

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета _____/Разгуляева В.В./
« ____ » _____ 2016г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы
_____/Московских Т.А./
« ____ » _____ 2016г.

Приказ № _____ от « ____ » _____ 2016 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № ПОВАРА 4-ГО РАЗРЯДА

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет права, должностные обязанности и ответственность повара 4-го разряда МКОУ «Турманская СОШ»

1.2. Повар 4-го разряда принимается на должность и освобождается от нее по приказу директора в порядке, установленном Трудовым кодексом Российской Федерации.

1.3. На должность повара 4-го разряда принимается лицо со средним профессиональным образованием и стажем работы по специальности не менее 3 лет.

1.4. Повар 4-го разряда должен знать:

- требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки их доброкачественности;
- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- назначение и правила эксплуатации технологического оборудования.

1.5. Повар 4-го разряда должен уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

2. Должностные обязанности

Повар 4-го разряда обязан:

- 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности.
- 2.2. Готовить винегреты, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром и без. Варит бульоны, супы.
- 2.3. Готовить различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой.
- 2.4. Готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном и запеченном виде.
- 2.5. Готовить соусы, различные виды пассировок, горячие и холодные напитки.
- 2.6. Приготавливать мучные изделия, сладкие блюда, вареники, кулебяки, пирожки,

ватрушки, пельмени, расстегаи, лапшу домашнюю.

2.7. Не давать интервью, не проводить встреч и переговоров, касающихся деятельности Работодателя, без предварительного разрешения Руководства организации.

2.8. Не разглашать сведения, составляющие коммерческую тайну организации.

2.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами.

2.10. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка организации.

2.11. Соблюдать требования по охране труда и обеспечению безопасности труда.

2.12. Бережно относиться к имуществу Работодателя и других работников.

3. Права

Повар 4-го разряда вправе:

3.1. Своевременно и в точно установленные в организации сроки получать установленную для повара 4-го разряда заработную плату;

3.2. Отстаивать свои права, предоставленные трудовым законодательством Российской Федерации работнику, в случае их нарушения Работодателем.

4. Ответственность

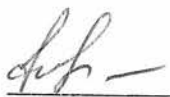
Повар 4-го разряда ответственен за:

4.1. Правовые нарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации рамках.

4.2. Причинение материального вреда в определенных трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации рамках.

4.3. Недолжное выполнение или невыполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией в определенных трудовым законодательством Российской Федерации рамках.

С инструкцией ознакомлен,
один экземпляр получил:

 Ахметова 31 «16» 02 2016г.
(подпись) (фамилия, инициалы)

 Касыева «16» 02 2016г.
(подпись) (фамилия, инициалы)