

Должностная инструкция повара

Введите текст

ГКДОУ РД «Щедринский детский сад «Родничок» Тляратинского района»

# Общие положения

* 1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Приказом Минтруда России 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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. Данная инструкция устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара детского сада, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при работе в дошкольном образовательном учреждении.
  2. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).
  3. На должность повара в ДОУ назначается лицо:
* имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
* или профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания;
* имеющее стаж работы не менее года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения;
* соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
* не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и

искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

* 1. Повар непосредственно подчиняется шеф-повару (заведующему производством), выполняет указания медицинского работника по вопросам соблюдения санитарно- эпидемиологического режима.
  2. Выполняет свои обязанности в соответствии с Конституцией, законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных учреждениях, Уставом ДОУ, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и трудовым договором.
  3. В своей деятельности повар руководствуется:
* Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* установленным в дошкольном образовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико- технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
* Положением об организации питания;
* приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
* [должностной инструкцией повара в ДОУ](https://ohrana-tryda.com/node/2100);
* правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.
  1. 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;
* правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
* процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
* технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
* рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
* технологии в молекулярной кухне;
* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
* виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
* правила эксплуатации кухонных роботов;
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
* принципы ХАССП в столовой ДОУ;
* требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке столовой детского сада.
  1. Повар ДОУ должен уметь:
* прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;
* проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
* оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;
* проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
* комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
* использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
* использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
* производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
  1. Работник должен строго соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда на рабочем месте, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.
  2. 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.

# Трудовые функции

*Повар ДОУ выполняет следующие трудовые функции:*

* 1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий для детей и работников в соответствии с режимом ДОУ, требованиями технических регламентов, едиными санитарными требованиями:
     1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
     2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в дошкольном образовательном учреждении.

# Должностные обязанности

* 1. В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДОУ:
* оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке детского сада;
* составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* подготавливает товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий на кухне детского сада.
  1. В рамках трудовой функции приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:
     1. Разрабатывает рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.
     2. Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
     3. Осуществляет подготовку оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
     4. Осуществляет приготовление:
        + 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, 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;
        + блюд здорового питания и диетических блюд.
     5. Проводит выдачу готовой пищи только после прохождения контроля качества питания, осуществляемого бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал.
  2. При осуществлении работ на пищеблоке детского сада повар обязан:
* являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
* находиться на рабочем месте в спецодежде;
* хранить личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
* ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОУ меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
* соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
* принимать от кладовщика детского сада продукты по утвержденному меню на завтрашний день под роспись;
* точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;
* соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
* при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
* весь кухонный инвентарь хранить раздельно и использовать строго по назначению;
* не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;
* использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
* для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
* использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;
* проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
* осуществлять правильную последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
* соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
* штучные продукты выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей;
* использовать в своей работе только вымеренную тару;
* использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
* оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
* мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* контролировать исправность технологического оборудования.
  1. Производство готовых блюд осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (технико-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
  2. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
  3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:
* нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
* реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
* реализацию на следующий день готовых блюд;
* привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал ДОУ, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
  1. Являясь ответственным за отбор суточной пробы, повар пищеблока детского сада проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, холодные закуски, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирает в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляет поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные

пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

* 1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.
  2. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи.
  3. Осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.
  4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока.
  5. В процессе работы соблюдает трудовую дисциплину и установленный в ДОУ режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.
  6. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.
  7. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.
  8. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.
  9. Повару на пищеблоке детского сада запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения, курить в помещениях и на территории детского сада.
  10. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
  11. Информирует шеф-повара о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.
  12. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

# Права

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:

* 1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
  2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).
  3. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.
  4. Требовать от администрации детского сада адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.
  5. На участие в управлении ДОУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.
  6. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.
  7. Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
  8. На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.
  9. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.
  10. Знакомиться с проектами решений администрации дошкольного образовательного учреждения, касающимися его рабочей деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.
  11. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.
  12. Повар ДОУ имеет все права, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения, а также право на социальные гарантии.
  13. Повышать свою профессиональную квалификацию.

# Ответственность

* 1. Повар ДОУ несет персональную ответственность:
* за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в дошкольном образовательном учреждении;
* за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
* за сохранность пищевых продуктов после их выдачи;
* за соблюдение режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
* за неоказание первой помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации детского сада несчастного случая;
* за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.
  1. За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, [должностной инструкции повара ДОУ,](https://ohrana-tryda.com/node/2100) законных требований заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенным трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
  2. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение иного аморального поступка повар ДОУ может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации. Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности.
  3. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации.
  4. За умышленное причинение ДОУ или участникам образовательных отношений материального ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несёт материальную ответственность в порядке и в пределах, определенных трудовым и (или) гражданским законодательством Российской Федерации.
  5. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

# Взаимоотношения. Связи по должности

Повар дошкольного образовательного учреждения:

* 1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.
  2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом, шеф-поваром (заведующим производством) и кухонными работниками.
  3. Получает от заведующего ДОУ, шеф-повара, медицинского работника информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.
  4. Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозом), медицинским работником.
  5. Информирует заместителя директора по административно-хозяйственной работе (завхоза), шеф-повара обо всех недостатках в организации условий его деятельности, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности. Вносит свои предложения по устранению недостатков, по оптимизации работы повара.
  6. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада.
  7. Информирует шеф-повара о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

# Заключительные положения

* 1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).
  2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.
  3. Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

