

Согласовано:

председатель профсоюзного комитета

*Щерба И.А.*  
И.А.Щерба

« 26 » 11 2015



Утверждаю:  
Заведующий

*И.И. Мирошниченко*  
И.И. Мирошниченко  
27.11.2015

## Должностная инструкция №13 шеф-повара

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада №1 г. Вязьмы Смоленской области

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 14.08.2009 № 593 «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих».

Шеф-повар принимается на работу и освобождается от работы заведующим ДОУ, подчиняется непосредственно заведующему ДОУ, заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе по вопросам организации процесса питания, медицинскому персоналу ДОУ по вопросам соблюдения санэпидрежима, организации и проведения производственного контроля.

1.2. Шеф-повар ДОУ должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее трех лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее пяти лет.

1.3. Шеф-повар должен знать:

- основы трудового законодательства, правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- основы законодательства о техническом регулировании;
- основы организации производственных цехов и производства в целом;
- технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, требования санитарно-эпидемиологической безопасности при производстве кулинарной продукции;
- основные принципы здорового (рационального) питания человека;
- технологию лечебно-профилактического, диетического питания;
- особенности производства продукции для школьников и дошкольников;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии детей соответствующего возраста (в соответствии со спецификой образовательных учреждений, в которых обеспечивается питание);
- порядок составления меню, учета и отчетности, методику калькуляции блюд и цены на них, методику и определение норм отходов и потерь сырья (продуктов), методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), обладать навыками разработки стандартов организации (СТО), составления (оформления) технологических и технико-технологических карт, технологических инструкций;
- требования к составлению и оформлению меню питания воспитанников (с учетом возрастных групп), уметь составлять меню-требование и план-меню (на неделю);
- основные положения документов по сертификации услуг общественного питания (основополагающие нормативные документы и другие организационно-методические материалы);
- требования нормативных и технических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания, в т. ч. требования санитарного законодательства.

технических регламентов и других нормативных документов в части безопасности используемых сырья и полуфабрикатов;

- последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ при производстве 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, санитарноэпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;
- современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов; правила санитарной маркировки, хранения и использования оборудования и инвентаря;
- правила проведения инвентаризации (в столовых образовательных учреждений).

1.4. Шеф-повар должен уметь:

- применять в практической деятельности методы контроля качества (включая инструментальные методы контроля) продукции и услуг, входного контроля сырья и материалов;
- пользоваться стандартами организации, техническими документами (техническими условиями, технологическими инструкциями, рецептурами, техникотехнологическими картами), сборниками технологических нормативов (рецептур блюд);
- работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления творческой инициативы и активности работающих, воспитывать деловые качества у подчиненных;
- проводить расчет теоретической и фактической пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий и рациона в целом – рутинным методом (вручную) и с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения;
- быть способным четко организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров;
- осуществлять производственный контроль соблюдения санитарного законодательства и требований технических документов во вверенном подразделении, в т. ч. постоянный контроль технологических режимов и рецептур блюд, соблюдения производственным персоналом санитарно-противоэпидемических (гигиенических) требований и правил личной гигиены;
- осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями;
- осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

1.5. В своей работе шеф-повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также уставом и локальными нормативными актами ДОУ.

1.6. На период отпуска и временной нетрудоспособности шеф-повара его обязанности могут быть возложены на повара, несущего полную ответственность за надлежащее их исполнение. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа (распоряжения) заведующего, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

## **2. Обязанности**

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.

- 2.2. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- 2.3. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
- 2.4. Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и рационом питания (меню), согласованным с органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.5. Осуществляет постоянный контроль (в т. ч. инструментальный) технологии приготовления пищи, качества используемого сырья, сроков и условий хранения и использования сырья и полуфабрикатов, норм закладки сырья и производственный контроль соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
- 2.6. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства, составляет графики их выхода на работу.
- 2.7. Принимает участие в проведении приемочного контроля (бракеража) готовой пищи.
- 2.8. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.
- 2.9. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
- 2.10. Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- 2.11. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- 2.12. Вносит предложения о поощрении отличившихся работников или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.
- 2.13. Проводит работу по повышению квалификации работников.

### **3. Права**

Шеф-повар имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Отказаться от использования недоброкачественных продуктов для приготовления блюд.
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в ДООУ.
- 3.3. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.
- 3.4. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.
- 3.5. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.
- 3.6. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.
- 3.7. Защищать свои интересы самостоятельно или через представителя, в т. ч. адвоката, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением профессиональной этики.
- 3.8. Рассчитывать на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.
- 3.9. На ежегодный оплачиваемый отпуск.
- 3.10. Рабочую неделю продолжительностью 40 часов в неделю (8 час. ежедневно).
- 3.11. Бесплатное медицинское обследование 1 раз в год.
- 3.12. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

### **4. Ответственность**

- 4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, распоряжений заведующего ДООУ и иных локальных

нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в т. ч. за неиспользование предоставленных прав, шеф-повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарногигиенических правил шеф-повар привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

4.3. За виновное причинение ДООУ или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

## **5. Взаимоотношения и связи по должности**

Шеф-повар:

5.1. Подчиняется заведующему ДООУ. Получает от заведующего ДООУ и его заместителей информацию нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.

5.2. В вопросах организации работы пищеблока подчиняется зам.зав. по АХР).

5.3. В вопросах соблюдения санэпидрежима, организации и проведения производственного контроля подчиняется медицинскому персоналу.

5.4. В процессе работы взаимодействует:

- с медицинскими, педагогическими и работниками пищеблока ДООУ;

- с руководством ДООУ;

5.5. Работает по графику, составленному исходя из 40 - часовой рабочей недели (8 час. ежедневно) и утвержденному заведующей ДООУ.

5.6. Исполняет обязанности повара на период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.д.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и на основании приказа заведующей ДООУ.

5.7. Информировывает заведующую ДООУ, зам.заведующего по АХР, медсестре о возникших трудностях в работе.

5.8. Выполняет разовые поручения заведующей ДООУ, зам.заведующего по АХР, медсестры

5.9. Шеф-повар взаимодействует:

С должностной инструкцией ознакомлен(а): \_\_\_\_\_.