Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №37

 Согласованно: Утверждаю:

Председатель ПК Заведующий МБДОУ №37

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Захарова И.Н.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_ Приказ № \_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ №17

# **ПОВАРА**

# ***Общие положения*.**

1.1. Настоящая инструкция разработана на основе тарифно-квалификационной характеристики по общеотраслевой профессии рабочего «Повар», утвержденной постановлением Министерства труда РФ от10.12.93г. №31, типового положения «О дошкольном образовательном учреждении детском саде», Закона «Об образовании в Ростовской области», принятого Законодательным Собранием 07.10.2004г. При составлении инструкции учтены примерные рекомендации Нормативов по определению численности персонала, занятого обслуживанием дошкольных образовательных учреждений, утвержденных приказом №88 от 21.08.1993г., а также Примерные рекомендации об организации службы охраны труда в образовательном учреждении системы Министерства образования РФ, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 27.02.1995г. №92.

1.2.Повар назначается на должность и освобождается от должности заведующим дошкольным учреждением.

1.3.Повар должен иметь среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

1.4.Повар подчиняется непосредственно заведующему детским садом.

1.5.Повар в своей работе руководствуется Уставом дошкольного учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, СанПиН 2.4.1.2660-10 "., другими нормативными актами, а также безопасными приемами работы на электрооборудовании.

1.6.Квалификационные требования: 3 - 5 разряд, присвоенный государственной квалификационной комиссией.

Должен знать: основы и значение питания детей раннего, младшего и старшего дошкольного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности и органолептические методы их определения, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, сохранения и обогащения пищи витаминами, особенности кулинарной обработки для детей; технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; режим продолжительности тепловой обработки и других процессов, варки, жаренья, припускания, выпечки, нормы питания детей; соотношение и последовательность закладки сырья; объём блюд в соответствии с возрастом детей, правила пользования таблицей замены продуктов, устройство и принцип работы обслуживаемого, механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока, правила личной гигиены; меры по предупреждению пищевых отравлений.

***2.Функции.***

Основное назначение должности повара – своевременное обеспечение в соответствии с режимом дня высококачественно приготовленной пищей.

***3.Обязанности.***

3.1.Выполнение работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.2.обеспечение своевременного приготовления пищи:

-Очистка и дочистка картофеля, плодов, овощей, ягод, фруктов до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

-Перебор зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.

-Удаление дефектных экземпляров, посторонних примесей

-Мойка овощей, промывка их после обработки, очистка, дочистка.

-Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.

-Размораживание рыбы, мяса, птицы.

-Потрошение рыбы, птицы.

-Разделка сельди, рыбы.

3.3.Строгое соблюдение технологии:

- приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста из овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов, варки мясных и куриных бульонов, вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов.

- приготовления различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов, суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, запеканки из крупы, овощей с мясом, яйцом и творогом, молочных и яичных блюд.

-приготовления горячих и холодных напитков, фруктовых, овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд.

-замешивания дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других изделий.

3.4.Строгое соблюдение сроков реализации готовой продукции. Ежедневное выставление проб каждого блюда в полном объеме, их хранение в течение 72 часов.

3.5.Обеспечение отпуска готовой продукции детям в соответствии с возрастной нормой закладываемых продуктов на ребенка

3.6.Участие:

- в проведении бракеража сырых продуктов и готовой пищи.

- в составлении меню на каждый день.

3.7.Прием по накладной продуктов со склада точно по весу согласно меню.

3.8.Своевременное прохождение медосмотра и санминимума в нерабочее время, согласно графика

3.9. Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

3.10.Соблюдение норм этики в общении с коллегами, следит за своим внешним видом.

*4.****Права.***

4.4.Требовать от администрации обеспечения доброкачественными продуктами, необходимыми инвентарём и оборудованием, моющими средствами, ветошью, спецодеждой.

4.2.Требовать от младших воспитателей при получении продуктов соблюдения спецформы и полного, соответствующего меню, набора посуды для получения пищи.

4.3.Докладывать медсестре, заведующему обо всех замечаниях, нарушениях со стороны обслуживающего персонала, связанных с вопросами питания.

4.4.Участвовать в управлении дошкольным учреждением.

4.5.Имеет право на ежегодный оплачиваемый трудовой отпуск продолжительностью 28 календарных дней и нормированный рабочий день из расчета (40 часов в неделю)

***5.Ответственность.***

* 1. Несет ответственность:

-за своевременное и доброкачественное приготовление пищи;

-за правильное хранение и расходование продуктов;

- за чистоту и своевременную уборку кухни, подсобных помещений пищеблока, за чистоту кухонного инвентаря;

- за соблюдение санитарно - гигиенического режима на пищеблоке и в подсобных помещениях;

- за соблюдение инструкции по охране жизни и здоровья детей.

-за сохранность кухонного инвентаря и имущества.

5.2.За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка детского сада, законных распоряжений заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3.Несет ответственность за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил в процессе приготовление пищи.

5.4.За виновное причинение детскому саду или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым (или) гражданским законодательством.

6**.*Взаимоотношения. Связи по должности.***

6.1.Работает по графику, составленному заместителем заведующего по АХР и утвержденному заведующим детским садом, исходя из 40-часовой рабочей недели.

6.2.Взаимодействует с кладовщиком, кухонным рабочим

6.3.Заменяет в установленном порядке временно отсутствующего кухонного рабочего , повара с последующей оплатой.

6.4.Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами, по эксплуатации электра оборудования, а также по технике безопасности, пожарной безопасности под руководством заместителя заведующего по АХР.

6.5. Сообщает заместителю заведующего по АХР о неисправностях электра и санитарно-гигиенического оборудования и других чрезвычайных происшествиях, происшедших на закрепленном участке работы.

С должностными обязанностями ознакомлен:

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата роспись расшифровка