


Утверждаю  -
Директор МКОУ СОШ №4
Ибрагимова Р.О.
02.09.2019г.

Должностная инструкция работников школьной столовой

1. Общие требования

- 1.1. Работники школьной столовой должны знать и соблюдать должностные обязанности, инструкции и правила внутреннего трудового распорядка;
- 1.2. Обязаны соблюдать требования санитарии и правила личной гигиены, а также правила гигиены рабочего места;
- 1.3. Работники школьной столовой должны знать и соблюдать меры пожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности;
- 1.4. Владеть общей культурой;
- 1.5. Работники школьной столовой отвечают за жизнь и здоровье детей.

2. Основные обязанности работников столовой.

Заведующая-повар столовой:

- Должна быть способной организовать деятельность подчиненных;
- Осуществлять рациональную организацию технологического процесса и расстановку кадров;
- Знать основы организации и технологию питания, особенности производства продукции для школьного питания;
- Знать порядок составления меню, учет и отчетность, калькуляцию блюд и цены на них;
- Не допускать использование продуктов питания опасных для здоровья детей;
- Осуществляет контроль за доставкой продуктов и ведет их учет;
- Должна уметь работать с людьми и создавать благоприятные условия для их труда;
- Осознавать и полностью отвечать за свои действия и решения при выполнении должностных инструкций.
- Проходить медицинскую комиссию не реже одного раза в году, сдает утвержденные СанПином Б/анализы;
- Отвечает за качество приготовленной пищи;
- Производит витаминизацию;
- Ежедневно снимает пробу приготовленных блюд;
- Ежедневно оставляет суточную пробу блюд;
- Составляет меню на каждый день. Выход блюд должен соответствовать нормам;
- Обязана знать нормы питания, обогащение и сохранение их витаминами;
- Несет ответственность за жизнь и здоровье детей;
- Каждые десять дней сдает обработанные меневки в бухгалтерию УО.
- Проходить медицинскую комиссию не реже одного раза в полугодие;

Помощник повара:

- Обязан быть одет в одежду и обувь установленного образца, без видимых повреждений и загрязнений;
- Иметь разряд не ниже 4- го;
- Проходить медицинскую комиссию не реже одного раза в полугодие;
- Знать и выполнять требования нормативных документов по условиям и срокам хранения продуктов;
- Знать технологию приготовления блюд и температуру их подачи;
- Знать правила порционирования блюд;
- Обеспечивать своевременное и доброкачественное питание, не использовать продукцию с признаками недоброкачественности;
- Обязан знать нормы питания, сохранение и обогащение их витаминами;
- Обеспечивать гигиеническую обработку продуктов;
- Осуществлять выдачу готовой продукции в соответствии с нормой закладываемых продуктов на учащихся;
- Участвовать в составлении меню на каждый день;
- Обязан точно по весу принимать продукты из склада и отвечать за их правильное хранение и расходование;
- Следить за санитарным состоянием кухонного инвентаря;
- Проводить ежедневное взвешивание контрольных блюд;
- Ежедневно оставлять суточную пробу блюд.

Кухонный работник:

- Обязан быть одет в одежду и обувь установленного образца, без видимых повреждений и загрязнений;
- Проходить медицинскую комиссию не реже одного раза в полугодие;
- Обязан помогать поварам в обработке продуктов;
- Помогать при раздаче пищи и уборке пищевых отходов с тарелок;
- Убирать кухню и подсобные помещения. Не менее одного раза в день проводить влажную уборку всех помещений, закрепленных за ним;
- Использовать моющие средства, разрешенные СЭС;
- Строго выполнять правила мытья посуды;
- Следить за сохранностью посуды и отвечать за ее маркировку;
- Ежедневно выносить мусор и промывать мусорные бочки и ведра;
- Следить за тем, чтобы к концу рабочего дня не оставалось пищевых отходов.

Ознакомлены:

Ибрагимгаджиева А.Х.

Акайчикова У.Д.

Самойлова И.М.