

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

«Челядьбс 65 №-а видзанін «Бусинка»
школадз 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 ШЕФ-ПОВАРА

№ 03.04/ 01

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии положениями Трудового кодекса Российской Федерации, на основе Квалификационного справочника «Должности служащих, занятых в торговле и общественном питании» (в ред. постановлений Минтруда и соцзащиты от 27.06.2007 N 93, от 25.08.2009 N 107, от 15.12.2009 N 149) и иных актов, регулирующих трудовые правоотношения
- 1.2. Шеф-повар муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 65 «Бусинка» г. Воркуты (далее МБДОУ), относится к категории руководителей МБДОУ, принимается на должность и увольняется приказом заведующего МБДОУ.
- 1.3. На должность повара принимаются лица
 - достигшее возраста 18 лет;
 - имеющие высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее специальное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет;
 - имеющие медицинскую книжку, медицинское заключение, прошедшие инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности;
 - не имеющие (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. Шеф-повар подчиняется заведующему МБДОУ, заведующему хозяйством МБДОУ. Шеф-повару подчиняются повар и подсобный рабочий.
- 1.5. В своей деятельности шеф-повар руководствуется:
 - законодательством РФ
 - Уставом МБДОУ;
 - руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
 - технологическими карточками;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами;
 - Инструкцией по охране жизни и здоровья детей
 - приказами и распоряжениями заведующего МБДОУ;

- настоящей должностной инструкцией;
- 1.6. Шеф-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;
 - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
 - организацию и технологию производства;
 - требования к качеству и ассортименту блюд и кулинарных изделий;
 - основы рационального диетического питания;
 - порядок составления меню;
 - правила учета и нормы выдачи продуктов;
 - нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
 - требования стандартов, технических условий и сертификатов качества на продукты, сырье и полуфабрикаты;
 - правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов;
 - виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
 - требования стандартов к оборудованию, инвентарю, посуде;
 - основы организации труда;
 - законодательство о труде;
 - 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.
- 1.7. Взаимодействует в процессе своей деятельности с медсестрой, кладовщиком, поварами и подсобными рабочими.
- 1.8. Выполняет поручения заведующего МБДОУ, заведующего хозяйством МБДОУ и информирует о возникших трудностях в работе.

II. ФУНКЦИИ

На шеф-повара возлагаются следующие функции:

- 2.1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока.
- 2.2. Контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, соблюдения работниками правил и норм охраны труда.
- 2.3. Участие в составлении перспективного и ежедневного меню.
- 2.4. Проведение, совместно с медицинской сестрой, ежедневного бракеража готовой пищи.
- 2.5. Получение продуктов питания со склада.

III. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Для выполнения возложенных на него функций шеф-повар обязан:

- 3.1. Осуществлять руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока.
- 3.2. Участвовать в составлении меню на каждый день, принимать продукты из кладовой точно по весу и под роспись.
- 3.3. Составлять заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное получение со склада, контролировать сроки реализации, ассортимент, количество и качество их поступления.
- 3.4. Осуществлять постоянный контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и

соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

- 3.5. Осуществлять расстановку поваров и других работников пищеблока, составлять графики выхода их на работу.
- 3.6. Проводить бракераж готовой пищи.
- 3.7. Вести учет отходов.
- 3.8. Следить за порядком обслуживания групп, графиком выдачи пищи на группы.
- 3.9. Контролировать:
 - правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств;
 - соблюдение подчиненными Правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правил внутреннего трудового распорядка, правил пожарной безопасности.
- 3.10. Проводить инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- 3.11. Разрабатывать технологии приготовления новых блюд.
- 3.12. Проходить медицинский осмотр в установленном порядке.
- 3.13. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и иные локальные нормативные акты МБДОУ
- 3.14. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, СанПин, противопожарной и антитеррористической защиты
- 3.15. Обеспечивать соблюдение чистоты и порядка на своем рабочем месте
- 3.16. Выполнять в рамках трудового договора распоряжения работников, которым он подчинен согласно настоящей инструкции

IV. ПРАВА

Шеф-повар имеет право:

- 4.1. Требовать от заведующего МБДОУ оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.
- 4.2. Вносить на рассмотрение заведующего МБДОУ предложения по совершенствованию работы, связанной с выполнением обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией.
- 4.3. Вносить на рассмотрение заведующего МБДОУ представления о назначении, перемещении и увольнении сотрудников пищеблока, предложения об их поощрении или наложении на них взысканий.
- 4.4. Подписывать и визировать документы в пределах своей компетенции.
- 4.5. Знакомиться с проектами решений заведующего, касающимися его деятельности.
- 4.6. Расставлять работников пищеблока согласно их специальности по своему усмотрению, с целью наиболее рационального использования рабочего времени, распределять и перераспределять задания между работниками пищеблока.
- 4.7. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- 4.8. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 4.9. На ежегодный оплачиваемый отпуск, бесплатный проезд в отпуск и обратно один раз в два года в соответствии с законодательством РФ.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Шеф-повар несет ответственность:

- за наличие и хранение суточных проб.
- сроки реализации продуктов.
- качество приготовленных блюд.
- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством РФ.
- за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил

