**Повар**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обязанности** | **Оклад** | **Требования** | **Условия** |
| Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  Получать продукты по мере их надобности по весу и счету согласно продуктовой ведомости у шеф**-**повара, в присутствии медицинской сестры диетической;  Контролировать выполнения кухонными рабочими заданий; контролировать хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;  Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  Обеспечивать своевременную закладку продуктов и точное соблюдение раскладок;  Нарезать и формовать овощи и фрукты; готовить и оформлять холодные и горячие закуски; холодные рыбные и мясные блюда; супы, отвары и бульоны; горячие и холодные соусы; блюда из овощей и грибов; блюда из рыбы; блюда из мяса, мясных полуфабрикатов; блюда из творога, сыра, макаронных изделий; мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; блюда здорового питания и диетические (лечебные) блюда;  Контролировать хранение и расход продуктов на производстве;  Контролировать качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  Контролировать безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;  Производить раздачу пищи в подразделения Учреждения согласно выписке. | от 25 000 | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих);  Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.  Опыт работы: не менее года в основном производстве организаций питания. | Работа на территории Работодателя.  График работы – 5/2 или 2/2 |

**Кухонный рабочий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обязанности** | **Оклад** | **Требования** | **Условия** |
| Осуществляет помощь в организации работы пищеблока (доставка полуфабрикатов и сырья, открывание тары, выгрузка продукции из тары, транспортировка продукции, тары, посуды на кухне, заполнение котлов водой сбор пищевых отходов).  Обеспечивает чистоту помещений, оборудования, стеллажей для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря.  Помогает поварам при подъеме тяжелых котлов.  Выносит из пищеблока все отходы и мусор.  Участвует в сборе пищевых отходов.  Производит механическую очистку овощей в картофелечистках.  Ежедневно проводит генеральную уборку цехов. | от 25 000 | Без предъявления требований к образованию и стажу работы. | Работа на территории Работодателя.  График работы – 2/2. |