

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 223  
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по  
художественно-эстетическому направлению развития воспитанников»

«Согласовано»  
председатель ПО МБДОУ № 223

Зарубина Н. В.  
«01» июня 2021г.

«Утверждаю»  
заведующая МБДОУ №223

Никифорова И. П.  
приказ № 102 от «02» июня 2021г.

**Должностная инструкция повара  
МБДОУ № 223 «Детский сад общеразвивающего вида»**

ДИ-14-21

**1. Общие положения**

— Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Квалификационным справочником профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады, утв. Постановлением Госкомитета СССР по труду и социальным вопросам и ВЦСПС от 20.02.1984 г. № 58/3-102 (с изменениями и дополнениями от 13 декабря 1989 г. № 497/25-10), при составлении инструкции учтены Трудовой кодекс РФ и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

— Повар принимается на должность и освобождается от должности заведующим дошкольной образовательной организацией.

— Повар непосредственно подчиняется заведующему, по вопросам организации процесса питания — заведующему производством (шеф-повару), заведующему хозяйством; медицинскому персоналу дошкольной образовательной организации по вопросам соблюдения санэпидрежима. Рабочая неделя составляет 40 часов.

— В своей деятельности повар руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- установленным циклическим 10-дневным меню для детей дошкольного возраста детских садов города;
- 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 организации;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты;
- настоящей инструкцией и Трудовым договором.

— Повар должен знать:

- основы и значение питания детей дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- объем 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 предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи.

## 2. Требования к квалификации

На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

## 3. Должностные обязанности

3.1. Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню.

3.2. Повар детского питания обязан:

- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару; соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке;
- пользоваться в своей работе только вымеренной тарой;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

3.3. Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста в дошкольных организациях:

- 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, пюреобразных, 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.

3.4. Осуществлять:

- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;

— выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

— Оставлять ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

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

— Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

#### 4.Права

Повар имеет право:

- Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольной образовательной организации.
- Требовать от администрации организации создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.
- Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления организации.
- На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами организации и законодательством РФ.

#### 5.Ответственность

Повар несет ответственность за:

- Качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке.
- Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд.
- Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
- Соблюдение режима питания. За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соблюдение сроков хранения медикаментов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.

#### 6. Взаимоотношения

- 6.1.Сообщает администрации о невыходе на работу по листу нетрудоспособности и выходе на работу после болезни.
- 6.2.Получает от заведующего информацию нормативно – правового и организационно – методического характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.
- 6.3.Систематически обменивается информацией с администрацией по вопросам, входящим в его компетенцию и педагогическим коллективом.
- 6.4.Замещает повара, отсутствующего по болезни и другим причинам.

Заведующая МБДОУ № 223 \_\_\_\_\_

(подпись)

И.П. Никифорова

С должностной инструкцией

Ознакомлен(а): \_\_\_\_\_ « » \_\_\_\_\_ 20 г.

Второй экземпляр получен « » \_\_\_\_\_ 20 года \_\_\_\_\_