

Администрация муниципального образования городской округ «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 65 «Бусинка» г. Воркуты

«Челядьос 65 №-а видзанін «Бусинка»
школаодз велдбан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 65» г. Воркуты
Л.А. Павленко
Приказ № ____/01.20 от « ____ »июля 2020 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

№ 03.04/ _01

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии положениями Трудового кодекса Российской Федерации, на основе Тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих общественного питания, утвержденного постановлением Госкомтруда СССР, Секретариата ВЦСПС от 21.08.1964 N 352/22 и иных актов, регулирующих трудовые правоотношения

1.2. Повар муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 65 «Бусинка» г. Воркуты (далее МБДОУ), относится к категории обслуживающего персонала, принимается на должность и увольняется приказом заведующего МБДОУ.

1.3. На должность повара принимаются лица:

- достигшее возраста 18 лет;
- имеющие специальное образование, имеющие медицинское заключение, прошедшие инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.

Требования к стажу работы:

3-й разряд	4-й разряд	5-й разряд	6-й разряд
Должен иметь специальную подготовку в объеме индивидуально-бригадного обучения.	Должен иметь специальную подготовку в объеме школы торгово-кулинарного ученичества или профессионально-технического училища. При подготовке в объеме индивидуально-бригадного обучения требуется один год стажа работы поваром 3-го разряда; без специальной подготовки (из числа практических работников) должен иметь 2 года стажа работы поваром 3-го разряда.	Должен иметь специальную подготовку в объеме школы торгово-кулинарного ученичества или профессионально-технического училища и три года стажа работы поваром 4-го разряда. При подготовке в объеме индивидуально-бригадного обучения требуется 4 года стажа работы поваром 4-го разряда. Без специальной подготовки (из числа практических работников) должен иметь 5 лет стажа работы поваром 4-го разряда.	Должен иметь специальную подготовку в объеме школы торгово-кулинарного ученичества или профессионально-технического училища и четыре года стажа работы поваром 5-го разряда. При подготовке в объеме индивидуально-бригадного обучения требуется пять лет стажа работы поваром 5-го разряда. Без специальной подготовки (из числа практических работников) должен иметь 6 лет стажа работы поваром 5-го разряда.

- не имеющее (не имевшее) судимости, не подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконной госпитализации в медицинскую организацию, оказывающую психиатрическую помощь в стационарных условиях, и клеветы), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, мира и безопасности человечества, а также против общественной

- не имеющее неснятой или непогашенной судимости за иные умышленные тяжкие и особо тяжкие преступления, не указанные выше;
- не признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке.

1.4. Повар подчиняется заведующему МБДОУ, заведующему хозяйством МБДОУ, медицинской сестре и шеф-повару.

1.5. В своей деятельности повар руководствуется:

- законодательством РФ
- Уставом МБДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами;
- Инструкцией по охране жизни и здоровья детей
- приказами и распоряжениями заведующего МБДОУ;
- настоящей должностной инструкцией;
- технологическими карточками;
- нормативными документами по вопросам выполняемой работы

1.6. Повар дошкольного учреждения должен знать:

- Устав МБДОУ
- трудовое законодательство;
- санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарки, выпечки), нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
- правила пользования электрооборудованием;
- действия в экстремальных ситуациях, правила оказания первой медицинской помощи.
- Инструкцией по охране жизни и здоровья детей
- Правила внутреннего трудового распорядка.
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной и антитеррористической защиты, санитарно-эпидемиологические требования и нормативы.
- специальные навыки:

3-й разряд	4-й разряд	5-й разряд	6-й разряд
правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей; кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за	технологии приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарки, припускания, выпечки); приготовление различных видов пассеровок; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; правила бракеража пищи и порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ; правила составления меню, порядок пользования сборником рецептов; основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки	технологии приготовления диетических блюд, а также блюд и кулинарных изделий, требующих сложной обработки; основы диетического питания, виды и способы обработки сырья для диетических блюд, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности при тепловых процессах (применение различных способов обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и т.д.); ароматические вещества, способствующие улучшению вкусовых качеств изготавливаемой продукции; основные требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты; способы устранения пороков в готовой продукции; правила составления меню	технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила гарнировки, оформления и подачи порционных и заказных блюд; правила составления меню (праздничного, банкетного и др.); составление рецептов по заказу потребителей; требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты. Устройство и рациональный режим

ними; правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.	доброкачественности сырья и органолептические методы их определения. Выход готовых изделий; проценты ужарки, уварки, упека и увеличения в объеме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов; основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования.	(праздничного, ежедневного); рациональный режим работы различных видов оборудования.	работы используемого оборудования.
--	--	--	------------------------------------

- 1.7. Взаимодействует в процессе своей деятельности со старшей медсестрой, кладовщиком и подсобным рабочим по кухне.
- 1.8. Выполняет поручения заведующего МБДОУ, заведующего хозяйством МБДОУ, медсестры, шеф-повара и информирует о возникших трудностях в работе.

