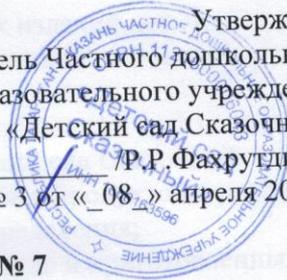


Утверждаю
Учредитель Частного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад Сказочный»
Р.Р. Фахрутдинов
Приказ № 3 от «_08_» апреля 2015г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7 ПОВАРА ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад сказочный»

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Повар относится к категории служащих, назначается и освобождается от должности по приказу заведующего Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный». Повар относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности.

1.2. Подчиняется заведующему и медицинской сестре Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный».

1.3. На должность повара назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование, с обязательным прохождением медицинского осмотра.

1.4. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному и утверждённому руководителем Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный».

1.5. Проходит ежеквартальный медицинский осмотр.

1.6. Соблюдает трудовую дисциплину.

1.7. В своей работе руководствуется:

- законодательными актами и ТК РФ;
 - Уставом Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный» и Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - трудовым договором;
 - внутренними локальными актами;
 - приказами и распоряжениями заведующего Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный»;
 - настоящей должностной инструкцией; инструкциями по охране труда при выполнении разных видов работ;
 - санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
 - методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
 - правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- 1.8. Повар должен знать:
- Инструкции по охране жизни и здоровья детей;
 - Основные правила приготовления детского питания.
 - Правила сохранения витаминов и обогащения ими пищи.

- Рецептуры и технологию производства блюд и кулинарных изделий, в т. ч. совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья;
- Основы и значение питания детей различного возраста, особенности приготовления блюд в Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный»;
- Характеристики и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- Сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- Особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- Основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- Параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, тушения, запекания, выпечки, приготовления кулинарной;
- Нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- Способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей, уметь проводить порционирование и раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами для детей соответствующего возраста;
- Устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- Органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;
- Санитарно-эпидемиологические правила;
- Основы гигиены;
- Правила внутреннего трудового распорядка; Режим детского учреждения;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
 - Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
 - Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательной организации
- Правила техники безопасности и противопожарной защиты;
- Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- Правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- Правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- Правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, к рациональной организации труда на рабочем месте;
- Виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- Виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;
- Владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- Производственную сигнализацию;
 - Нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
 - Правила пользования электрооборудованием;

- Действия в экстремальных ситуациях.
- Настоящую должностную инструкцию.

1.9. Взаимодействует в процессе своей деятельности с медицинской сестрой, рабочим по кухне.

1.10. Информировать заведующего Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», руководителя структурного подразделения (шеф-повара) и старшую медсестру о возникших трудностях в работе.

1.11. Во время отсутствия подсобного рабочего его обязанности выполняет повар, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

2.1. Основной задачей повара детского сада является приготовление своевременного, в соответствии с режимом Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

2.2. Повар в своей деятельности руководствуется технологией приготовления пищи, правилами санитарии и гигиены; правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией. Работа контролируется заведующим детского сада, медперсоналом детского сада.

2.3. Повар должен:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции;
- осуществлять производственный контроль соблюдения санитарного законодательства и требований технических документов во вверенном подразделении, в т. ч. постоянный контроль технологических режимов и рецептур блюд, соблюдения производственным персоналом санитарно-противоэпидемических (гигиенических) требований и правил личной гигиены;
- работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления творческой инициативы и активности работающих, воспитывать деловые качества у подчиненных;
- быть способным четко организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров;
- осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями;
- осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

2.4. Владеть практическими навыками изготовления:

- 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 и мясоовощных салатов, винегретов;
- мясных бульонов и бульонов из мяса птицы, супов;
- томатных, сметанных, молочных соусов;
- суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов;
- запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
- молочных и яичных блюд;
- компотов, киселей и других третьих блюд;
- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, ватрушек, и других кулинарных изделий;

2.5. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

- 2.6. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.
- 2.7. Обеспечивать:
 - + Правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
 - + Гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.8. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка.
- 2.9. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СЭС.
- 2.10. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.11. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.
- 2.12. Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих досок и ножей.
- 2.13. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
- 2.14. Проводить заготовку продуктов и овощей.
- 2.15. Обеспечивать надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря,
- 2.16. Обеспечивать правильное хранение и расходование продуктов.
- 2.17. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.
- 2.18. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 2.19. Осуществлять руководство деятельностью подразделения.
- 2.20. Проводить работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- 2.21. Обеспечивает правильную технологию обработки сырых и варёных продуктов питания, технологию приготовления блюд.
- 2.22. Обеспечивает доброкачественное приготовление пищи, порционность блюд, культуру подачи пищи в соответствии норм продуктов, закладываемых на одного ребёнка.
- 2.23. Принимает участие в проведении приемочного контроля (бракеража) готовой пищи.
- 2.24. Осуществляет сбор суточных проб с регистрацией в журнале.
- 2.25. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
- 2.26. Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- 2.27. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- 2.28. Участвует совместно с медперсоналом, заведующей детского сада в составлении перспективного и ежедневного меню, точно по весу принимает продукты, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов.
- 2.29. Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой пищи.
- 2.30. Своевременно сообщает зам. зав АХЧ обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока.
- 2.31. Соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой. Следит за маркировкой инвентаря и использует его строго по назначению.

3. ПРАВА

- 3.1. Не принимать продукты, если они имеют признаки недоброкачественности.

3.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.

3.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящими средствами.

3.4. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.

3.5. Права, предусмотренные Трудовым кодексом РФ, Правилами внутреннего трудового распорядка.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

4.2. Несет персональную ответственность за сохранность технологического оборудования и инвентаря.

4.3. Несёт материальную ответственность за выданные на пищеблок продукты.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации.

4.5. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах, определённых административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации

4.6. За причинение материального ущерба – в пределах, определённых трудовым, гражданским и уголовным законодательством Российской Федерации. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим законодательством РФ.

4.7. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад Сказочный», должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.8. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в дошкольном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.