

Утверждаю

Директор ГБОУ СПИ №2



[Signature]

И.М. Каепкулов

Введено в действие приказом

№ 01 от « 01 » 2018

Должностная инструкция шеф-повара

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе квалификационной характеристики шеф-повара, введенной Постановлением Министерства труда Российской Федерации от 10 ноября 1992 года №31 (редакции от 9 апреля 2018г.), Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-Ф "Об образовании в Российской Федерации", Трудового кодекса РФ, Устава ГБОУ СПИ №2 (далее Учреждение).

1.2. Шеф-повар назначается и освобождается от должности директором. В период временной нетрудоспособности шеф-повара его обязанности могут быть возложены на другого работника, которое приобретает соответствующие права и несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.3. В своей деятельности шеф-повар руководствуется Конституцией Российской Федерации, Федеральным Законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Башкортостан от 1 июля 2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан», семейным кодексом РФ, решениями правительства РФ, правительства РБ и органов управления образованием всех уровней по вопросам образования и воспитания обучающихся; административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами Учреждения, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором.

Шеф-повар соблюдает Конвенцию ООН о правах ребенка.

1.4. Шеф-повар должен знать: рецептуры и технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления детского питания, блюда и продукты, запрещенные к применению в детском питании; правила витаминизации готовой пищи; правила порционирования, правила оформления блюд; порядок составления меню; правила учета и нормы выдачи продуктов; калькуляцию блюд и кулинарных изделий и цены на них; стандарты и технические условия на продукты; сырье; правила и сроки хранения продуктов, сырья; виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и

Утверждаю

Директор ГБОУ СЛИ №2

И.М. Каепкулов

« 07 » 07 2014 г.

Введено в действие приказом
№ 104 от « 09 » 07 2014 г.



Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основании Профстандарта "33.011 Повар" (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 29.09.2015 № 39023), Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Трудового кодекса Российской Федерации (далее – РФ), Устава ГБОУ СЛИ №2 (далее - Учреждение).

1.2. Повар назначается и освобождается от должности директором. В период временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на шеф-повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.3. Требования к квалификации:

• среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со стажем не менее шести месяцев в третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания;

• профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих служащих со стажем не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

1.4. Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством РФ.

1.5. В своей деятельности повар руководствуется Конституцией РФ, Федеральным Законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Башкортостан от 1 июля 2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан»; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; а также министративным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами Учреждения, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором.

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью
5 (пять) листов

Директор ГБОУ СЛИ №2



И.М. Каепкулов

