

ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»



Утверждаю
Директор: Э.Ш. Фаттахова
« 25 » 02 / 2019 г

Должностная инструкция к 308 повара

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 декабря 2014 г. N 997н, и иными нормативно-правовыми актами, регулируемыми трудовые правоотношения.

1. Общие положения

1.1. Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется директору техникума.

1.2. На должность повара принимается лицо, достигшее возраста 18 лет (при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя), имеющее среднее профессиональное образование (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)), прошедшее профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) и имеющее стаж работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

1.3. Повар назначается на должность и освобождается от должности директором.

1.4. Повар должен знать:

2. Должностные обязанности

На повара возлагаются следующие должностные обязанности:

- 2.1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.2. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.4. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.5. Контроль выполнения помощником повара заданий.
- 2.6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.7. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.8. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.9. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.10. Нарезка и формовка овощей и фруктов.
- 2.11. Приготовление и оформление канане и легких закусок разнообразного ассортимента.
- 2.12. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.
- 2.13. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.
- 2.14. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.
- 2.15. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.
- 2.16. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
- 2.17. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.5. В период временного отсутствия повара его обязанности возлагаются на пекаря который несет полную ответственность за их качественное и своевременное исполнение.

- 2.18. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.
- 2.19. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.
- 2.20. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
- 2.21. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.
- 2.22. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
- 2.23. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.
- 2.24. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.25. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 2.26. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

3. Права работника

Повар имеет право:

- 3.1. На все предусмотренные законодательством Российской Федерации социальные гарантии.
- 3.2. На оплату дополнительных расходов на медицинскую, социальную и профессиональную реабилитацию в случаях повреждения здоровья вследствие несчастного случая на производстве и получения профессионального заболевания.
- 3.3. Требовать создания условий для выполнения профессиональных обязанностей, в том числе предоставления необходимого оборудования, инвентаря, рабочего места, соответствующего санитарно-гигиеническим правилам и нормам и т. д.
- 3.4. Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих профессиональных обязанностей и осуществлении прав.
- 3.5. Получать информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

3.6. Самостоятельно принимать решения в рамках своей компетенции и организовывать их выполнение подчиненными сотрудниками.

3.7. Знакомиться с проектами решений руководства, касающимися его деятельности.

3.8. Повышать свою профессиональную квалификацию.

3.9. Контролировать работу подчиненных сотрудников, отдавать им распоряжения в рамках их служебных обязанностей и требовать их четкого исполнения, вносить предложения руководству по их поощрению или наложению взысканий.

4. Ответственность работника

Повар несет ответственность:

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За причинение материального ущерба работодателю - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством РФ.

4.3. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным, гражданским законодательством РФ.

Специалист по кадрам

Хузиахметова Р.Р.



«25» 02 2019

Согласовано:

Юрист

Малыкова З.А.



«25» 02 2019