

Принято на административном совещании
при заведующем МБДОУ № 172
протокол № 2 от 27.07.2020 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 172
Игошева О.В.
Приказ № 37/1 от 27.07.2020 г.



Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
Ефремова Н.И.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

1. Общие положения

1.1 Настоящая должностная инструкция повара разработана в соответствии с профстандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610п, с учетом Трудового кодекса РФ и других нормативных правовых актов, регулирующих правовые отношения между работником и работодателем.

Основная цель вида профессиональной деятельности - приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий; группа занятий - повар.

1.2 Повар принимается на работу и освобождается от должности заведующим МБДОУ

1.3 Повар должен иметь среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих; программы переподготовки рабочих, служащих.

1.4 Требования к опыту работы: не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

1.5 Повар непосредственно подчиняется заведующему; по вопросам организации питания - завхозу; по вопросам соблюдения санитарного режима - медицинскому персоналу МБДОУ.

Рабочая неделя повара - 40 часов.

1.6 Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.7 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 циклическим 10-дневным меню для детей дошкольного возраста детских садов города;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в дошкольных учреждениях;
- Уставом и локальными актами МБДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденными в МБДОУ;
- коллективным договором;
- приказами и распоряжениями заведующего МБДОУ;
- трудовым договором;
- правилами и нормами охраны труда, пожарной безопасности;
- инструкцией по охране труда повара;
- настоящей инструкцией

2. Трудовые функции

Основными трудовыми функциями повара являются:

1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе.
2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2.1 В рамках трудовой функции «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места» повар должен:

- оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролировать выполнение помощником своих заданий;
- контролировать хранение и расход используемых продуктов.

2.2 Повар **должен уметь:**

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

2.3 Повар **должен знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий⁴
- технологии наставничества и обучения на рабочем месте.

3. В рамках трудовой функции «**Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий**» повар:

3.1 - подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- совершает нарезку и формовку овощей и фруктов;
- готовит и оформляет супы, бульоны;
- готовит и оформляет блюда из овощей;
- готовит и оформляет блюда из рыбы;
- готовит и оформляет блюда из мяса, полуфабрикатов;
- готовит и оформляет блюда из творога, макаронных изделий;
- подготавливает и оформляет мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- подготавливает и оформляет блюда здорового питания и диетических (лечебных);
- контролирует хранение и расход продуктов на производстве;
- контролирует качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролирует безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником;
- оставляет ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме;
- отбирать пробу 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°C.

3.2 **должен уметь:**

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам (полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп; отварные, тушеные, запеченные, пюре из овощей; суфле, тефтелей, котлет, гуляша из мясных продуктов; запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога; компотов, киселей; дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, ватрушек и других кулинарных изделий), фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- осуществлять маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов

3.3 должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

4. Права

Повар имеет право:

- 4.1 Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий.
- 4.2 Вносить предложения по улучшению организации питания в МБДОУ.
- 4.3 Требовать от администрации МБДОУ создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.
- 4.4 Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления МБДОУ.
- 4.5 На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами МБДОУ и законодательством РФ.

5. Ответственность

Повар несет ответственность за:

- 5.1 Качество и соответствие приготовленных блюд, напитков и кулинарных изделий меню-раскладке.
- 5.2 Соблюдение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и своевременную выдачу в группы в соответствии с графиком выдачи и с соблюдением нормы готовых блюд.
- 5.3 Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
- 5.4 Соблюдение режима питания в МБДОУ.
- 5.5 За соблюдение правил и инструкций по охране труда, сроков хранения продуктов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- 5.6 за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.

С инструкцией ознакомлен:

Подпись

расшифровка подписи