

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского
края «Краснодарский машиностроительный колледж»

ГБПОУ КК КМСК

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
ИНСТРУКЦИЯ**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
от 11.01.2016 № 2

Т.Н. Колодочка



должность	повар
подразделение	столовая

I. Общие положения

1.1.	категория должности	рабочий
1.2.	квалификационный разряд	4-5 разряд ЕТКС
1.3.	требования к образованию	профессиональное обучение, среднее профессиональное образование
1.4.	специальность и направление подготовки	повар, кондитер
1.5.	опыт практической работы	без требования к стажу
1.6.	дополнительные требования	отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров личная медицинская книжка (приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 42)
1.7.	непосредственное подчинение	заведующий столовой (ул. Красная, 186) заведующий производством (шеф-повар) ул. Северная, 309
1.8.	подчиненные работники	-
1.9.	доступ к персональным данным	-

ГБПОУ КК КМСК	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ИНСТРУКЦИЯ повара	Страница 2 из 4
---------------	---------------------------------------	--------------------

1.10. Необходимые знания:

- федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- технология приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи;
- основные правила составления циклического 10-дневного меню;
- структура колледжа и перспективы его развития;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.

1.11. Является материально-ответственным лицом.

II. Описание трудовых функций

Повар обязан выполнять трудовые функции:

- 2.1. приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для обучающихся и работников образовательного учреждения;
- 2.2. соблюдение соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в циклическом меню;
- 2.3. соблюдение технологических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов;