

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД» с.ЛЕТКА**

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
образовательного учреждения
_____/Т.П.Попова
31.08.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ «Детский сад»
_____/Н.А.Вологжанина
Приказ № _____ от 31.08.2015 года

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

1. Общие положения

1.1. Повар принимается на работу и освобождается от работы заведующим ДОУ и ему непосредственно подчиняется.

1.2. Основной задачей повара детского сада является приготовление доброкачественного питания для детей и сотрудников детского сада.

1.3. На должность повара назначаются лица, имеющие соответствующую квалификацию, или соответствующие курсы и прошедшие инструктаж.

1.4. Повар в своей деятельности руководствуется технологией приготовления пищи, правилами санитарии и гигиены; правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией. Работа контролируется заведующим детского сада, зам. зав. по АХЧ, медперсоналом детского сада, сотрудниками ЦГСЭН СЗАО, а также общественностью и вышестоящими организациями.

1.3. Повар должен знать:

- основы трудового законодательства, правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- основы законодательства о техническом регулировании;
- основы организации производственных цехов и производства в целом;
- технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, требования санитарно-эпидемиологической безопасности при производстве кулинарной продукции;
- основные принципы здорового (рационального) питания человека;
- технологию лечебно-профилактического, диетического питания;
- особенности производства продукции для школьников и дошкольников;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии детей соответствующего возраста (в соответствии со спецификой образовательных учреждений, в которых обеспечивается питание);
- требования нормативных и технических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания, в т. ч. требования санитарного законодательства, технических регламентов и других нормативных документов в части безопасности используемых сырья и полуфабрикатов;
- последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ при производстве кулинарной продукции;
- основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в

количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с техническими регламентами, санитарноэпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;

- современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов; правила санитарной маркировки, хранения и использования оборудования и инвентаря;
- правила проведения инвентаризации (в столовых образовательных учреждений).

1.5. В своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также уставом и локальными нормативными актами ДОУ.

2. Должностные обязанности

2.1 Повар выполняет следующие должностные обязанности:

- выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом дня образовательного учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи;
- Знает нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- Участвует совместно с медперсоналом, кладовщиком, заведующей детского сада в составлении перспективного и ежедневного меню, точно по весу принимает продукты со склада, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов;
- Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений;
- Обеспечивает правильную обработку продуктов (доочистка картофеля плодов, овощей, фруктов, ягод до или после мойки с помощью ножей и др. приспособлений, перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель). Нарезает хлеб, картофель, овощи. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделяет сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др;
- Обеспечивает культурную подачу готовой пищи детям в соответствии с возрастными нормами закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции;
- Контролирует качество сырья, поступающего в производство, строго соблюдает технологию приготовления пищи, норм закладки продуктов и санитарных правил;
- Проводит ежедневно с диетсестрой бракераж готовой пищи;
- Своевременно сообщает зам. зав АХЧ обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока;
- Соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой;
- обеспечивает качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря;
- Соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, правила по ТБ и ПБ, своевременно проходит медицинские осмотры, лабораторные обследования;
- Повышает свою квалификацию (на семинарах, курсах);
- Заменяет второго повара в его отсутствие (болезни, отпуска);

- Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива;

3. Права

3.1. Повар имеет право в пределах своей компетенции:

- Отказаться от использования недоброкачественных продуктов для приготовления блюд.
- Вносить предложения по улучшению организации питания в ДООУ.
- Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.
- Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.
- Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.
- Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.
- На ежегодный оплачиваемый отпуск.
- Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

4. Ответственность

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, распоряжений заведующего ДООУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.2. Несет персональную ответственность за сохранность технологического оборудования и инвентаря.

4.3. Несёт материальную ответственность за выданные на пищеблок продукты.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, правил охраны жизни и здоровья детей, санитарно-гигиенических правил повар привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

4.3. За виновное причинение ДООУ или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

Инструкция составлена заведующей ДООУ Н.А. Вологжаниной _____

Ф.И.О.	Дата 31.08.2015	дата	дата	дата
Шитова Галина Афанасьевна				
Кетова Ирина Васильевна				
Попова Валентина Александровна				
Сидорова Социалина Алексеевна				
Волкова Ирина Михайловна				
Коснырева Наталья Михайловна				
Попова Светлана Владимировна				
Кетова Елена Геннадьевна				

