ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AD5A33D1CE82BD2FC23B2F717A4C7DA8
Владелец: Солсанова Хеди Лемаевна
Действителен: с 10.11.2026 до 03.02.2028

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 67» г. Грозного
364046, Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Социалистическая,10
e-mail: grozny-sch-67@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО
Председателем профсоюза
МБОУ «СОШ № 67» г. Грозного

Протокол от № 1 от 27.08.2026г.

Утверждено
Приказом директора
МБОУ «СОШ № 67» г. Грозного
_____Х.Л. Солсанова
от 28.08.2026 № 22/01-09

Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. На должность повара может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ от 09.03.2022 № 113н.

1.1.1. Образование:

- Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); или Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.1.2. Требования к опыту практической работы: не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения.

1.1.3. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

1.2. Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется заместителю руководителя по АХЧ.

1.3. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом руководителя образовательной организации.

2. Знания, умения и функциональные обязанности

2.1. При выполнении трудовых функций повар должен знать и соблюдать:

- законодательство Российской Федерации в сфере труда;
- нормы и правила охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности, в том числе при угрозе совершения, совершении террористического акта, иной чрезвычайной ситуации;
- правила трудового распорядка образовательной организации;

• правовые, нравственные и этические нормы, нормы профессиональной этики образовательной организации;

• локальные и распорядительные акты, регламентирующие организацию профессиональной деятельности;

• устав образовательной организации.

2.2. При выполнении трудовых функций повар обязан:

• бережно относиться к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц) и работников образовательной организации;

• незамедлительно сообщать работодателю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя);

• уважать честь, достоинство и репутацию обучающихся и работников образовательной организации;

• систематически повышать свой профессиональный уровень;

• проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические, а также внеочередные медицинские осмотры, психиатрическое освидетельствование по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию (в соответствии с национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям), иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

2.3. Для реализации трудовой функции **«Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»** повар:

2.3.1. Должен знать:

• нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;

• назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

• технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного и школьного возрастов;

• требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;

• правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;

• способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

• технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

• принципы ХАССП в организациях общественного питания;

• требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.

2.3.2. Должен уметь:

• прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

• разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

• проводить обучение помощника повара на рабочем месте;

• оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.

2.3.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

• оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

• подготавливать отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Для реализации трудовой функции **«Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий»** повар:

2.4.1. Должен знать:

• нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;

• рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

• нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

• виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

• правила эксплуатации кухонных роботов;

• принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

• принципы ХАССП в организациях общественного питания;

• требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.

2.4.2. Должен уметь:

• проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

• готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;

• комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

• использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

• использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

• готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;

• производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

• разрабатывать рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий;

• подготавливать сырье, продукты и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• подготавливает оборудование, инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

• приготавливает и оформляет блюда, напитки и кулинарные изделия.

3. Права

3.1. Повар имеет право на:

• рабочее место, соответствующее государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором;

• своевременную и в полном объеме выплату заработной платы в соответствии со своей квалификацией, сложностью труда, количеством и качеством выполненной работы;

• отдых в виде еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков;

• подготовку и дополнительное профессиональное образование в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;

• получение полной достоверной информации от работодателя, соответствующих государственных органов и общественных организаций об условиях, требованиях и охране труда на рабочем месте, включая реализацию прав, предоставленных законодательством о специальной оценке условий труда, о существующем риске повреждения здоровья, а также о мерах по защите от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов;

• обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с требованиями охраны труда за счет средств работодателя;

• обучение безопасным методам и приемам труда за счет средств работодателя;

• гарантии и компенсации, установленные в соответствии с Трудовым кодексом РФ, коллективным договором и локальными нормативными актами образовательной организации, трудовым договором;

• объединение, включая право на создание профессиональных организаций (профессиональных союзов) и вступление в них для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов в формах и в порядке, которые установлены законодательством РФ;

• защиту профессиональной чести и достоинства своих трудовых прав, свобод и законных интересов всеми не запрещенными законом способами;

• разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;

• свободу выражения своего мнения, свободу от вмешательства в профессиональную деятельность;

• иные трудовые права, меры социальной поддержки, установленные действующим законодательством.

3.2. Повар имеет право в случае задержки выплаты заработной платы на срок более 15 дней, известив работодателя в письменной форме, приостановить работу на весь период до выплаты задержанной суммы.

4. Ответственность

4.1. Повар в соответствии с законодательством Российской Федерации может быть подвергнут ответственности: дисциплинарной, материальной, административной, гражданско-правовой, уголовной.

4.2. Повар привлекается к ответственности:

• за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;

• правонарушения и преступления, совершенные в процессе своей деятельности, – в порядке, установленном действующим законодательством РФ;

• причинение ущерба организации – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;

• иные случаи, установленные действующим законодательством.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а).
_____/_____/

Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а).
_____/_____/

Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а).
_____/_____/

Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а).
_____/_____/

Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.