

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 94 «Чебурашка»
(МБДОУ «Детский сад № 94»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
Л. П. Митрофанова

протокол № 8
от « 3 » ноября 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
заведующий МБДОУ
«Детский сад № 94»
Н. Г. Федорова

приказ № 58
от «14 » ноября 2023 г.

Должностная инструкция повара № 8-2023

1. Общие положения

1.1. Должность повара относится к категории обслуживающего персонала.

1.2. На должность повара может быть принято лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих или профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания, имеющее стаж работы не менее года.

1.3. Повар принимается на работу и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением в соответствии с требованиями Трудового кодекса Российской Федерации.

1.4. Повар непосредственно подчиняется заведующему ДОУ, выполняет указания медицинской сестры по вопросам соблюдения санитарно – эпидемиологического режима.

1.5. В своей профессиональной деятельности повар ДОУ руководствуется:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- установленном в дошкольном образовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- Положением об организации питания в ДООУ;
- приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- инструкцией по охране труда для повара в ДООУ;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.6. Повар должен знать:

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке ДООУ.

1.7. Повар должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
- проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

1.8. Повар должен строго соблюдать 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.

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

2. Трудовые функции

Основными трудовыми функциями повара в ДООУ являются:

2.1. приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и сотрудников в соответствии с режимом ДООУ.

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.

3. Должностные обязанности повара ДОО

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

- оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

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

3.2.2. Осуществляет подготовку инвентаря и оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.3. Осуществляет приготовление:

- вязких, полу-вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- отварных, тешенных, пюре овощных блюд;
- бульонов из мяса птиц;
- томатных, сметанных и молочных соусов;
- блюда из мяса, рыбы и субпродуктов (печени);
- запеканок из круп, овощей, яиц, творога;
- молочных и яичных блюд;
- горячих и холодных напитков;
- компотов, киселей и других третьих блюд;
- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, ватрушек и других кулинарных изделий;

3.2.4. Проводит выдачу готовой пищи только после прохождения контроля качества питания, осуществляемого бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал.

3.3. При осуществлении работ на пищеблоке ДОО повар обязан:

- являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- хранить личные вещи вне производственных помещений пищеблока;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОО меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению;
 - не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;
 - использовать в работе оборудование и инвентарь, посуду и тару, выполненную только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
 - для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд – инвентарь с мерной меткой объёма в литрах и (или) миллилитрах;
 - использовать кухонную посуду, столы, инвентарь. Оборудование в соответствии с маркировкой;
 - проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
 - осуществлять правильную последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
 - использовать в своей работе только вымеренную тару;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
 - контролировать исправность технологического оборудования;
- 3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов повар не допускает:
- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
 - реализацию на следующий день готовых блюд;
 - привлечение к приготовлению и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал ДОУ, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 3.5. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество;
- 3.6. Повару на пищеблоке детского сада запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения.
- 3.7. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
- 3.8. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство, периодически проходит медицинские осмотры.

4. Права

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:

4.1. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в ДООУ и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).

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

4.3. Знакомиться с проектами решений администрации дошкольного образовательного учреждения, касающимися его профессиональной деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснение.

4.4. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования.

4.5. 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.

4.6. На повышение своей профессиональной квалификации.

5. Ответственность

5.1. Повар ДООУ несет персональную ответственность:

- за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладки, утвержденного в дошкольном образовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи и соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после их выдачи;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. За умышленное причинение дошкольному образовательному учреждению 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.

5.3. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно – гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах, определенных административным законодательством РФ.

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

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Повар дошкольного образовательного учреждения :

6.1. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом, кладовщиком и кухонным рабочим.

6.2. Получает от администрации ДОО материалы нормативно-правового и организационного и хозяйственного характера, знакомится с приказами, инструкциями и распоряжениями под подпись.

6.3. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику ДОО.

6.4. Информировать завхоза 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.

6.5. Информировать заместителя заведующего по АХЧ (завхоза) об аварийных ситуациях в работе систем электрического сбережения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

7. Заключительные положения

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

7.2. Факт ознакомления повара с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у заведующего ДОО.

