СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО

Председатель профкома Заведующий МБДОУ д/с № 7

МБДОУ д/с № 7 в с. В.Бирагзанг в с. В.Биргзанг

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Балаева А.А./ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Тедеева Т.К./

Протокол № \_\_ от « \_\_» \_\_\_\_ 2024г Приказ № \_\_от «\_\_» \_\_\_\_ 2024г

**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 от 9

марта 2022 года № 113н, в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О

качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года; с учетом

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»; 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);

\*или профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания;

\*имеющее стаж работы не менее года работы в организациях питания по приготовлению

блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения;

\*соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), 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 непосредственно 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, Положения о филиале 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;

\*инструкцией по охране труда для повара ДОУ (детского сада);

\*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;

\*правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;

\*способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов,

используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

\*процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

\*рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

\*технологии в молекулярной кухне;

\*нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

\*виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

\*правила эксплуатации кухонных роботов;

\*принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

\*принципы ХАССП в столовой ДОУ;

\*требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке

столовой детского сада.

1.9. Повар ДОУ должен уметь:

\*прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и

кулинарных изделий;

\*оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*проводить обучение помощника повара на рабочем месте;

\*оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;

\*проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов,

ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

\*готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;

\*комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с

дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

\*использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

\*использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

\* готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

\*производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков

и кулинарных изделий;

\*оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

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, оформление и презентация 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;

\* составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

\* подготавливает товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий на кухне детского сада.

3.2. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для

детей дошкольного образовательного учреждения:

3.2.1. Разрабатывает 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 подготовку оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков

и кулинарных изделий.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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;

\*повреждениями кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов

(не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими 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

порционированию 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 Положением о структурном подразделении 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, Положением о филиале ДОУ, 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 Положения о филиале ДОУ 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.

Должностную инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Тедеева Т.К./

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г