

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Центральноукраїнського
наукового ліцею

Кіровоградської обласної ради

Неля МАЗУР

« 08 » / 04 2025 р.



ПОСАДОВА інструкція кухаря

Місце складання: Центральноукраїнський науковий ліцей Кіровоградської обласної ради

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

1.1. Кухар призначається на посаду і звільняється з посади наказом директора з дотриманням вимог чинного законодавства.

1.2. Кухар повинен мати середньо-спеціальну освіту, досвід роботи не менше трьох років.

1.3. Кухар підпорядковується безпосередньо шеф-кухару, функціонально заступнику директора з господарської роботи.

1.4. У своїй діяльності кухар керується: технологією приготування страв, правилами виробничої санітарії, вимогами нормативно-правових актів щодо охорони праці, безпеки життєдіяльності, статутом, правилами внутрішнього трудового розпорядку та іншими локальними актами, розпорядженнями керівника закладу.

2. ЗАВДАННЯ ТА ОБОВ'ЯЗКИ.

2.1. Готує їжу відповідно якості згідно з технологією приготування.

2.3. Контролює якість продуктів, дотримання технології приготування їжі, норми закладки продуктів та дотримання санітарних правил.

2.4. Веде записи в бракеражному журналі щодо обліку продуктів.

2.5. Своєчасне отримання продовольчих товарів зі складу.

2.6. Слідкує за станом кухонного обладнання.

2.7. Підтримує в належному санітарному стані робоче місце.

3. ПРАВА

Кухар має право:

3.1. Вимагати від керівництва створення необхідних умов для роботи.

3.2. Вимагати забезпечення необхідним інвентарем та обладнанням для роботи.

3.3. Вимагати від адміністрації забезпечення якісними продуктами харчування та своєчасну їх доставку.

3.4. Припинити роботу на місцях, якщо її продовження чи умови створюють загрозу для життя та здоров'я працівників їдальні та повідомити про це адміністрацію.

4. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.

4.1. За неналежне виконання правил внутрішнього трудового розпорядку комплексу та покладених на нього посадових обов'язків.

4.2. За недотримання санітарно-гігієнічних, протипожежних вимог в роботі харчоблоку.

4.3. За невиконання вимог трудового законодавства, правил охорони праці та протипожежної безпеки.

4.4. За завдання збитків гімназії у зв'язку невиконанням своїх посадових обов'язків.

5. ПОВИНЕН ЗНАТИ

5.1. Планування і технологію виробництва, вимоги і якість страв, кулінарних виробів.

5.2. Правила користування збірником рецептурних страв, порядок складання меню.

5.3. Облік видачі продуктів, страв і кулінарних виробів.

5.4. Норми розходу продуктів і напівфабрикатів, технологію страв, вимоги стандартів.

5.5. Правила зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

5.6. Правила з охорони праці, техніки безпеки, санітарії, гігієни та протипожежні правила.

6. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

Повна загальна середньо-спеціальна освіта та професійна підготовка на виробництві не менше трьох років.

7. Взаємовідносини (зв'язки) за посадою, професією.

Кухар взаємодіє з:

7.1. Шеф-кухаром, робітниками громадського харчування.

7.2. Адміністрацією закладу.

З інструкцією ознайомлений(-а): _____
