

Утверждаю

Заведующий МДОУ «Ряжский детский сад №10»

О.Б. Рубайлова

Приказ от «30» декабря 2015 г. № 3

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № ИД - 9 ПОВАРА

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 Российской Федерации и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Повар принимается на должность и освобождается от должности заведующим МДОУ.

1.3. Повар непосредственно подчиняется заведующему, по вопросам организации процесса питания — заместителю заведующего по административно — хозяйственной части; медицинскому персоналу МДОУ по вопросам соблюдения санэпидрежима. Рабочая неделя составляет 40 часов.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- действующим СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- установленным циклическим 10-дневным меню;
- 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 организации;
- 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.

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. Функции.

3.1. На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДООУ, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

4. Должностные обязанности

4.1. Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в МДООУ в соответствии с меню.

4.2. Повар 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.

4.3. Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:

- 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 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.

4.4. 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 готовых блюд.

4.5. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.

4.6. 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.

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

5. Права

Повар имеет право:

- 5.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 5.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в МДОУ.
- 5.3. Требовать от администрации организации создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.
- 5.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления организации.
- 5.5. На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами организации и законодательством Российской Федерации.

6. Ответственность

Повар несет ответственность за:

- 6.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке.
- 6.2. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд.
- 6.3. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
- 6.4. Соблюдение режима питания.
- 6.5. За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соблюдение сроков хранения медикаментов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- 6.6. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством Российской Федерации, повар несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.

7. Взаимоотношения и связи по должности.

Повар:

- 7.1. Подотчетен заместителю заведующего по административно – хозяйственной части.
- 7.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с медицинской сестрой, вторым поваром и рабочим по кухне.
- 7.3. Информировывает заведующего МДОУ, заместителя заведующего по административно – хозяйственной части о возникших трудностях в работе.
- 7.4. Выполняет разовые поручения заведующего ДООУ.

С должностной инструкцией работник ознакомлен: _____
(подпись) (расшифровка)

«___» _____ 20__ г.

Второй экземпляр выдан на руки _____
(подпись) (расшифровка)