|  |  |
| --- | --- |
| Комитет образования администрации  городского округа «Город Чита»  **Муниципальное бюджетное дошкольное**  **образовательное учреждение**  **«Детский сад**  **№14»**  **(МБДОУ «Детский сад № 14»)**  ИНН 7535006269  672014, г. Чита, ул. Ломоносова, д 25  тел. 8 (3022) 36-79-00  эл. адрес: pashura1983@mail.ru | **УТВЕРЖДАЮ**  Заведующая  МБДОУ «Детский сад №14»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Пашура  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № \_\_\_\_\_\_\_\_

повара

# Общие положения

## Настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность повара, разработана в соответствии с Профессиональным стандартом "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

## Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется заведующей МБДОУ «Детский сад №106».

## На должность повара назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и имеющее опыт практической работы не менее года, имеющее справку установленного образца об отсутствии судимости, медицинское заключение о медицинском осмотре, прошедшее приприеме на работу в установленном порядке инструктаж по охране труда.

## Повар назначается и освобождается от занимаемой должности приказом заведующей МБДОУ «Детский сад №106»в соответствии с действующим законодательством о труде РФ.

* 1. Повар в своей деятельности руководствуется:
* действующими нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
* уставом организации, локальными нормативными актами организации;
* настоящей должностной инструкцией.

## Повар должен знать:

### основы и значение питания детей дошкольного возраста;

### характеристику 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, жарки, припускания, выпечки;

### нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;

### способы порционирования 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;

### способы предупреждения пищевых отравлений;

### правила раздачи пищи детям.

### правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты;

* правила внутреннего трудового распорядка и иные локальные нормативные акты Учреждения.

# Должностные обязанности

Повар обязан осуществлять следующие трудовые функции:

* + готовить блюда для детей различного возраста детских садах:
  + вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
  + отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
  + овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов.
  + Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов.
  + Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд.
  + Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.
  1. принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка, обеспечивать правильное хранение имеющихся продуктов питания;
  2. качественно готовить пищу;
  3. рационально расходовать продукты питания;
  4. обеспечивать нормы закладки и выход блюд в соответствии с нормативами;
  5. порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного возраста.
  6. закладывать и хранить суточные пробы всего *дневного* рациона согласно требованиям нормативных актов;
  7. выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
  8. составлять меню, заявки на продукты;
  9. проводить уборку рабочих помещений,использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению;
  10. содержать в чистоте технологическое оборудование, посуду для приготовления блюд, посуду для питания обучающихся;
  11. мыть оборудование и посуду с использованием дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с нормативами и технологией их использования;
  12. правильно хранить и приготавливать дезинфицирующие и моющие средства в соответствии с нормативами;
  13. соблюдать правила санитарии и гигиены на рабочем месте, работать в специальной одежде и шапочке (колпаке);
  14. соблюдать правила безопасности и электробезопасности, правила эксплуатации технологического оборудования столовой, пользования моющими и дезинфицирующими средствами;
  15. незамедлительно сообщать заведующей о поломках и неисправностях электрооборудования;
  16. соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

# Права

## Повар имеет право:

* 1. Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих профессиональных обязанностей и осуществлении прав.
  2. Требовать создания условий для выполнения профессиональных обязанностей, в том числе предоставления необходимого оборудования, инвентаря, рабочего места, соответствующего санитарно-гигиеническим правилам и нормам и т.д.
  3. Знакомиться с проектами решений руководства, касающимися его деятельности.
  4. Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями.
  5. Запрашивать лично или через непосредственного руководителя информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

# Ответственность

## Повар в пределах, определенных действующим законодательством о труде, несет дисциплинарную и материальную ответственность перед Учреждениемза:

## неисполнение или ненадлежащее выполнение Правил внутреннего трудового распорядка, своих должностных обязанностей, приказов и распоряжений руководства Учреждения;

## бездействие и непринятие решений, входящих в сферу его обязанностей и компетенции;

## материальный ущерб, причиненный Учреждению по его вине;

## другие нарушения и проступки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и внутренними нормативными актами Учреждения.

## Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями [Трудового кодекса](garantF1://12025268.300000)Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

Согласовано:

Председатель рабочего коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И. Трофимвич.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.