

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также: установленным в общеобразовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами приготовления блюд; Положением об организации питания в школе; приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях; Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения; другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности; инструкцией по охране труда для повара в школе.

**1.7. Повар школьной столовой должен знать:**

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность столовой общеобразовательного учреждения;

назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;

требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;

правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;

технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

технологии в молекулярной кухне;

нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

правила эксплуатации кухонных роботов;

принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

принципы ХАССП в столовой образовательной организации;

требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке столовой общеобразовательного учреждения.

**1.8. Повар столовой школы должен уметь:**

прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

проводить обучение помощника повара на рабочем месте;

оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;