

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с. Сарыг-Сеп
Каа-Хемского района Республики Тыва**

668400, Республика Тыва, Каа-Хемский район, с.Сарыг-Сеп, улица Енисейская, дом 173,
телефон (факс): 8(394-32)2-21-12, адрес электронной почты: rodnichok5@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО

председателем первичного профсоюзного
комитета МБДОУ д/с № 5 «Родничок»
комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
от 25.08.2022 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом МБДОУ д/с № 5 «Родничок»
комбинированного вида с.Сарыг-Сеп
от 25.08.2022 года № 49
М.П.

**Должностная инструкция
повара**

1. Общие положения

1.1. Настоящая новая должностная инструкция повара в ДОУ (детском саду) разработана на основе Профстандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Минтруда России № 610н от 8 сентября 2015 г; с учётом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующих с 1 января 2021 года;

а также СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Федерального закона от 02.01.2000г № 29- ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция повара детского сада по профстандарту устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара на пищеблоке ДОУ, а также права и ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при его работе в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).

1.4. На должность повара в ДОУ назначается лицо:

имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);

прошедшее профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания;

программе переподготовки специалистов; имеющее стаж работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);

стаж работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование. Соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), 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.

1.5. Повар подчиняется шеф-повару, выполняет указания медицинского работника по вопросам соблюдения санитарноэпидемиологического режима.

1.6. Выполняет свои обязанности в ДОУ в соответствии с должностной инструкцией повара по профстандарту, Конституцией, законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных учреждениях, Уставом детского сада и Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и трудовым договором.

1.7. 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 «Санитарноэпидемиологические 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 в ДООУ;
приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.8. 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;
специфику производственной деятельности дошкольного образовательного учреждения, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, установленного в помещениях пищеблока ДООУ;
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении;
основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
правила пользования таблицей замены продуктов;
санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;
правила личной гигиены;
меры предупреждения пищевых отравлений; правила и график выдачи пищи.

1.9. Повар ДООУ должен уметь:

производить анализ и оценку пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале; оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
организовывать обучение работников пищеблока (кухни) на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.10. Повар должен строго соблюдать в детском саду должностную инструкцию, разработанную на основе Профстандарта, Конвенцию ООН о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте в ДООУ, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

1.11. 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.

2. Трудовые функции Повара ДООУ выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и работников в соответствии с режимом ДООУ: 2.1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

2.1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в дошкольном образовательном учреждении.

3. Должностные обязанности повара ДООУ

3.1. В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДООУ:

оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке детского сада;

оценивает наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

оставляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и передает их лицу, ответственному за закупки;

готовит товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

контролирует выполнение помощником повара заданий;

контролирует хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

обеспечивает подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

3.2. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:

3.2.1. Разрабатывает ассортимент, меню и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.2. Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.3. Осуществляет приготовление: вязких, полу-вязких, протёртых и рассыпчатых каш из различных круп;

отварных, тушеных, запечённых, 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.

3.2.4. Осуществляет контроль:

качества приготовления и безопасность блюд, напитков и кулинарных изделий;

хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения; безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.5. 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.

3.3. При осуществлении работ на пищеблоке детского сада повар обязан:

являться на работу строго согласно утверждённому 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 ДООУ 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 отдельно 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, исключая 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.

3.4. Производство готовых блюд осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (технично-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.5. 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.

3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов повар 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.

3.7. Являясь ответственным за отбор суточной пробы, повар пищеблока детского сада проводит её отбор специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (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°C до +6°C.

3.8. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.

3.9. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями (законными представителями) детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи.

3.10. Осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

смену воды в ёмкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.

3.11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает её хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока.

3.12. В процессе работы соблюдает положения должностной инструкции повара ДООУ, разработанной на основе профстандарта, трудовую дисциплину и установленный в детском саду режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.

3.13. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.

3.14. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.

3.15. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.

3.16. 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.

3.17. Обеспечивает сохранность подотчётного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

3.18. Информировывает шеф-повара о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

3.19. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

4. Права Повара дошкольного образовательного учреждения имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).

4.3. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарногигиенических норм и правил.

4.4. Требовать от администрации детского сада адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

4.5. На участие в управлении ДООУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.

4.6. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.

4.7. Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.8. На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.

4.9. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. Повар ДООУ 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.

4.13. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Ответственность

5.1. Повар ДООУ несет персональную ответственность:

за качество и соответствие готовых блюд менюраскладке, 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 доврачебной помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации дошкольного образовательного учреждения несчастного случая;

за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, законных требований заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, повар несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённым трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. 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 освобождён от занимаемой должности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации. Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.4. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несёт ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации.

5.5. 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.

5.6. За правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несёт ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности Повар дошкольного образовательного учреждения:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утверждённому заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, заместителем заведующего по АХР, шеф-поваром и кухонными работниками.

6.3. Получает от заведующего дошкольным образовательным учреждением, шеф-повара, медицинского работника информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.

6.4. Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, медицинским работником.

6.5. Информировывает заместителя директора по административно-хозяйственной работе, 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.

6.6. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада.

6.7. Информировывает 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.

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приёме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления повара в детском саду с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции.

С должностной инструкцией ознакомлен(а): _____

Второй экземпляр получил(а) : _____