

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик»



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 18 «Лучик»

города Алушты



Должностная инструкция повара по профессиональному стандарту

1. Общие положения.

1.1. Настоящая новая *должностная инструкция повара в ДОУ (детском саду)* разработана **на основе Профессионального стандарта 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 03 августа 2018 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 *должностная инструкция повара ДОУ (детского сада) по профессиональному стандарту* 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 ДОУ.

1.4. Повар подчиняется заведующему дошкольным образовательным учреждением.

1.5. Повар детского сада выполняет указания заведующего хозяйством, а также медицинского работника дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

2. На должность повара ДОУ назначается лицо:

2.1. 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;

2.2. 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.

3. Особые условия допуска к работе ДОО повара:

3.1 наличие медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках;

3.2 прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

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

4. В своей деятельности повар руководствуется:

4.1 решениями органов управления образования всех уровней, касающихся организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;

4.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

4.3 Коллективным договором;

4.4 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.

5. Повар должен знать:

5.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;

5.2 требования к качеству, срокам и условиям хранения, рационированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

5.3 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 ДОО; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении; основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;

5.4 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, пропускание, 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.

5.5 Способы организации питания, в том числе диетического.

5.6 Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

5.7 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

5.8 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.

5.9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

6. Повар ДОУ должен уметь:

6.1 Производить анализ и оценку пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;

6.2 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

6.3 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

6.4 изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;

6.5 осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

6.6 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

6.7 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

6.8 оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

6.9 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Повар должен строго соблюдать в ДОУ должностную инструкцию, разработанную на основе Профессионального стандарта, Конвенцию ООН о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте в детском саду, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

6.10 Работник 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.

7. Трудовые функции

Повар ДОУ выполняет следующие трудовые функции:

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

7.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных блюд;

7.3 Нарезка и формировка овощей и фруктов;

7.4 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок;

- 7.5 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;
- 7.6 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов;
- 7.7 Приготовление и оформление блюд из овощей;
- 7.8 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
- 7.9 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
- 7.10 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста.

8. Должностные обязанности

- 8.1 В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДООУ:
- 8.2 ежедневно готовит списки необходимых для пищеблока (кухни) продуктов и товаров, передавая их лицу, ответственному за закупки;
- 8.3 осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 8.4 оценивает наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 8.5 контролирует хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 8.6 обеспечивает подготовку рабочего места к началу рабочего дня.
- 8.7 В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:
- 8.8 Разрабатывает меню-ассортимент и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 8.9 осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

9. Осуществляет приготовление:

- 9.1 вязких, полу-вязких, 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, 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.
- 9.2 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.
- 9.3 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;

9.4 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;

9.5 весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия; соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню раскладке;

9.6 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.

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 бракеражной комиссией дошкольного образовательного учреждения с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

Повар является на работу в дошкольное образовательное учреждение строго согласно утвержденному графику работы пищеблока (кухни).

Обеспечивает доброкачественное приготовление пищи на пищеблоке. Ежедневно оставляет суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме. 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.

В процессе работы соблюдает положения должностной инструкции повара ДООУ, разработанной на основе профессионального стандарта, трудовую дисциплину и установленный в детском саду режим дня, санитарно-гигиенические нормы на рабочем месте, правила и требования охраны труда и пожарной безопасности.

Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное имущество.

Соблюдает культуру и этику общения с сотрудниками и коллегами по работе, этические нормы поведения в дошкольном образовательном учреждении, в быту и общественных местах.

Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

10. **Права.**

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:
Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).

Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.

Требовать от администрации ДООУ адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

На участие в управлении ДООУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.

На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.

Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Запрашивать у администрации ДООУ, получать и применять информационные материалы,

нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.

На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.

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.

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.

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

Повышать свою профессиональную квалификацию.

11 Ответственность

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 скрытие от администрации дошкольного образовательного учреждения несчастного случая;

за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, 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.

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 и Федеральным Законом "Об образовании в Российской Федерации". Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах, определенных административным законодательством Российской Федерации.

За умышленное причинение ДООУ или участникам воспитательно-образовательного процесса 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.

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

12. Взаимоотношения. Связи по должности.

Повар дошкольного образовательного учреждения:

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

Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, заведующим хозяйством и кухонным работником.

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

Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, заведующим хозяйством, медицинским работником.

Информирует заведующего хозяйством 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.

Своевременно информирует заведующего ДООУ (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, заведующего хозяйством – 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.

Всю информацию, полученную на совещаниях, семинарах, предоставляет заведующему ДООУ сразу после ее получения.

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

13. **Заключительные положения**

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

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

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

Должностную инструкцию разработал: _____
/ _____ /

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить его на рабочем месте.

«__»__ 20__ г. _____ / _____ /