

Утверждаю:
Заведующая МДОУ №2. _____ В.И.Тартина.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

повара

1. Общие положения

1.1. Инструкция разработана на основе Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих "Квалификационные характеристики должностей работников образования", утв. приказом Минздравсоцразвития России от 14.08.2009 № 593.

1.2. Повар относится к категории работников обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ

в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

1.3. На должность повара назначается лицо, имеющее высшее, среднее специальное образование без предъявления требований к стажу работы, не моложе 18 лет.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется законодательством РФ и иными нормативными правовыми актами РФ, Уставом ДОУ, коллективным договором, локальными нормативными актами ДОУ.

1.5. Повар должен знать:

Санитарно – эпидемиологические правила; основы гигиены;

Нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;

Правила учета, хранения продуктов питания;

Способы хранения продуктов и сырья от порчи при хранении на складе

качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, сроки реализации продуктов;

Правила охраны жизни и здоровья воспитанников, санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, оборудования, инвентаря, правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения;

Правила пользования электрооборудованием;

• Правила охраны труда и пожарной безопасности, действия в экстремальных ситуациях;

2. Функции

2.1. Обеспечение своевременного, в соответствии с режимом ДОУ, доброкачественного с соблюдением технологии, норм закладки сырья приготовления пищи для детей и сотрудников.

2.2. Несёт персональную ответственность за жизнь и здоровье детей.

3. Должностные обязанности

3.1. Соблюдать Устав ДОУ и иные локальные акты ДОУ

3.2. Принимает продукты питания по весу от кладовщика согласно требованию.

3.3. Осуществляет закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

3.4. Участвует в составлении меню – раскладки на каждый день.

3.5. Обеспечивает:

- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
- гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями;
- сохранение и укрепление здоровья воспитанников, проведение мероприятий, способствующих их психофизическому развитию.

3.6. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчёте на одного ребёнка.

3.7. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям Сан Пин.

3.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению

3.10. Проводить обработку сырых и варёных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

3.11. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

3.12. Проводит ежедневно совместно с медсестрой бракераж готовой продукции.

3.13. Сообщает о поступлении некачественных продуктов медсестре, руководителю ДОУ.

3.14. Выполняет правила охраны труда и пожарной безопасности.

3.15. Следит за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования, содержать его в чистоте, использовать по назначению.

3.16. Отвечает за сохранность кухонного инвентаря и спецодежду.

3.17. Строго по графику проходит медицинский осмотр.

4. Права

Повар имеет право:

4.1. Требовать от руководителя ДОУ создания условий, необходимых для выполнения своих должностных обязанностей.

4.2. На социальные гарантии и льготы, установленные трудовым законодательством.

4.3. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

4.4. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.

4.5. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.

4.4. Участвовать в управлении ДОУ, защищать свою профессиональную честь и достоинство.

5. Ответственность

5.1. За совершённые в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения (в том числе за причинение материального ущерба ДОУ) в пределах, определяемых действующим административным, трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

- Дисциплинарную (в порядке, определённом трудовым законодательством) – за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего

трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией,

в том числе за неиспользование предоставленных прав и нарушение этики.

- Административную (в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством) – за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ.

- Материальную (в порядке и пределах установленных трудовым или гражданским законодательством) – за виновное причинение ДОУ или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей.

5.2. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение

6. Взаимоотношения и связи по должности.

6.1. Работает в режиме 40 часов в неделю; участвует в обязательных плановых общих мероприятиях ДОУ, на которые не установлены нормы выработки.

6.2. Обязан сообщать администрации о невыходе на работу по больничному листу и о выходе на работу после болезни.

6.3. Получает информацию от заведующей, завхоза, старшей медсестры нормативно – правового и организационно- административного характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.4. Уходя с работы, повар обязан оставлять своё рабочее место в полном порядке.

6.5. Подчиняется заведующей ДОУ, заведующей хозяйством, старшей медицинской сестре.

С должностной инструкцией ознакомлен(а):

[Назад](#)

[Вверх](#)

[Вперед](#)

[Печать](#)

Сайт обновлён 01.10.2015г

Национальный фонд подготовки кадров. Проекты в сфере информатизации образования.

Курс подготовлен по технологии «Веб-Конструктор для образования».