II. ФУНКЦИИ

На повара возлагаются функции обеспечения своевременного, в соответствии с режимом МБДОУ, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

III. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Для выполнения возложенных функций повар обязан:

- 3.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.
- 3.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.
- 3.4. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой под роспись, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребёнка.
- 3.5. Обеспечивать:
 - правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
 - гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 3.6. Отпускать готовую пищу согласно графику выдачи с пищеблока, в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчёте на одного ребёнка.
- 3.7. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СанПиНа.
- 3.8. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.9. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.
- 3.10. Маркировать кухонный инвентарь в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- 3.11. Проводить витаминизацию пищи под контролем медицинской сестры.
- 3.12. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
- 3.13. Проводить заготовку продуктов и овощей.
- 3.14. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в неделю проводить генеральную уборку).
- 3.15. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.
- 3.16. Посещать группы во время приема детьми пищи.
- 3.17. Своевременно проходить медицинский осмотр.

3.18. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и иные локальные нормативные акты МБДОУ

3.19. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, СанПин, противопожарной и антитеррористической защиты

3.20. Обеспечивать соблюдение чистоты и порядка на своем рабочем месте

3.21. Выполнять в рамках трудового договора распоряжения работников, которым он подчинен согласно настоящей инструкции

3.22. Характеристика работ по разрядам:

3-й разряд	4-й разряд	5-й разряд	6-й разряд
<p>Варка картофеля и других овощей, бобовых, макаронных изделий, каш; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блинов, оладий, блинчиков, запеканок, овощных и крупяных изделий. Формовка пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпечка их. Формовка и панировка полуфабрикатов из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп). Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание). Ведение процессов первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, птицы, рыбы, обработка субпродуктов и др.). Нарезка на порции рыб частиковых пород. Приготовление блюд из концентратов. Раздача блюд массового спроса</p>	<p>Приготовление холодных, первых, вторых, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса; выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром); варка бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных), супов (заправочных, пюреобразных, холодных, сладких, молочных); приготовление различных видов пассеровок; соусов (томатного, лукового, парового, молочных и др.); вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (мяса отварного, рагу, гуляша, тефтелей, биточков в соусе, рыбы отварной, жареной, паровой, овощей фаршированных, запеканок из овощей, круп, молочных блюд и др.); горячих и холодных напитков, сладких блюд; замешивание теста (пресного и дрожжевого) и выпечка изделий из него; заправка птицы для варки и жарки, подготовка рыбы осетровых пород для тепловой обработки; изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Раздача приготовленных блюд.</p>	<p>Приготовление и оформление блюд, кулинарных изделий, требующих наиболее сложной кулинарной обработки; холодных блюд (заливных, ассорти мясного с гарниром, салатов из дичи); супов прозрачных (из мяса, птицы, дичи, рыбы с кореньями, зеленью, яйцом); заправочных (рассольников, харчо и др.); солянок, холодных (окрошек: сборной, мясной и др.); вторых блюд из мяса, птицы, рыбы, дичи (азу, бефстроганов, мяса шпигованного в кисло-сладком соусе, антрекотов, котлет натуральных из свинины, баранины, рыбы паровой под разными соусами и др.); соусов (с вином, с луком и грибами, с рассолом, с каперсами и др.); сладких блюд (кремов, желе, самбуков и др.); приготовление теста и изделий из него (кексов, пирожных и др.). Приготовление, оформление и отпуск различных диетических блюд. Раздача порционных блюд.</p>	<p>Приготовление и оформление порционных и заказных блюд: холодных (поросенка заливного, филе, кур и дичи под майонезом; курицы, поросенка фаршированных), фирменных закусок, закусочных бутербродов (канапе, сэндвичей); супов - прозрачных (бульон с профитролями, ботвиньи и др.); ухи рыбацкой, окрошек (из дичи, телятины), супа с крабами; вторых блюд - тушеных, жареных, запеченных отдельными порциями (бифштекса по-деревенски, филе в соусе, котлет натуральных и фаршированных из кур, рыбы по-ленинградски, по-московски, рыбы в тесте, на вертеле, дичи жареной); соусов, обладающих специфическими вкусовыми качествами (с вином, эстрагоном и другими наполнителями); сладких блюд (кремов, пудингов, парфе); выпечки заказного печенья и тортов. Изготовление изделий и готовых блюд для выставок-продаж порционных блюд иностранных кухонь. Составление рецептур по заказу потребителя. Инструктаж поваров низших квалификаций.</p>

IV. ПРАВА

Повар имеет право:

4.1. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.

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

4.3. Знакомиться с проектами решений заведующего, касающимися его деятельности.

4.4. На защиту профессиональной чести и достоинства.

