|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮГлавный врач ГБУЗ НО «Вадская ЦРБ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Горбунов |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

**Должностная инструкция**

**повара**

**ГБУЗ НО «ВАДСКАЯ ЦРБ»**

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на  основании  трудового   договора споваром \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

 **1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.  Повар назначается  на должность и освобождается от нее приказом главного врача ЦРБ, в соответствии с трудовым законодательством.

1.2.  На должность повара назначается лицо прошедшее медицинский осмотр и инструктаж.

1.3.  Повар подчиняется непосредственно медицинской сестре по диетпитанию, главному врачу ЦРБ.

1.4.  Повар в своей деятельности руководствуется Уставом Учреждения, правилами внутреннего трудового распорядка,  и другими локальными актами и нормативно-правовыми  документами, настоящей должностной инструкцией.

**2.КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1.Повар должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности  или среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

2.2.Повар должен знать:

- основы гигиены;

-  действующие санитарно-эпидемиологические требования и нормы, предъявляемые  к содержанию оборудования помещений пищеблока,  процессу приготовления пищи.

- основы рационального  питания;

- режим дня Учреждения;

- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами

- нормы расхода сырья;

- правила и сроки хранения продуктов, сырья;

- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;

- правила пользования электрооборудованием;

- правила внутреннего трудового распорядка;

- правила охраны труда и пожарной безопасности.

 **3. ФУНКЦИИ**

 На  повара возлагаются  следующие функции:

3.1. Обеспечение своевременного, в соответствии  с режимом Учреждения, приготовлениея пищи для больных ЦРБ.

 **4. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

 Для выполнения возложенных на  него функций повар обязан:

4.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

4.2. Участвовать в составлении  меню на каждый день.

4.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

4.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку (согласно технологических карт), и раздачу пищи в отделения, в соответствии с нормой закладываемых продуктов из расчета на одного больного.

4.5. Обеспечивать:

- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;

- гигиеническую обработку продуктов и раздачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.6. Отпускать готовую пищу  в соответствии с нормой закладываемых продуктов из расчета на одного больного.

4.7. Закладывать, хранить суточные пробы  всего дневного рациона согласно требованиям СанПиНа.

4.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.9. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

4.10. Проводить заготовку продуктов и овощей.

4.11. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

4.12. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).

4.13. Проводить обработку сырых и вареных продуктов  при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

4.14. Соблюдать правила личной гигиены, санитарно требования к технологии приготовления пищи.

4.15. Своевременно проходить медицинский осмотр.

**5**. **ПРАВА**

Повар имеет право:

5.1.  Участвовать в управлении Учреждением  в порядке, определенном Уставом  Учреждения;

5.2. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачественности.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих инвентарь без разрешения повара.

5.4. Требовать от администрации создания условий  для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечения чистящими средствами.

5.5. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ и РБ.

5.6.На ежегодный оплачиваемый  отпуск продолжительностью  28 календарный дней.

**6.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

6.1. Повар  несет ответственность:

-  за своевременное прохождение медицинского осмотра.

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, в соответствии с действующим трудовым законодательством  и настоящей должностной инструкцией;

- за причинение Учреждению или участникам  лечебного процесса ущерба в соответствии с действующим  законодательством.

**7.** **ВЗАИМООТНОШЕНИЯ И СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ**

7.1. Повар подчиняется главному врачу ЦРБ и медицинской сестре по диетпитанию

7.2. Взаимодействует  в процессе своей деятельности с медицинской сестрой по диетпитанию, подсобным рабочим по кухне.

С инструкцией ознакомлен:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 "  " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.