



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБ ДОУ ДС КВ № 77 «ЭРУДИТ»  
Е.Н. Ахтямова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45, Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, раздел: "Торговля и общественное питание", утвержденного Постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имеющее допуск по состоянию здоровья, прошедшее профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, а также имеющее специальное образование и квалификацию повара 5 разряда.

1.2. Повар принимается на работу и увольняется с работы заведующим детского сада по представлению заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе.

1.3. Повар непосредственно подчиняется шеф-повару. Шеф-повар подчиняется заместителю заведующего по АХЧ.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
- уставом ОУ;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, распоряжениями заведующего ДОУ;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар должен знать:

- рецептуры, сущность технологии приготовления;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- основы рационального питания;
- виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.);

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.
- организацию и технологию производства;
- ассортимент требований к качеству блюд и кулинарных изделий;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- основы и значение питания детей дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов,
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила раздачи пищи детям.
- основы рационального диетического питания;
- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- основы организации труда;
- законодательство о труде;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Правила и нормы охраны труда.
- основы гигиены;
- санитарно-эпидемиологические правила;

## **2. ФУНКЦИИ**

На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДОУ, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

## **3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

Повар выполняет следующие обязанности:

3.1. Выполняет работу по приготовлению, порционированию, раздаче блюд и кулинарных изделий, резке хлеба.

3.2. Осуществляет закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

3.3. Принимать точно по весу пищевые продукты, поступающие на пищеблок, которые должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами,

удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, обеспечивает их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.

3.4. Проводит витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом.

3.5. Обеспечивать:

- правильное хранение и использование продуктов по назначению;

- гигиеническую обработку продуктов и подачи пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

3.6. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭН.

3.7. Осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

3.9. Проводить обработку сырых и готовых продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

3.10. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

3.11. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте, проводить санитарную обработку и дезинфекцию оборудования

3.12. Ежедневно вести необходимую документацию.

3.13. Не допускается присутствие воспитанников в производственных помещениях. Не разрешается привлекать воспитанников к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.14. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

3.15. Своевременно проходить предварительный при поступлении и периодический медицинский осмотр.

3.16. Выполнять постановления, предписания федеральных органов исполнительной власти, уполномоченных осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

## **4. ПРАВА**

4.1. Повар имеет право на обеспечение:

- необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах соответствующим оборудованием, инструментами, материалами, индивидуальными средствами защиты и спецодеждой по установленным нормам.
- достаточным количеством производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения
- условиями труда в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- 4.2. Отказаться от проведения опасных для жизни и здоровья работ в условиях, когда отсутствуют и не могут быть приняты необходимые меры безопасности.
- 4.3. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.
- 4.4. На социальные льготы и гарантии, установленные законодательством РФ.
- 4.5. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

### 5.1. Повар несет ответственность:

- дисциплинарную (в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации) за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОО, иных локальных нормативных актов, законным распоряжением руководителя ДОО, своих должностных обязанностей (таких как: сбалансированность детского питания, правильное использование кухонного инвентаря в соответствии с маркировкой, санитарное состояние пищеблока), предусмотренных настоящей должностной инструкцией;
- административную (в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством) за нарушения правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в дошкольном учреждении..

### 5.2. Повар несет материальную ответственность

- За виновное причинение ущерба ОУ или участникам образовательного процесса ущерба.
- В случае не исполнения либо не надлежащего исполнения своих должностных обязанностей, за нарушения правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований, выявленных в результате проверок, ревизий и других форм контроля, в порядке и в пределах, установленных трудовым и гражданским законодательством.

## **6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ.**

Повар:

- 6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим ОУ.
- 6.2. В процессе своей деятельности взаимодействует со старшей медсестрой, кладовщиком и кухонным рабочим, шеф-поваром.
- 6.3. Информировывает заведующего ДОО и руководителя структурного подразделения (Шеф-повара) о возникших трудностях в работе.

СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (наименование должности руководителя кадровой службы)

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

С \_\_\_\_\_ инструкцией \_\_\_\_\_ ознакомлена

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.