

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО МКДОУ
детский сад № 15
_____ С.М. Донец
«_ _» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ д/с № 15
_____ О.А. Ризель
«_ _» _____ 20__ г.

Должностная инструкция
повара дошкольного образовательного учреждения
МКДОУ детский сад № 15 станицы Павловской

1. Общие положения

1.1. Данная должностная инструкция разработана в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации, единым квалификационным справочником должностей и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция устанавливает должностные обязанности повара, определяет его права и ответственность.

1.3. На должность повара принимается лицо:

- достигшее возраста 18 лет,
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

1.4. Повар относится к обслуживающему персоналу, назначается на должность и увольняется заведующим.

1.5. Повар непосредственно подчиняется заведующему детским садом, заведующему хозяйством, а также медицинскому работнику дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима этого учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.6. Повар выполняет свои обязанности в соответствии с:

- должностной инструкцией,
- уставом детского сада,
- правилами внутреннего трудового распорядка и трудовым договором

1.7. В своей работе повар руководствуется:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- законодательными актами и ТК РФ;

1.8. Повар работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим

2. Требования к квалификации.

Повар ДОО должен иметь среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или среднее (полное) общее образование и профессиональная подготовка и стаж работы в должности повара 1 год.

3. Должен знать:

3.1. В своей профессиональной деятельности повар руководствуется:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- установленным в ДОО 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;
- Уставом и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности.

3.2. Повар в обязательном порядке должен руководствоваться данной

-должностной инструкцией повара в ДОО

- трудовым договором.

3.3. Повар детского сада 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 разного возраста;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- 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 в детском саду;

- правила личной гигиены;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи;
- положения должностной инструкции повара в детском саду;
- правила по охране труда и пожарной и электробезопасности в сфере профессиональной деятельности;
- правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения.

4. Должностные обязанности.

Основной должностной обязанностью повара детского сада является приготовление блюд для детей различного возраста в соответствии с меню, утвержденным в дошкольном образовательном учреждении.

4.1.. Повар детского сада обязан:

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно 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 детском саду;
- 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, сколами, 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.

4.2. Повар ДООУ должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста.

4.3. 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 учреждением с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

4.4. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме.

5. Права.

Повар имеет право:

5.1. На защиту профессиональной чести и достоинства.

5.2. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством Российской Федерации.

5.3. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.

5.4. Защищать свои интересы самостоятельно и (или через представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением норм профессиональной этики.

5.5. Вносить предложения, направленные на повышение организации и качества своей работы.

5.6. Требовать от заведующего ДООУ оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

5.7. На оснащение и оборудование рабочего места (включая предоставление униформы) в соответствии со спецификой работы, сезона, требований санитарии и гигиены.

5.8. Требовать от администрации своевременного ремонта оборудования и обеспечения моющими средствами.

5.9. Отказаться от выполнения работы на неисправном электрооборудовании

6. Ответственность

6.1. Повар детского сада несет ответственность:

- за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;

- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу готовых блюд на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок детского сада;
- за соблюдение режима питания в детском саду.

6.2. Повар ДОУ несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующего ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, повар несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством.

6.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарных правил и гигиенических нормативов, сохранность инвентаря и оборудования повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

7. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции

7.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

7.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

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

С должностной инструкцией ознакомлен (а)

« ___ » _____ 20___ г. _____
роспись
расшифровка

один экземпляр получил (а)

« ___ » _____ 20___ г. _____
роспись
расшифровка