



**государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Самарской области  
«Профессиональное училище с. Домашка»**

Российская Федерация, 446407,  
Самарская область, Кинельский район  
с. Домашка, улица Зеленая, 3

Тел./факс: 8(846)63 3-15-43  
E-mail: py43domashka@mail.ru



**УТВЕРЖДАЮ:**  
и.о. директора ГБОУ  
«Профессиональное училище с. Домашка»  
Т.М. Баландина  
20 09

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПОВАРА**

с. Домашка



# ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

## Повара

### ГБПОУ «Профессиональное училище с. Домашка»

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. На должность повара в ГБПОУ «Профессиональное училище с. Домашка» принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее специальное образование.

1.2. Подчиняется директору и заведующему хозяйством ГБПОУ «Профессиональное училище с. Домашка».

1.3. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит директор.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
- Уставом ГБПОУ «Профессиональное училище с. Домашка»;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- Приказами, распоряжениями директора;
- Настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар должен знать:

- основы гигиены;
- правила и нормы охраны труда;
- санитарно-эпидемиологические правила;
- режим дня;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- правила пользования электрооборудованием;
- действия в экстремальных ситуациях.

#### 2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Для выполнения возложенных на него функций повар обязан:

2.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

2.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.

2.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

2.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи обучающимся, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного студента.

2.5. Обеспечивать: - правильное хранение и расходование продуктов по назначению; - гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на обучающегося.

2.7. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям

2.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.9. Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей, исключать возможность контакта сырых и готовых продуктов.

2.10. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

2.11. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и

содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).

2.12. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологиям приготовления пищи.

2.13. Своевременно проходить медицинский осмотр.

2.14. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергать санитарной обработке.

2.15. Не использовать в приготовлении пищи посуду с трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

2.16. Систематически проводить дез. обработку ветоши, пользоваться только маркированной ветошью согласно маркировки.

2.17. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах.

2.18. В работе использовать только соответственно промаркированный кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, чашки)

2.19. Для каждого помещения пищеблока пользоваться только промаркированным уборочным инвентарем.

2.20. Постоянно вести борьбу с мухами.

2.21. Содержать в чистоте и регулярно проводить обработку 1% раствором уксуса шкафа для хлеба, доски для резки хлеба, чашки для хлеба.

2.22. Следить и не нарушать товарного соседства в холодильниках.

### **3. ПРАВА**

Повар имеет право:

3.1. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.

3.2. Ходатайствовать перед руководством о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.

3.3. Требовать от руководства создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящими средствами.

### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

4.1. Повар несет ответственность:— за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации— за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

4.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности обучающихся повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.