

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №131» Вахитовского
района г.Казани

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
И.В.Косульникова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Лицей №131»

Хабибуллина А.Б.
(Ф.И.О.)

(Подпись)

»08» февраля 2016

(Дата)



Трудовые обязанности повара 5-го разряда

1. Общие положения

- 1.1. Должность повара 5-го разряда (далее – повар) относится к категории рабочих.
- 1.2. Повар назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации (далее – ОО).
- 1.3. Повар должен знать:
 - рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
 - основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.);
 - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
 - правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий;
 - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

2. Обязанности

Повар выполняет следующие трудовые обязанности:

- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др.;
- приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и

- запеканок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток;
– составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

3. Права

3.1. Повар имеет право:

- участвовать в управлении ОО, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОО предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов ОО информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОО оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

3.2. Повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность

Повар несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей – в соответствии с действующим трудовым законодательством;
- за правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, – в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством;
- за причинение материального ущерба – в соответствии с действующим законодательством.

С трудовыми обязанностями ознакомлен:

_____ /