

ман. п. чурово

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СОШ №3
города Похвистнево

Козлова Л.А.

1.08.18

лр. л 67-02



Должностная инструкция повара
структурного подразделения «Детский сад «Аленушка»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы № 3
города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области

1. Общие положения.

1.1. Настоящая должностная инструкция повара СП «Детский сад Аленушка» (далее ДОО) разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства и социальной защиты Российской Федерации № 610 н от 08.09.2015, с учетом Федерального Закона №273 – ФЗ от 29.12.2012года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019года, в соответствии:

- с Трудовым кодексом Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51), утв. постановлением Минтруда России от 05.03.2004 № 30;
- СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

1.2. Данная должностная инструкция повара ДОО по профстандарту устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара ДОО, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при работе ДОО.

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом директора ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево.

1.4. Повар подчиняется руководителю ДОО.

1.5. Повар ДОО выполняет указания заведующего хозяйством, а также медицинского работника ДОО по вопросам соблюдения санитарно – эпидемиологического режима.

1.6. На должность повара 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;

- имеющие 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, переподготовки рабочих, служащих);
- стаж работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

1.7. Особые условия допуска повара к работе в ДОО:

- наличие медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров в установленном законодательством Российской Федерации порядке.
- наличие справки о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования.

1.8. Выполняет свои обязанности в ДОО согласно должностной инструкции повара с учетом профстандарта, трудового и хозяйственного законодательства, правил и норм охраны труда и пожарной безопасности, приказов и распоряжений директора школы и руководителя ДОО.

1.9. В своей деятельности повар руководствуется:

- решениями органов управления образования всех уровней, касающихся организации питания в дошкольных образовательных организациях;
- СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных

образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26;

- Коллективным договором;
- Уставом и локальными актами;
- установленным 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, распоряжениями и инструкциями по организации питания в ДОО.

1.10. Повар должен знать:

- нормативные правовые акты РФ, регламентирующие организацию питания в дошкольных образовательных организациях;
- специфику производственной деятельности ДОО, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- основы и значение питания для детей раннего и дошкольного возраста;
- способы организации детского питания, в том числе диетического;
- современные технологии и рецептуру приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, срокам реализации, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента приготовленных блюд;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- режим и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности при тепловой обработке пищевых продуктов, используемых для производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- 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;
- способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

1.11. Повар должен уметь:

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- работать по меню – требованию.

1.12. Повар должен строго соблюдать должностную инструкцию, разработанную на основе Профстандарта, Конвенцию о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте, при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

1.13. Повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в ДОО.

2. Трудовые функции.

Повар ДОО выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей дошкольного возраста:

2.2. подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДОО;

2.3. приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей раннего и дошкольного возраста.

3. Должностные обязанности:

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

- принимает продукты у кладовщика, согласно меню – требованию, для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления 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 раннего и дошкольного возраста ДОО:

- выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий согласно меню – требованию;
- осуществлять нарезку и формовку овощей и фруктов;
- осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки, точно по технологическим картам приготовления блюд;
- осуществлять приготовление и оформление:
 - супов, отваров и бульонов;
 - горячих и холодных соусов;
 - блюд из овощей;
 - горячих и холодных соусов;
 - блюд из рыбы;
 - блюд из мяса, курицы;
 - блюд из творога, макаронных изделий;
 - мучных блюд из разных видов муки и изделия из теста разнообразного ассортимента.

3.3. Контролирует:

- качество приготовления и безопасность блюд, напитков и кулинарных изделий;
- безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

-

3. Повар ДОО обязан:

- находится на рабочем месте в спецодежде;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным меню – требованием, утвержденным руководителем ДОО на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню – требованию, утвержденному руководителем ДОО;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по утвержденному меню – требованию на завтрашний день под роспись;
точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню требованию, утвержденному руководителем ДОО;
- 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 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 – требованию;
- соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;

- соблюдать правила кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов;
- штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей в группах.

Повар 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 руководителем ДОО с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

Повар является на работу в ДОО строго согласно утвержденному графику работы пищеблока.

Обеспечивает доброкачественное приготовление пищи на пищеблоке.

Ежегодно оставляет суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 граммов. 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 градусов.

Фиксирует вес пищевых отходов при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, куры, фрукты)

В процессе работы соблюдает положения должностной инструкции повара ДОО, разработанной на основе профстандарта, трудовую дисциплину и установленный в ДОО режим дня, санитарно – гигиенические нормы на рабочем месте, правила и требования охраны труда и пожарной безопасности.

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

Соблюдает культуру и этику общения с сотрудниками и коллегами по работе, этические нормы поведения в ДОО , в быту и общественных местах.

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

4. Повар ДОО имеет право:

Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

Вносить свои предложения по улучшению организации питания в ДОО и в частности по улучшению работы пищеблока.

Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда, противопожарной безопасности и санитарно – гигиенических норм и правил.

На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям , предусмотренным коллективным договором.

Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в ДОО.

Запрашивать у руководителя ДОО, получать и применять информационные материалы, нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

На получение от работников ДОО информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.

На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников ДОО.

Знакомиться с проектами решений администрации ДОО, касающимися его рабочей деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.

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.

Повар имеет все права, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами ДОО, а также право на социальные гарантии.

Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Повар несет персональную ответственность:

- за качество и соответствие готовых блюд меню- требованию в ДОО;
- за соблюдение технологии приготовлению блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность продуктов после их выдачи;
- за соблюдение режима питания в ДОО;
- за неоказание первой доврачебной помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации ДОО несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в ДОО.

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

За невыполнение требований охраны труда. Несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно – гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации.

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

6. Взаимоотношения. Связи по должности.

Повар ДОО:

- работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному руководителем ДОО;
- взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, заведующим хозяйством и кухонными работниками;
- получает от руководителя, медицинского работника информацию нормативно – правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами;
- информирует заведующего хозяйством обо всех недостатках в ДОО условий его деятельности, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности, Вносит свои предложения по устранению недостатков ,по оптимизации работы повара;
- своевременно информирует руководителя ДОО (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, заведующего хозяйством – о возникновении аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, а также о других выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в ДОО;
- выполняет разовые поручения руководителя.

7. Заключительные положения.

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работе.

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

С инструкцией ознакомлена: