**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. |