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в т. ч. имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);

- выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

- осуществляет очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

- перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;

- удаляет дефектные экземпляры и посторонние примеси;

- моет овощи, промывает их после очистки, доочистки;

- нарезает хлеб, картофель, овощи, зелень;

- размораживает рыбу, мясо, птицу;

- осуществляет потрошение рыбы, птицы, дичи;

- разделывает сельдь, кильку;

- обрабатывает субпродукты.

### **3. Права**

3.1. Повар имеет право:

- участвовать в управлении ОО, защищать свою профессиональную честь и достоинство;

- представлять на рассмотрение руководителя ОО предложения по вопросам своей деятельности;

- получать от руководителей и специалистов ОО информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;

- требовать от руководства ОО оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

3.2. Повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

### **4. Ответственность**

Повар несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей – 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.

С настоящей инструкцией ознакомлен:

Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

---

(подпись)

---

(Ф. И. О.)

---

(дата)