**РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ ПОВАРА**

**7-30 Готовим кухню к рабочему дню:**

 Включаем чайник

 Выкладываем необходимые продукты для завтрака

 Достаем посуду для приготовления завтрака

 Расставляем кружки на подносы и необходимое количество тарелок

*КУХНЯ В НАЧАЛЕ РАБОЧЕГО ДНЯ ДОЛЖНА БЫТЬ ИДЕАЛЬНО ЧИСТОЙ*

**8-00 Готовим завтрак:**

 Нарезаем хлеб на бутерброды

 Делаем бутерброды

 Завариваем свежий чай (кофейный напиток, какао)

 Варим кашу

*ЗАПИСЫВАЕМ ВСЕ ПРОДУКТЫ В РАСХОДНЫЙ ЛИСТ*

**8-45** Приглашаем коллектив на завтрак (поочереди)

**9-00 ЗАВТРАК**

Раскладываем все по тарелкам, разливаем по стаканам

 Приглашаем сотрудников на раздачу

 Оказываем помощь в кормлении постояльцев

*СЛЕДИМ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ СОВПАДАЛО С КОЛИЧЕСТВОМ ПОСТОЯЛЬЦЕВ*

**9-30 Убираем всю посуду на кухню**

 Моем посуду в раковине

 1 РАЗ посуду промываем в Посудомоечной Машине

 Протираем рабочие поверхности

 Моем пол

**10-30 Готовим обед:**

 Бульон для супа

 Мясо (печень, рыба, субпродукты) на второе

 Гарнир на второе

 Компот (кисель, сок, морс)

*ЗАПИСЫВАЕМ ВСЕ ПРОДУКТЫ В РАСХОДНЫЙ ЛИСТ*

**11-30 Готовим 2 ЗАВТРАК**

*ЗАПИСЫВАЕМ ВСЕ ПРОДУКТЫ В РАСХОДНЫЙ ЛИСТ*

**12-00 ВТОРОЙ ЗАВТРАК**

 Приглашаем сотрудников на раздачу

 Оказываем помощь при кормлении постояльцев

**12-15 Убираем всю посуду на кухню**

**13-30** Приглашаем коллектив на обед (поочереди)

**14-00 ОБЕД**

Раскладываем все по тарелкам, разливаем по стаканам

 Приглашаем сотрудников на раздачу

 Оказываем помощь в кормлении постояльцев

**14-30 Убираем всю посуду на кухню**

 Моем посуду в раковине

 1 РАЗ посуду промываем в Посудомоечной Машине

 Протираем рабочие поверхности

 Моем пол

**15-30 ГЕНУБОРКА ПОМЕЩЕНИЯ** (по графику)

**16-30** **Готовим полдник**

*ЗАПИСЫВАЕМ ВСЕ ПРОДУКТЫ В РАСХОДНЫЙ ЛИСТ*

**17-00** **ПОЛДНИК**

 Приглашаем сотрудников на раздачу

 Оказываем помощь при кормлении постояльцев

**17-15 Убираем всю посуду на кухню**

**17-45 Готовим ужин**

*ЗАПИСЫВАЕМ ВСЕ ПРОДУКТЫ В РАСХОДНЫЙ ЛИСТ*

**19-00** **УЖИН**

 Рассаживаем за стол и столики постояльцев

 Оказываем помощь при кормлении

**19-15 Убираем всю посуду на кухню**

 Моем посуду в раковине

 1 РАЗ посуду промываем в Посудомоечной Машине

 Протираем рабочие поверхности

 Моем пол

**ОБЯЗАННОСТИ ПОВАРА**

**1. Приготовление пищи**

**2. Оказывать помощь в кормлении и соблюдать питьевой режим постояльцев**

**3. Учет продуктов**

**4. Своевременный заказ продуктов**

**5. Поддерживать помещение и оборудование в чистоте и порядке**

**6. Стирка полотенец**

**7. Генеральная уборка помещения**

**8. Уход за посудомоечной машиной**

**9. Следить за чистотой в холодильнике и морозильной камере**

**10. Составление меню**

**11. Прием и маркировка продуктов**

**12. Прием продуктов на хранение от постояльцев**

**Подчиняться и выполнять задания и поручения Управляющего**

**Управляющий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**С Регламентом работы ознакомлен(а) и обязанности повара понимаю.**

**ФИО сотрудника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**