



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ №

повара детского сада

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Квалификационным справочником профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады, утв. Постановлением Госкомитета СССР по труду и социальным вопросам и ВЦСПС от 20.02.1984 г. № 58/3-102 (с изменениями и дополнениями от 13 декабря 1989 г. № 497/25-10), при составлении инструкции учтены Трудовой кодекс РФ и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Повар принимается на должность и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением.

1.3. Повар непосредственно подчиняется заведующему, по вопросам организации процесса питания, заведующему хозяйством; медицинскому персоналу дошкольной образовательной организации по вопросам соблюдения санэпидрежима. Рабочая неделя составляет 40 часов.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- установленным циклическим 10-дневным меню для детей дошкольного возраста детских садов города;
- 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 учреждениях;
- Уставом и другими локальными актами учреждения;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты;
- настоящей инструкцией и Трудовым договором.

1.5. Повар 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-график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;

- объем блюд в соответствии с возрастом детей;
- 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; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи;
- принципы предупреждения пищевых отравлений;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой 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, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;
- уметь пользоваться таблицей замены продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции;
- * владеть практическими навыками изготовления:
 - *блюд для детей разного возраста в детских учреждениях различных видов;
 - *восстановленных продуктов детского питания для детей до трех лет;
 - *вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
 - *отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
 - *овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, ---
 - *винегретов;
 - *мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
 - *вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
 - *томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
 - суфле, тефтелей, гаше, 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;
 - *компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
 - *дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;
- уметь пользоваться стандартами организации, техническими документами (техническими условиями, технологическими инструкциями, рецептурами, технико-технологическими картами), сборниками технологических нормативов (рецептур блюд);
- в своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты; а также уставом и локальными нормативными актами МБДОУ.

2. Требования к квалификации

2.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

3. Должностные обязанности

3.1. Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню.

3.2. Повар детского питания обязан:

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке;
- пользоваться в своей работе только вымеренной тарой;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

3.3. Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста в дошкольных организациях

- 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, пюреобразных, холодных и справочных на мясном бульоне супов;
- томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктом (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.

3.4. Осуществлять:

- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

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

3.6. Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

3.6. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом детского сада, приготовление доброкачественной пищи.

3.7. Участвует в составлении меню на каждый день.

3.8. Точно по весу принимает доброкачественные продукты от завхоза.

3.9. Обеспечивает надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря.

3.10. Обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов.

3.11. Обеспечивает гигиеническую обработку продуктов, культурную подачу пищи.

- 3.12. Отпускает готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
- 3.13. Обеспечивает правильную обработку продуктов с помощью ножей и приспособлений.
- 3.14. Нарезает хлеб, картофель, овощи.
- 3.15. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделяет сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др.
- 3.16. Следит за маркировкой инвентаря и использует его строго по назначению.
- 3.17. Принимает участие в проведении приемочного контроля (бракеража) готовой пищи.
- 3.18. Соблюдает правила и нормы охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правила внутреннего трудового распорядка.
- 3.19. Своевременно сообщает заведующему обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока.

4. Права

Повар имеет право:

- 4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 4.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольной образовательной организации.
- 4.3. Требовать от администрации организации создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.
- 4.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления организации.
- 4.5. На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами организации и законодательством РФ.

5. Ответственность

Повар несет ответственность за:

- 5.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке.
- 5.2. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд.
- 5.3. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
- 5.4. Соблюдение режима питания.
- 5.5. За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соблюдение сроков хранения продуктов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- 5.6. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.
- 5.7. За соблюдение норм детского питания.
- 5.8. За санитарное состояние пищеблока.

Инструкцию составил:

С Инструкцией ознакомлены:

Дата	Ф.И.О. сотрудника	Подпись	Дата	Ф.И.О. сотрудника	Подпись

