|  |  |
| --- | --- |
| [организационно-правовая форма,наименование организации, предприятия] | Утверждаю[должность, подпись, Ф. И. О. руководителя или иногодолжностного лица, уполномоченного утверждатьдолжностную инструкцию][число, месяц, год]М. П. |

Должностная инструкция
повара мясного цеха [наименование организации, предприятия и т. п.]

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Списка производств, цехов, профессий и должностей с вредными условиями труда, работа в которых дает право на дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день, утв. Постановлением Госкомтруда СССР и Президиума ВЦСПС от 25 октября 1974 г. N 298/П-22; Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. Постановлением Минтруда РФ от 29 декабря 1997 г. N 68; Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. Постановлением Минтруда РФ от 25 декабря 1997 г. N 66 и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

# 1. Общие положения

1.1. Повар мясного цеха относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется [должность].

1.2. На должность повара мясного цеха принимается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее [значение] лет.

1.3. Повар мясного цеха принимается и увольняется с работы приказом [должность руководителя организации].

1.4. Повар мясного цеха должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче всех видов мясных блюд и кулинарных изделий;

- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

- основы рационального питания;

- виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;

- 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 рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов;

- характеристику диет;

- блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам;

- изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;

- правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд;

- способы устранения пороков в готовой продукции;

- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

# 2. Должностные обязанности

На повара мясного цеха возлагаются следующие должностные обязанности:

2.1. Варка бульонов, супов.

2.2. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; пельменей, расстегаев, кулебяк, и др.

2.3. 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.

2.4. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками и др.

2.5. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

2.6. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

# 3. Права

Повар мясного цеха имеет право:

3.1. На все предусмотренные законодательством социальные гарантии.

3.2. На дополнительный отпуск.

3.3. На получение специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты.

3.4. Знакомиться с проектами решений руководства предприятия, касающимися его деятельности.

3.5. Вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией.

3.6. В пределах своей компетенции сообщать непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению.

3.7. Требовать создания условий для выполнения профессиональных обязанностей, в том числе предоставления необходимого оборудования, инвентаря, рабочего места, соответствующего санитарно-гигиеническим правилам и нормам и т.д.

3.8. Повышать свою профессиональную квалификацию.

3.9. Другие права, предусмотренные трудовым законодательством.

# 4. Ответственность

Повар мясного цеха несет ответственность:

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За причинение материального ущерба работодателю - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством РФ.

4.3. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным, гражданским законодательством РФ.

Должностная инструкция разработана в соответствии с [наименование, номер и дата документа].

Руководитель кадровой службы

[подпись] /[инициалы, фамилия]/

[число, месяц, год]

Согласовано:

[должность] [подпись] /[инициалы, фамилия]/

[число, месяц, год]

С инструкцией ознакомлен: [инициалы, фамилия]

[подпись]

[число, месяц, год]