

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

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

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37) при составлении инструкции учтены Трудовой кодекс РФ, Закон РФ от 30 июня 2006 г. № 90 –ФЗ и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.1. Шеф - повар работает на основе эффективного контракта, заключенного с ним МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка» в лице заведующего.

1.2. Шеф - повар относится к категории руководителей, назначается и освобождается от занимаемой должности приказом заведующего МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка».

1.3. На должность шеф – повара назначается лицо, имеющее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет, имеющее медицинское заключение, прошедший вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.

1.4. Шеф – повар непосредственно подчиняется заведующему, заместителю заведующего по АХЧ, медсестре.

1.5. В своей деятельности шеф – повар руководствуется:

- руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
- уставом учреждения;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, распоряжениями заведующего МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка»;
- настоящей должностной инструкцией;

1.6. Шеф – повар должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, др. руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
- организацию и технологию производства;
- ассортимент требований к качеству блюд и кулинарных изделий;
- основы рационального детского питания;

- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья;
- правила и сроки хранения продуктов, сырья;
- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- основы организации труда;
- законодательства о труде;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда; инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- правила техники безопасности и противопожарной защиты.

## **2. Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций, шеф – повар обязан:

- 2.1. Осуществлять руководство производственной – хозяйственной деятельностью на пищеблоке.
- 2.2. Участвовать в составлении меню на каждый день, принимать продукты со склада точно по весу.
- 2.3. Составлять заявки на необходимые продовольственные товары и сырье, обеспечивать их своевременное получение со склада, контролировать сроки реализации, ассортимент, количество и качество их поступления.
- 2.4. Осуществлять постоянный контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдениями санитарных требований и правил личной гигиены.
- 2.5. Осуществлять расстановку повара и других работников производства, составлять графики выхода их на работу.
- 2.6. Проводить бракераж готовой пищи.
- 2.7. Вести учет отходов.
- 2.8. Следить за порядком обслуживания групп.
- 2.9. Контролировать:
  - правила эксплуатации оборудования и других основных средств;
  - соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- 2.10. Проводить инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
2. 11. Проходить периодический профосмотр в установленном порядке.

## **3. Права Шеф – повар имеет право**

- 3.1. Не принимать, от кладовщика и не использовать продукты для приготовления блюд, если они имеют признаки недоброкачества.
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в МБДОУ.
- 3.3. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц,

использующих инвентарь без разрешения шеф - повара.

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

3.5. На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка» и законодательством РФ.

3.6. Бесплатное прохождение периодического профосмотра.

3.7. На отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительностью рабочего времени 28 и 7 дополнительных календарных дней.

3.8. Согласно утвержденным нормам бесплатной выдачи рабочим и служащим специальной одежды, специальной обуви - обеспечиваться СИЗ.

3.9. Согласно нормам бесплатной выдачи обеспечиваться смывающими и обезвреживающими средствами.

3.10. На вознаграждение за добросовестный труд.

3.11. Знакомиться с проектами решений заведующего МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка», касающихся его деятельности.

3.12. Вносить на рассмотрение заведующего МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка» предложения по совершенствованию работы, связанной с выполнением обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией.

3.13. Подписывать и визировать документы в пределах своей компетенции.

3.14. Расставлять работников пищеблока согласно их специальности по своему усмотрению, с целью наиболее рационального использования рабочего времени, распределять и перераспределять работу между работниками пищеблока.

3.5. Требовать от заведующего МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка» оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

#### **4. Ответственность**

4.1. Шеф – повар несет ответственность:

- дисциплинарную (в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации) за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ «Детский сад №7 «Рябинушка», иных локальных нормативных актов, распоряжений заведующего МБДОУ;

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей (таких как сбалансированность детского питания, правильное использование кухонного инвентаря в соответствии с маркировкой, санитарное состояние пищеблока), предусмотренных настоящей должностной инструкцией;

- административную (в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством) за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно – гигиенических требований, к организации жизнедеятельности воспитанников в дошкольном учреждении.

4.2. Шеф – повар несет ответственность за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения (в том числе за причинение материального ущерба) в пределах, определяемых

