

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 цикличным 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



