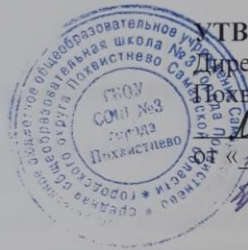


ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
СП «Детский сад Аленушка»
ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево
Протокол № 3 от «24» 12 2020г.



УТВЕРЖДЕНО:
Директор ГБОУ СОШ № 3 города
Похвистнево
Л.А. Козлова
Козлова Л.А.
«11» 12 2021 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

структурного подразделения «Детский сад Аленушка»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской
области средняя общеобразовательная школа № 3 города Похвистнево
городского округа Похвистнево
Самарской области

Структурное подразделение «Детский сад Аленушка»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы № 3
Похвистнево

г.Похвистнево, 2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция повара структурного подразделения «Детский сад Аленушка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области (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 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года, 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области (далее 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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. Права

Повар ДОО имеет право:

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.10. 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.

4.11. 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 скрывание 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, совершенное 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.

Должностную инструкцию разработал:
руководитель ДОО

_____/ Т.Г. Мелешкина
(подпись)

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а):

« _____ » _____ 20 _____ г. _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)