

ПРИНЯТО:	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДЕНО:
Общим собранием работников МБДОУ «Детский сад № 7 «Рябинушка»	Председатель профсоюзного комитета МБДОУ «Детский сад № 7 «Рябинушка»	Приказом по МБДОУ «Детский сад № 7 «Рябинушка»

Протокол № 67	_____	Филатова М.В.	_____	Роглер О.Я.
«15» 06	2015 г.	«16» 06	2015 г.	от 16.06.2015 г. № 62 о.д.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

повара муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №7 «Рябинушка» города-курорта Железноводска Ставропольского края

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Квалификационным справочником профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады, утвержденные Постановлением Госкомитета ССР по труду и социальным вопросам и ВЦСПС от 20.02.1984г. №58/3-102 (с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1991 г.), при составлении инструкции учтены Трудовой кодекс РФ и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Повар муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7 «Рябинушка» (далее МБДОУ) назначается и освобождается от должности заведующим МБДОУ.

1.3. Повар непосредственно подчиняется заведующему, по вопросам организации питания и соблюдения санэпидрежима –медицинской сестре и заместителю заведующего по АХЧ. Рабочая неделя составляет 40 часов на 1 ставку.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

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

установленным циклическим 10-дневным меню для детей МБДОУ;

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

Приказами, инструкциями и распоряжениями по МБДОУ;

Уставом и другими локальными актами МБДОУ;

Правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты; настоящей инструкцией и Трудовым договором.

1.5. Повар должен знать:

Основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности пищевых продуктов и

органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов; особенности кулинарной обработки продуктов для детей; график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи; технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; объем 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; меры предупреждения пищевых отравлений; правила и график выдачи пищи.

2. Требования к квалификации

2.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

3. Должностные обязанности.

3.1. Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню.

3.2. Повар детского питания обязан: находиться на рабочем месте в спецодежде; ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день; развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару; соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке; при кулинарной обработке пищевых продуктов, соблюдать технологические требования; принимать от кладовщика доброкачественные продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись; точно производить подготовку и раскладку продуктов согласно меню-раскладке; пользоваться в своей работе только вымеренной тарой; соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем; весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

3.3. Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста в МБДОУ; вязких, полу вязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов; мясных бульонов и бульонов из мяса птицы; вегетарианских, пюре образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка); запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков; компотов,

киселей и других третьих блюд; витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата); дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.

3.4. Осуществлять:

маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов; выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

3.5. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г.

Пробу отбирать в стерильную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6 С.

3.6. Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, куры, фрукты).

3.7. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

3.8. Участвовать в составлении меню на каждый день.

3.9. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

3.10. Обеспечивать:

правильное хранение и расходование продуктов по назначению; гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии, с санитарно-гигиеническими требованиями.

3.11. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

3.12. Проводить заготовку продуктов и овощей.

3.13. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).

3.14. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

4. Права.

Повар имеет право:

4.1. Не принимать, не использовать продукты от кладовщика для приготовления блюд, если они имеют признаки недоброкачества.

4.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в МБДОУ.

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

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

