

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_/Пулатова М.А./

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующая

МКДОУ д/с «Ручеек»

\_\_\_\_\_/Гуркина Н.А./

Приказ № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **Должностная инструкция повара**

### **1. Общие положения должностной инструкции повара.**

1.1. Данная должностная инструкция разработана в соответствии с Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих".

1.2. При составлении инструкции были учтены требования ФГОС ДО, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17 октября 2013г №1155; ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 июля 2016 года; Трудовой кодекс и другие нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.3. Повар ДОУ принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДОУ.

1.4. На должность повара ДОУ принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют соответствующую квалификацию или прошли соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

1.5. Повар ДОУ непосредственно подчиняется заведующему ДОУ, заведующему хозяйством, а также медицинскому работнику ДОУ по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Рабочая неделя повара ДОУ составляет не более 40 часов.

1.6. В своей профессиональной деятельности повар ДОУ должен руководствоваться:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- установленным в ДОУ циклическим 10-дневным меню для детей дошкольного возраста;
- методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в ДОУ;
- Уставом и другими локальными актами ДОУ;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности. Повар в обязательном порядке должен руководствоваться данной должностной инструкцией повара в ДОУ и Трудовым договором.

1.7. Повар ДОУ должен знать:

- основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- правила пользования таблицей замены продуктов;

- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- санитарные правила содержания пищеблока в ДООУ; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи, положения должностной инструкции повара в ДООУ.

## **2. Функции повара ДООУ.**

2.1. На повара ДООУ возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДООУ, качественного приготовления пищи для детей и работников ДООУ.

## **3. Должностные обязанности повара ДООУ.**

3.1. Основной должностной обязанностью повара ДООУ является приготовление блюд для детей различного возраста в соответствии с меню, утвержденным в ДООУ.

3.2. Повар ДООУ обязан:

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДООУ меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по утвержденному в ДООУ меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;
- использовать в своей работе только вымеренную тару;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке; - соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах.

3.3. Повар ДООУ должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:

- вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
- овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;
- мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
- вегетарианских, пюре-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
- томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени);
- запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
- молочных и яичных блюд;
- горячих и холодных напитков;
- компотов, киселей и других третьих блюд;

- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

3.4. Повар ДООУ должен осуществлять:

- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и заведующим ДООУ с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

3.5. Повар ДООУ должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С.

#### **4. Права повара ДООУ.**

Повар детского сада имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в ДООУ.

4.3. Требовать от администрации ДООУ создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления ДООУ.

4.5. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами ДООУ и законодательством Российской Федерации.

#### **5. Ответственность повара ДООУ.**

5.1. Повар ДООУ несет ответственность:

- за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;

- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;

- за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок ДООУ;

- за соблюдение режима питания в ДООУ;

5.2. Повар ДООУ несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в ДООУ, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

5.3. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, в пределах, установленных действующим законодательством Российской Федерации, повар ДООУ несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии со сложившейся ситуацией.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности повара ДООУ.**

Повар детского сада:

6.1. Подчиняется заведующему ДООУ, завхозу и старшей медицинской сестре ДООУ.

6.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой и завхозом.

6.3. Информировывает заведующего ДООУ и завхоза о возникших трудностях в работе.

6.4. Выполняет разовые поручения заведующего ДООУ.

6.5. Получает от администрации ДООУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.6. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками ДООУ, работниками пищеблока (кухни).

Должностную инструкцию разработала: \_\_\_\_\_ Н.А.Гуркина

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

