**1. Общие положения**

**1.1.** Настоящая должностная инструкция разработана на основе приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010 г. N 761 - н «Об утверждении Единого квалифи­кационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования"», Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13.от 29.05.2013 N 28564

**1.2.** Повар принимается на должность и освобождается от долж­ности заведующим дошкольной образовательной организации.

**1.3.*Повар непосредственно подчиняется*** заведующему, по вопро­сам организации процесса питания - заведующему хозяйством; медицинскому персоналу по вопросам соблюдения санэпидрежима.

Рабочая неделя составляет 36 часов.

***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 дошкольного возраста детских садов;
* методическими рекомендациями по организации и прове­дению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
* приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в дошкольных образовательных организациях;
* Уставом и другими локальными актами организации;
* 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 продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
* точно производить подготовку изакладку 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 раздельно и применять строго по назначению.

**3.3. Владеть *практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста в дошкольных организациях:***

* вязких, полувязких, 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, пюреобразных, 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 100 г.

Пробу отбирать в стерильную стеклянную 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 ос.

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

**4. Права**

**Повар имеет право:**

**4.1**. Не использовать недоброкачественные продукты для приго­товления блюд.

**4.2**. Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольной образовательной организации.

**4.3.** Требовать от администрации организации создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.

**4.4**. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления организации.

**4.5**. На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами организации и законодательством РФ.

 **5. Ответственность**

**Повар несет ответственность за:**

**5.1**. Качество и соответствие приготовленных блюд меню-рас­кладке.

**5.2**. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевремен­ную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблю­дением нормы готовых блюд.

**5.3**. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.

**5.4**. Соблюдение режима питания.

 **5.5.** За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соб­людение сроков хранения медикаментов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

**5.6.** За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих долж­ностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несет административную, материальную и уголовную ответст­венность в соответствии с ситуацией.

 с инструкцией ознакомлена и согласна:

--------------~/----------------------------~/

 подпись расшифровка подписи

11.01.2014 г.

 **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 7 «Родничок» Ковровского района**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано УтверждаюПредседатель профсоюзного комитетаМБДОУ детский сад № 7 «Родничок» \_\_\_\_\_\_ Е.О.КрикованПриказ № 8/1 от 11.01.2014г. | УТВЕРЖДАЮ:Заведующий: МБДОУ детский сад № 7 «Родничок» \_\_\_\_\_\_ Т.Н.РетюнскихПриказ № 8/1 от 11.01.2014г. от 11.01.2014г. |

**Должностная**

**инструкция**

**повара**

**№ 9**

**2014г.**