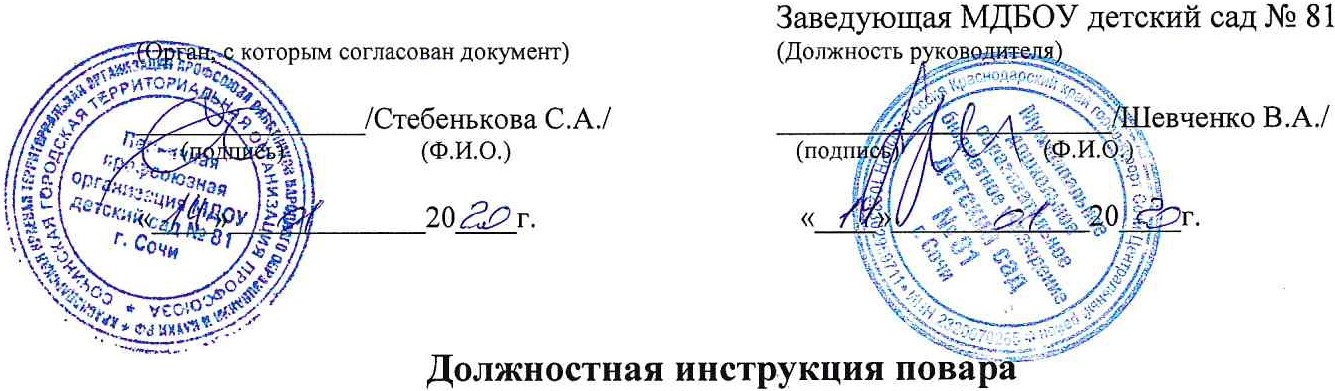
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 81 г. Сочи

(Наименование образовательного учреждения)

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ



Председатель ПК

**1. Общие положения**

* 1. Настоящая должностная инструкция повара детского сада разработана в соответствии с ПостановлениемМинтруда РФ от 05.03.2004 г. №30 «Об утверждении Единого тарифно­ квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"»; приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 г. №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых: профессий рабочих".
  2. При составлении данной должностной инструкции повара ДОУ бьmи учтены

требования ФГОС ДО, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17 октября 2013 г. №1155; ФЗ №273 от 29.12. J\_2 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; Трудовой кодекс и другие нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

* 1. Повар дошкольного образовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДОУ.
  2. Повар детского сада непосредственно подчиняется заведующему детским садом,

заведующему хозяйством, а также медицинскому работнику дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Рабочая неделя повара детского сада составляет 36 часов.

* 1. В своей профессиональнойдеятельности повар в ДОУ должен руководствоваться:
* СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режш,ш работы дошкольных образовательных организаций»;
* установленньпv1 в ДОУ цикличным 1О-дневным меню для детей дошкольного возраста;
* методическими рекомендациям:и по организации и проведенюо производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пишевых 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;
* повар в обязательном порядке должен руководствоваться данной должностной инструкцией повара в детском саду и Трудовым договором.

1.6. 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;
* график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
* технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
* режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
* нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
* 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 ДОУ.

1.7. На должность повара детского сада принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют соответствующую квалификацию или прошли соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

**2. Должностные обязанности**

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

2.2. Повар детского сада обязан:

* находиться на рабочем месте в спецодежде;
* ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОУ 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 заведующего хозяйством продукты по утвержденному в ДОУ 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 раздельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, 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 заведующему хозяйством;
* соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
* штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах;
* соблюдать настоящую инструкцию повара дошкольного образовательного учреждения.

2.3. Повар ДОУ должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:

* вязких, полу-вязких, 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, пюре-образных, 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);
* 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.

2.4. Повар ДОУ 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 образовательным учреждением с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

2.5. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С.

2.6. Повар ДОУ должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

**3. Права**

Повар детского сада имеет право:

3.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

3.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

3.3. Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

3.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления дошкольного образовательного учреждения.

3.5. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами дошкольного образовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

**4. Ответственность**

4.1. Повар детского сада несет ответственность:

* за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДОУ;
* за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания 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.

4.2. 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.

4.3. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, в пределах, установленных действующим законодательством Российской Федерации, повар детского сада несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии со сложившейся ситуацией.

**5. Взаимоотношения. Связи по должности повара в ДОУ**

Повар детского сада:

5.1. Подчиняется заведующему ДОУ, завхозу дошкольного образовательного учреждения.

5.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом и подсобным рабочим кухни.

5.3. Информирует заведующего детским садом и руководителя структурного подразделения о возникших трудностях в работе.

5.4. Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и руководителя структурного подразделения.

5.5. Получает от администрации ДОУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

5.6. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

**6. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции**

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

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

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

С инструкцией ознакомлен:  
  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
*подпись         Ф.И.О.*  
  
Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте  
  
«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.