

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

Бочарова Н.А.
протокол № 3 от «27» 12 2019г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

МБДОУ "Пригородный детский сад"

А.А. Ситникова
Приказ № 705 от «27» 12 2019г.



Должностная инструкция повара

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профстандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 8 сентября 2015 г; с учетом Федерального Закона №273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 декабря 2019 года, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная инструкция устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара детского сада, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при работе в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

1.4. Повар подчиняется заведующему дошкольным образовательным учреждением. Выполняет свои должностные обязанности под руководством (заведующего ДОУ).

1.5. Повар детского сада выполняет указания заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоза), дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.6. На должность повара ДОУ назначается лицо:

- имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- прошедшее профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания; программе переподготовки специалистов;
- имеющее стаж работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);
- стаж работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

1.7. Особые условия допуска к работе в ДОУ повара:

- наличие медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.8. Выполняет свои обязанности в ДООУ (детском саду) согласно должностной инструкции повара с учетом профстандарта, трудового и хозяйственного законодательства, правил и норм охраны труда и пожарной безопасности, приказов и распоряжений заведующего дошкольным образовательным учреждением.

1.9. В своей деятельности повар руководствуется:

- решениями органов управления образования всех уровней, касающихся организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Коллективным договором;
- Уставом и локальными актами дошкольного образовательного учреждения;
- установленным 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 дошкольных образовательных организациях.

1.10. Повар должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности дошкольного образовательного учреждения, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, установленного в ДООУ;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении;
- основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;
- правила личной гигиены, меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи.

1.11. Повар ДООУ должен уметь:

- производить анализ и оценку пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение работников пищеблока (кухни) на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.12. Работник должен строго соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда на рабочем месте, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

1.13. Повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

2. Трудовые функции

Повар ДОУ выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и работников в соответствии с режимом ДОУ:

2.1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

2.1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в дошкольном образовательном учреждении.

3. Должностные обязанности

3.1. В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДОУ:

- ежедневно готовит списки необходимых для пищеблока (кухни) продуктов и товаров, передавая их лицу, ответственному за закупки;
- осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивает наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролирует хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обеспечивает подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

3.2. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:

3.2.1. Разрабатывает меню/ассортимент и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.2. Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.3. Осуществляет приготовление:

- вязких, полу-вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;

1.8. Выполняет свои обязанности в ДОУ (детском саду) согласно должностной инструкции повара с учетом профстандарта, трудового и хозяйственного законодательства, правил и норм охраны труда и пожарной безопасности, приказов и распоряжений заведующего дошкольным образовательным учреждением.

1.9. В своей деятельности повар руководствуется:

- решениями органов управления образования всех уровней, касающихся организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Коллективным договором;
- Уставом и локальными актами дошкольного образовательного учреждения;
- установленным 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 дошкольных образовательных организациях.

1.10. Повар должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности дошкольного образовательного учреждения, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, установленного в ДОУ;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении;
- основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;
- правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи.

1.11. Повар ДОУ должен уметь:

- производить анализ и оценку пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;

- 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, языка);
- запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
- молочных и яичных блюд;
- горячих и холодных напитков;
- компотов, киселей и других третьих блюд;
- витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

3.2.4. Контролирует:

- качество приготовления и безопасность блюд, напитков и кулинарных изделий.
- хранение и расход продуктов на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения;
- безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3. Повар дошкольного образовательного учреждения 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 дошкольном образовательном учреждении;
- 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 детском саду;
- 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 кладовщику;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах.

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 дошкольным образовательным учреждением с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.
- 3.5. Повар является на работу в дошкольное образовательное учреждение строго согласно утвержденному графику работы пищеблока (кухни).
 - 3.6. Обеспечивает доброкачественное приготовление пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
 - 3.7. Ежедневно оставляет 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.
 - 3.8. Фиксирует вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).
 - 3.9. В процессе работы соблюдает трудовую дисциплину и установленный в детском саду режим дня, санитарно-гигиенические нормы на рабочем месте, правила и требования охраны труда и пожарной безопасности.
 - 3.10. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное имущество.
 - 3.11. Соблюдает культуру и этику общения с сотрудниками и коллегами по работе, этические нормы поведения в дошкольном образовательном учреждении, в быту и общественных местах.
 - 3.12. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

4. Права

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:

- 4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).
- 4.3. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.
- 4.4. Требовать от администрации детского сада адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.
- 4.5. На участие в управлении ДООУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.
- 4.6. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.
- 4.7. Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 4.8. Запрашивать у администрации ДООУ, получать и применять информационные материалы, нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.
- 4.9. На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.
- 4.10. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.
- 4.11. Знакомиться с проектами решений администрации дошкольного образовательного учреждения, касающимися его рабочей деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.

4.12. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.

4.13. Повар ДООУ имеет все права, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения, а также право на социальные гарантии.

4.14. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Ответственность

5.1. Повар ДООУ несет персональную ответственность:

- за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в дошкольном образовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после их выдачи;
- за соблюдение режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за неоказание первой доврачебной помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрывание от администрации дошкольного образовательного учреждения несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции повара ДООУ, законных требований заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенным трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение иного аморального поступка повар ДООУ может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации. Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.4. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации.

5.5. За умышленное причинение ДООУ или участникам образовательных отношений материального ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, определенных трудовым и (или) гражданским законодательством Российской Федерации.

5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Повар дошкольного образовательного учреждения:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом, шеф-поваром (заведующим производством) и кухонными работниками.

6.3. Получает от заведующего ДОУ, шеф-повара, медицинского работника информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.

6.4. Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозом), медицинским работником.

6.5. Информировывает заместителя директора по административно-хозяйственной работе (завхоза), шеф-повара обо всех недостатках в организации условий его деятельности, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности. Вносит свои предложения по устранению недостатков, по оптимизации работы повара.

6.6. Своевременно информирует заведующего ДОУ (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, завхоза – о возникновении аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, а также при других выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

6.7. Всю информацию, полученную на совещаниях, семинарах, предоставляет (заведующему) сразу после ее получения

6.8. Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и -повара.

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

Должностную инструкцию разработал: Сотникова / Д.А. Сотникова

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

«27» н. 2019 г.

Роричева н.Ф н.Фер- 27.12.2019.