

Муниципальное учреждение  
«Управление дошкольного образования  
Гудермесского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Радуга» г. Гудермес  
Гудермесского муниципального района»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 1 «Радуга»  
З.А. Сайдулаева

«31» 08 2020 г.

Приложение к Приказу № 08-27  
от «31» 08 2020 г.

Должностная инструкция повара  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад  
№ 1 «Радуга» г. Гудермес Гудермесского муниципального района»

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция повара в детском саду разработана на основе Профессионального стандарта «33.011 Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем".

1.2. При составлении данной должностной инструкции повара ДОУ были учтены требования ФГОС ДО, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17 октября 2013 г. №1155; Ф3 №273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 31 июля 2020 года; Трудовой кодекс и другие нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.3. Повар дошкольного образовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДОУ.

1.4. Повар детского сада непосредственно подчиняется заведующему детским садом, а также выполняет указания заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоза), медицинского работника дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. На должность повара ДОУ назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со стажем работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование, или со стажем не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение.

1.6. Допуск к работе повара в ДОУ возможен только при наличии медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках и прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.7. Рабочая неделя повара детского сада составляет 40 часов.

1.8. В своей профессиональной деятельности повар в ДОУ должен руководствоваться:

1) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

2) установленным в ДОУ циклическим 10-дневным меню для детей дошкольного возраста;

3) методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;

4) приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в дошкольных образовательных организациях;

5) Уставом и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения;

6) правилами и нормами охраны труда и противопожарной безопасности;

7) данной должностной инструкцией и Трудовым договором.

1.9. Повар детского сада должен знать:

1) требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

2) технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3) правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

4) способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

5) специфику производственной деятельности ДОУ, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

6) основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;

7) характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

8) признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

9) сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

10) особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;

11) нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;

12) объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;

13) правила пользования таблицей замены продуктов;

14) устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

15) санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;

16) правила личной гигиены;

17) меры предупреждения пищевых отравлений;

18) технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

19) нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность ДОУ.

1.10. Повар ДОУ должен уметь:

1) изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от текущих требований руководства ДОУ;

2) производить анализ и оценку потребности пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;

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

4) организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

5) изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;

6) соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

7) соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

8) оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

9) составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

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. Должностные обязанности

2.1. Основной должностной обязанностью повара детского сада является приготовление блюд для детей различного возраста в соответствии с меню, утвержденным в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Повар ДОО выполняет следующие трудовые функции:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.3. В рамках выполнения своих трудовых функций повар детского сада обязан:

- 1) находиться на рабочем месте в спецодежде;
- 2) ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОО меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- 3) соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
- 4) при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
- 5) принимать от кладовщика продукты по утвержденному в ДОО меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
- 6) точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
- 7) использовать в своей работе только вымеренную тару;
- 8) соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- 9) при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- 10) весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
- 11) соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

12) соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;

13) в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице;

14) соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;

15) осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне);

16) осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

17) осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

18) штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах;

19) соблюдать настоящую инструкцию повара дошкольного образовательного учреждения.

2.4. В рамках выполнения своих трудовых функций повар ДОО должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:

1) вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;

2) отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;

3) овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;

4) мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;

5) вегетарианских, пюре-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;

6) томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;

7) суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);

8) запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;

9) молочных и яичных блюд;

10) горячих и холодных напитков;

11) компотов, киселей и других третьих блюд;

12) витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);

13) дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

2.5. Повар ДОО должен осуществлять:

1) маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;

2) выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и заведующим дошкольным образовательным учреждением с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

2.6. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

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 °С.

2.7. Повар ДОО должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

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

### 3. Права

Повар детского сада имеет право:

3.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

3.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

3.3. Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

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

3.5. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления дошкольного образовательного учреждения.

3.6. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами дошкольного образовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

3.7. Повышать свою профессиональную квалификацию.

### 4. Ответственность

4.1. Повар детского сада несет ответственность:

1) за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДОО;

2) за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;

3) за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок детского сада;

4) за соблюдение режима питания в детском саду.

4.2. Повар ДОО несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

4.3. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, в пределах, установленных действующим законодательством Российской Федерации, повар детского сада несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии со сложившейся ситуацией.

### 5. Взаимоотношения. Связи по должности повара в ДОО

Повар детского сада:

5.1. Подчиняется заведующему ДОО и руководителю структурного подразделения (шеф-повару), завхозу дошкольного образовательного учреждения.

5.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом и кухонным рабочим.

5.3. Информировывает заведующего детским садом и руководителя структурного подразделения о возникших трудностях в работе.

5.4. Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и руководителя структурного подразделения.

5.5. Получает от администрации ДООУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

5.6. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

#### 6. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции

6.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

6.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

6.3. Факт ознакомления повара с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С инструкцией ознакомлены:

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_/

Один экземпляр получили на руки  
и обязуемся хранить на рабочем месте

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.