

СОГЛАСОВАНА  
Председатель ГНЮ  
МБДОУ «Детский сад с. Кень-Юрт  
Грозненского муниципального района»  
Л.О. Мусаева  
на заседании Общего собрания  
трудового коллектива  
Протокол от « 30 » 08 2016 г. № 01

УТВЕРЖДЕНА  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад с. Кень-Юрт  
Грозненского муниципального  
района»  
А.А. Усманова  
Приказ  
от « 30 » 08 2016 г. № 93-00

## Должностная инструкция повара ДОУ № 16

### I. Общие положения должностной инструкции повара ДОУ

1.1. Настоящая должностная инструкция повара детского сада разработана в соответствии с Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004г №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказом Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008г №248н «Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих».

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

1.3. В своей профессиональной деятельности повар в ДОУ должен руководствоваться:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- установленным в ДОУ циклическим 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;
- Уставом и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности.

Повар в обязательном порядке должен руководствоваться данной должностной инструкцией повара в детском саду и трудовым договором.

1.4. Повар ДОУ обязан исполнять требования ст. 15. ФЗ от 24.11.1995 №181-ФЗ п.8 «оказание работниками организаций, предоставляющих услуги населению, помощи инвалидам в преодолении барьеров, мешающих получению ими услуг наравне с другими лицами».

1.5. На должность повара в соответствии с требованиями ст. 351.1 ТК РФ назначается лицо:

– не имеющее или не имевшее судимости, не подвергающееся или не подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности;

– не имеющее неснятой или непогашенной судимости за умышленные тяжкие и особо тяжкие преступления;

– не признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке;

– не имеющее заболеваний, предусмотренных перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

## **II. Требования к квалификации**

На должность повара детского сада принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют соответствующую квалификацию или прошли соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

## **III. Требования к знаниям**

Повар детского сада должен знать:

3.1. основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;

3.2. характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

3.3. признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

3.4. сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

3.5. особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;

3.6. график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;

3.7. технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

3.8. режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;

3.9. нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;

- 3.10.объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- 3.11.правила пользования таблицей замены продуктов;
- 3.12.устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- 3.13.санитарные правила содержания пищеблока в детском саду; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений.
- 3.14.правила и график выдачи пищи, положения должностной инструкции повара в ДООУ.

#### **IV. Связи по должности**

Повар детского сада:

- 4.1.Осуществляет свою деятельность в режиме нормированного рабочего дня согласно графику, составленному с учетом 40-часовой рабочей недели и утвержденному руководителем дошкольного образовательного учреждения, принимает участие в обязательных плановых общественных мероприятиях детского сада, на которые не установлены нормы выработки.
- 4.2. Подчиняется заведующему ДООУ и завхозу.
- 4.3.Взаимодействует в своей деятельности с медсестрой, диетсестрой, завхозом и кухонным рабочим.
- 4.4.Информирует заведующего детским садом и завхоза о возникших трудностях в работе.
- 4.5.Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и завхоза.
- 4.6.Получает от администрации ДООУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.
- 4.7.Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

#### **V. Трудовые функции повара ДООУ**

На повара детского сада возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДООУ, качественного приготовления пищи для детей и работников дошкольного образовательного учреждения.

#### **VI. Должностные обязанности повара ДООУ**

- 6.1.Основной должностной обязанностью повара детского сада является приготовление блюд для детей различного возраста в соответствии с меню, утвержденным в дошкольном образовательном учреждении.
- 6.2. Повар детского сада обязан:
  - 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, в 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;

- принимать от завхоза продукты по утвержденному в ДООУ меню-раскладке на завтрашний день;

- 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 завхозу;

- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;

- штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах.

- соблюдать настоящую инструкцию повара дошкольного образовательного учреждения.

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

- вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;

- отварных, тушеных, запеченных, 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.

6.4. Повар ДООУ должен осуществлять:

- 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 соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

6.5. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

Пробу необходимо отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную тару) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С.

6.6. Повар ДООУ должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

## **VII. Права повара ДООУ**

Повар детского сада имеет право:

7.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

7.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

7.3. Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

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

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

7.6. Повар имеет право на рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации дошкольного образовательного учреждения достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

7.7. Повар имеет право на ежегодный оплачиваемый отпуск в количестве 28 календарных дней.

### **VIII. Ответственность повара ДООУ**

8.1. Повар детского сада несет ответственность:

- за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;

- 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.

8.2. Повар ДООУ несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

8.3. 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.

Контроль над выполнением данной должностной инструкции повара возлагается на завхоза и медсестру дошкольного образовательного учреждения.

*С должностной инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил(а)*

«\_\_\_» \_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)