Запотоцкая Светлана Николаевна

Подписано цифровой подписью: Запотоцкая Светлана Николаевна
Дата: 2022.05.23 12:21:52 +03'00'

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
Протокол № 4 от «15» 01 2022 г

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
Приказ № 3 от «15» 01 2022 г

Должностная инструкция повара детского сада

1. Общие положения

1.1. Настоящая новая **должностная инструкция повара в ДОУ** (детском саду) разработана **на основе Профстандарта 33.011 «Повар»**, утвержденного приказом Минтруда России № 610н от 8 сентября 2015 г; с учетом **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующих с 1 января 2021 года; а также **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федерального закона от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная *должностная инструкция повара детского сада по профстандарту* устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара на пищеблоке ДОУ, а также права и ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при его работе в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).

1.4. На должность повара в ДОУ назначается лицо:

- имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- прошедшее профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания; программе переподготовки специалистов;
- имеющее стаж работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);
- стаж работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.5. Повар подчиняется шеф-повару (заведующему производством), выполняет указания медицинского работника по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.
1.6. Выполняет свои обязанности в ДОУ в соответствии с должностной инструкцией повара по профстандарту, Конституцией, законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по

вопросам организации питания детей в дошкольных учреждениях, Уставом детского сада и Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и трудовым договором.

1.7. В своей деятельности повар руководствуется:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- установленным в дошкольном образовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- Положением об организации питания в ДОУ;
- приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.8. Повар должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности дошкольного образовательного учреждения, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

- назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, установленного в помещениях пищеблока ДОУ;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной и электробезопасности в дошкольном образовательном учреждении;
- основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей;
- режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в процессе приготовления пищи для детей;
- объем блюд, соответствующий возрасту воспитанников;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- санитарные правила содержания пищеблока в детском саду;
- правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений;
- правила и график выдачи пищи.

1.9. Повар ДОУ должен уметь:

- производить анализ и оценку пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение работников пищеблока (кухни) на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

1.10. Повар должен строго соблюдать в детском саду должностную инструкцию, разработанную на основе Профстандарта, Конвенцию ООН о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте в ДОУ,

другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.
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. Трудовые функции

Повар ДОУ выполняет следующие трудовые функции:
2.1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и работников в соответствии с режимом ДОУ:
2.1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
2.1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в дошкольном образовательном учреждении.

3. Должностные обязанности повара ДОУ

3.1. В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДОУ:

- оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке детского сада;
- оценивает наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оставляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и передает их лицу, ответственному за закупки;
- готовит товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролирует выполнение помощником повара заданий;
- контролирует хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обеспечивает подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

3.2. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:

3.2.1. Разрабатывает ассортимент, меню и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.2. Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.3. Осуществляет приготовление:

- 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;
- блюд здорового питания и диетических блюд.

3.2.4. Осуществляет контроль:

- качества приготовления и безопасность блюд, напитков и кулинарных изделий.
- хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения;
- безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.5. Проводит выдачу готовой пищи только после прохождения контроля качества питания, осуществляемого бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал.

3.3. При осуществлении работ на пищеблоке детского сада повар обязан:

- являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- хранить личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДОУ меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
- принимать от кладовщика детского сада продукты по утвержденному меню на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- весь кухонный инвентарь хранить раздельно и использовать строго по назначению;
- не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;
- использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;
- проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- осуществлять правильную последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;

- штучные продукты выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей;
- использовать в своей работе только вымеренную тару;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- контролировать исправность технологического оборудования.

3.4. Производство готовых блюд осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (технико-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
3.5. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
3.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов повар не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал ДОУ, в

должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.7. Являясь ответственным за отбор суточной пробы, повар пищеблока детского сада проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, холодные закуски, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирает в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляет поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.
3.8. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.
3.9. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи.
3.10. Осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.
3.11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока.
3.12. В процессе работы соблюдает положения должностной инструкции повара ДОУ, разработанной на основе профстандарта, трудовую дисциплину и установленный в детском саду режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.
3.13. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.
3.14. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.
3.15. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.

3.16. Повару на пищеблоке детского сада запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения, курить в помещениях и на территории детского сада.
3.17. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
3.18. Информирует шеф-повара о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.
3.19. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

4. Права

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:
4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).
4.3. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.
4.4. Требовать от администрации детского сада адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.
4.5. На участие в управлении ДОУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.
4.6. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.
4.7. Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
4.8. На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.
4.9. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту

собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.
4.10. Знакомиться с проектами решений администрации дошкольного образовательного учреждения, касающимися его рабочей деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.
4.11. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.
4.12. Повар ДОУ имеет все права, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения, а также право на социальные гарантии.
4.13. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Ответственность

5.1. Повар ДОУ несет персональную ответственность:

- за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в дошкольном образовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после их выдачи;
- за соблюдение режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за неоказание первой доврачебной помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации дошкольного образовательного учреждения несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, законных требований заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенным трудовым законодательством Российской Федерации. За

грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
5.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение иного аморального поступка повар ДОУ может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации. Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности.
5.4. За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации.
5.5. За умышленное причинение ДОУ или участникам образовательных отношений материального ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несёт материальную ответственность в порядке и в пределах, определенных трудовым и (или) гражданским законодательством Российской Федерации.
5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Повар дошкольного образовательного учреждения:
6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.
6.2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом, шеф-поваром (заведующим производством) и кухонными работниками.
6.3. Получает от заведующего дошкольным образовательным учреждением, шеф-повара, медицинского работника информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.
6.4. Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозом), медицинским работником.
6.5. Информирует заместителя директора по административно-хозяйственной

работе (завхоза), шеф-повара обо всех недостатках в организации условий его деятельности, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности. Вносит свои предложения по устранению недостатков, по оптимизации работы повара.
6.6. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада.
6.7. Информирует шеф-повара о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).
7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.
7.3. Факт ознакомления повара в детском саду с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки.
«___»_____202___г. _____