ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

С.Т. Кузьмич

Наказ №108 від 26.11.2021

ПОГОДЖЕНО

Голова ПК\_\_\_\_\_\_\_В.В.Приходько

Протокол №.

**ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ**

**КУХАРЯ**

**1. Загальні положення**

1.1. Кухар призначається на посаду і звільняється з неї директором школи.  
1.2. Кухар повинен мати відповідну професійну підготовку.  
1.3. Кухар підпорядкований безпосередньо завгоспу школи.  
1.4. У своїй діяльності кухар керується технологією приготування страв у шкільній їдальні, правилами виробничої

санітарії, правилами користування кухонним обладнанням, правилами і нормами охорони праці, техніки безпеки

і протипожежного захисту, а також Статутом і локальними нормативними актами школи, правилами

внутрішнього розпорядку, цією Інструкцією.

**2. Функції**

Головне призначення кухаря — приготування їжі згідно з технологією приготування, обслуговування учнів у їдальні під час перерв.

**3. Посадові обов’язки**

*Кухар:*3.1. Отримує від постачальника продукти харчування.  
3.2. Готує їжу відповідної якості згідно з технологією приготування.  
3.3. Слідкує за станом кухонного обладнання.  
3.4. Підтримує в належному санітарному стані робоче місце.  
3.5. Веде записи в бракеражному журналі щодо обліку продуктів /готової і сирої продукції/, журнал по переборці

круп, складає меню, роблячи відповідні розрахунки.   
3.6. 2 рази на рік проходить медичний огляд, має санітарну книжку.

**4. Права**

*Кухар має право на:*  
4.1. Відмову від роботи на зіпсованому обладнанні.  
4.2. Отримання миючих засобів.  
4.3. Отримання спецодягу відповідно до встановлених норм.

4.4. Має право на захист своєї честі і гідності.

4.5. Користуватися відпусткою, надбавками, різними видами пільг та заохочень.

**5. Відповідальність**

5.1. Кухар несе матеріальну відповідальність за наявність продуктів харчування, обладнання та інвентарю в кухні;  
5.2. За невиконання чи неналежне виконання без поважних причин Статуту і Правил внутрішнього трудового

розпорядку школи, законних розпоряджень директора школи та інших локальних нормативних актів, посадових

обов'язків, встановлених цією Інструкцією, в тому числі за невикористання наданих прав, кухар несе

дисциплінарну відповідальність у порядку, визначеному трудовим законодавством.  
5.3. За завдані школі чи учасникам освітнього процесу у зв'язку виконанням (невиконанням) своїх посадових

обов'язків збитки кухар несе відповідальність у порядку і в межах, встановлених трудовим і/чи цивільним

законодавством.

**6. Взаємовідносини**

*Кухар:*  
6.1. Працює в режимі нормованого робочого дня за графіком, складеним виходячи із 40-го-динного робочого тижня і

затвердженим директором школи.   
6.2. Проходить інструктаж з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного

обладнання, а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом завідуючого господарством школи.   
6.3. Негайно сповіщає завідуючого господарством школи про пошкодження кухонного електро- і санітарно-

гігієнічного обладнання.

 Посадову інструкцію отримав(ла) і з її змістом ознайомлений(на):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року.