

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Савгачевский детский сад АМР РТ

СОГЛАСОВАНА:

Председатель профкома
МБДОУ Савгачевский детский сад
И.В.Дмитриева
«29» марта 20 25 г.

Протокол № 2
от «29» марта 20 25 г.

УТВЕРЖДЕНА:

Заведующий МБДОУ
Савгачевский детский сад
А.С.Иванова
«03» апреля 20 25 г.

Введена в действие приказом № 8
«03» 04 20 25 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4
повара

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Савгачевский детский сад
Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция повара в ДОУ разработана на основе профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н, в соответствии с Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года; с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция повара детского сада по профстандарту устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности, права и ответственность повара детского сада, а также взаимоотношения и связи по должности в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. На должность повара ДОУ назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со стажем работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование, или со стажем не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение.

1.4. Особыми условиями допуска к работе являются:

- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

- наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

- отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.5. Повар дошкольного образовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДОУ.

1.6. Повар детского сада непосредственно подчиняется заведующему детским садом, должен соблюдать санитарно-эпидемиологический режим.

1.7. Повар детского сада должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 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;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику работы ДООУ, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);
- гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);
- нормы охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности.

1.8. Повар ДООУ должен уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от текущих требований руководства ДООУ;
- производить анализ и оценку потребности пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения, подавать заявки;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 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, фиксировать в журнале;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.9. Повар ДООУ должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершения террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

2. Должностные обязанности

2.1. Повар ДООУ выполняет следующие трудовые функции:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. В рамках своих трудовых функций повар детского сада обязан:

Подавать заявку на поставку необходимых продуктов питания для приготовления блюд, организовать учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной

• 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 соответствующих записей в бракеражный журнал готовых блюд.

2.5. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от -2°C до $+6^{\circ}\text{C}$.

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).

2.7. Повар ДОУ систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

2.8. Повар ДОУ проходит предварительные (при приеме на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.

2.9. Повар ДОУ выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в детском саду.

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. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.

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

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

3.7. Повышать свою профессиональную квалификацию.

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 первоначальную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и пожарной 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.

деятельности пищеблока (кухни) ДООУ, вести журналы, выполняя требования СП 2.4.3648-
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха
оздоровления детей и молодежи»

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДООУ меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, 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;
- Подавать заявки и принимать от поставщиков продукты по утвержденному в ДООУ меню-раскладке 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 отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, 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 заведующей;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне), предоставляя отчетность;
- осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- штучные продукты повар должен выдавать на группу по счету согласно тетради учета детей в группе;
- соблюдать настоящую инструкцию повара дошкольного образовательного учреждения.

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

- вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
- отварных, тушеных, запеченных, шоре и других овощных блюд;
- овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;
- мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
- вегетарианских, шоре-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, 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.

2.4. Повар ДООУ должен осуществлять:

5. Взаимоотношения. Связи по должности повара в ДОУ

Повар детского сада:

5.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

5.2. Подчиняется заведующему ДОУ.

5.4. Информировывает заведующего детским садом о возникших трудностях в работе.

5.5. Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

5.7. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения.

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.

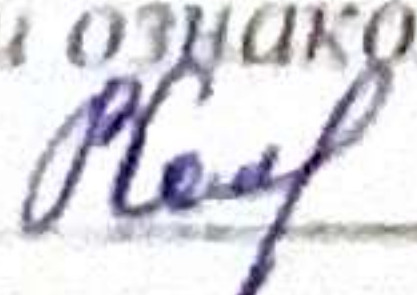
6.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

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.

6.5. Контроль исполнения данной должностной инструкции возлагается на заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Должностную инструкцию разработала:  /А.С.Иванова/

С должностной инструкцией ознакомлен(-а), один экземпляр получил(-а):

« 03 » 01 2025г.  /