

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ № 5 г. Малгобек»
Дидигова З.А.
Приказ № 39 от «01» 09 2011 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 пищи, 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:

« 7 » _____ 201__ г.