

Согласовано
Председатель профкома
Султанова С.М.
Протокол № 3 от «01» 04 2020г.

Утверждено
Заведующий МАДОУ «Детский сад №8 «Теремок»
Г.Р.Абдурахманова
Приказ № 73 от «01» 04 2020г.

Должностная инструкция
повара

1. Общие положения

1.1. Настоящая новая должностная инструкция повара в ДОУ (детском саду) разработана на основе Профстандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и Социальной защиты РФ №610н от 8 сентября 2015г., с учетом Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 2 декабря 2019 года, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом ДОУ и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

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

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

1.4. Повар подчиняется заведующему ДОУ.

1.5. Повар детского сада выполняет указания заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоза), а также медицинского работника ДОУ по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.6. На должность повара ДОУ назначается лицо:

- имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- прошедшее профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания; программе переподготовки специалистов;

1.7. Особые условия допуска к работе в ДОУ повара:

- наличие медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях профилактических прививках;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследования) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.8. Выполняет свои обязанности в ДОУ (детском саду) согласно должностной инструкции повара с учетом профстандарта трудового и хозяйственного

законодательства, правил и норм охраны труда и пожарной безопасности приказов и распоряжений заведующего дошкольным образовательным учреждением.

1.9. В своей деятельности повар руководствуется :

- решениями органов управления образования всех уровней касающихся организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- СанПин 241 3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
- коллективным договором
- уставом и локальными актами дошкольного образовательного учреждения
- установленным цикличным 10-дневным меню для детей дошкольного возраста
- 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.

1.10. Повар должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;
 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
 - специфику производственной деятельности дошкольного образовательного учреждения, технологические процессы и режимы производства 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;
 - правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
 - назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, установленного в ДОУ;
 - требования охраны труда производственной санитарии, и пожарной, и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении;
 - основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
 - характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
 - характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
 - особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
 - график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
 - режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
 - объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
 - санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;
 - правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;
 - правила и график выдачи пищи.
- 1.11. Повар ДОУ должен уметь:

- производить анализ и оценку 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;
- организовывать обучение работников пищеблока (кухни) на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.12. Повар должен строго соблюдать в ДОУ должностную инструкцию, разработанную на основе Профстандарта, Конвенцию ООН о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте в детском саду, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

1.13. Повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

С должностной инструкцией ознакомлен(а), инструкцию получил(а):


(личная подпись) (расшифровка подписи)

« 01 » 04 2020г.
(дата ознакомления)

