

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ № 17
с.п. Верхние Ачалуки»
Чапанова З.М.
« ___ » _____ 20__ г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ШЕФ-ПОВАРА

1. Общее положения.

- 1.1. Шеф-повар принимается на работу и увольняется с работы директором школы по представлению заместителя директора школы по АХР
- 1.2 Шеф-повар подчиняется непосредственно заместителю директора школы по АХР
- 1.3.В своей работе шеф-повар руководствуется технологическими картами по приготовлению нищи, сборником рецептуры; общими правилами и нормами охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, а также Уставом и правилами внутреннего трудового распорядка школы и настоящей Инструкции.

2. Функции.

Основное назначение должности шеф-повар::

- 2.1 .Обеспечение продуктами.
- 2.2.Предоставляет в бухгалтерию отчеты.
- 2.3.Составляет разнообразное меню.

3. Должностные обязанности

- 3.1..Хранение и выдача со склада различных продуктов питания.
- 3.2.Обеспечение своевременного составления заявок и доставки продуктов питания.
- 3.3.Проверка соответствия принимаемых продуктов сопроводительными документами.
- 3.4.Организация хранения продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь.
- 3.5.Руководство работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада.
- 3.6.Составление ведомостей, актов на списание, а также на недостачу и порчу продуктов.
- 3.7.Участие в проведении инвентаризации.
- 3.8.Участвует в составлении перспективного и ежедневного меню
- 3.9.Приносит меню на следующий день, для утверждения директору, в конце рабочего дня.

4. Права

- 4.1.На оборудование рабочего места, обеспечивающими возможность выполнения им должностных обязанностей.
- 4.2.На получение спецодежды.

5. Ответственность.

- 5.1. За неисполнение или надлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений

администрации школы и иных локальных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей должностной Инструкцией, организатор по питанию несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

5.2. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей организатор по питанию несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

6. Взаимоотношения. Связь по должности.

Шеф-повар:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40 часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.

6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами, эксплуатации санитарно-технического оборудования, а также по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством заведующей столовой.

С инструкцией ознакомлена:

« _____ » _____ 201__ г.