**УТВЕРЖДАЮ**

**И.о.заведующей**

**МКДОУ детский сад «Журавлик»**

**О.А.Магомедова**

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2023 год**

Должностная инструкция повара детского сада

**МКДОУ детский сад «Журавлик»**

# Общие положения

* 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. 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.
	2. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).
	3. 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. Повар подчиняется руководителю доу выполняет указания медицинского работника по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.
	2. 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.
	3. 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.
	4. 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.
	5. 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.
	6. 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.
	7. 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.

# Трудовые функции

*Повар ДОУ выполняет следующие трудовые функции:*

* 1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и работников в соответствии с режимом ДОУ:
		1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
		2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в дошкольном образовательном учреждении.

# Должностные обязанности повара ДОУ

* 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.
	2. В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного образовательного учреждения:
		1. Разрабатывает ассортимент, меню и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.
		2. Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
		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.
		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.
		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.
		6. 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. 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.
	4. 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.
	5. 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.
	6. 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.
	7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.
	8. 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.
	9. 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.
	10. 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.
	11. 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.
	12. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.
	13. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.
	14. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.
	15. 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.
	16. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.
	17. Информирует руководителя о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.
	18. Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

# Права

Повар дошкольного образовательного учреждения имеет право:

* 1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
	2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).
	3. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и

противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.

* 1. Требовать от администрации детского сада адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.
	2. На участие в управлении ДОУ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом дошкольного образовательного учреждения.
	3. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.
	4. Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
	5. На получение от работников дошкольного образовательного учреждения информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.
	6. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения.
	7. 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.
	8. 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.
	9. 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.
	10. Повышать свою профессиональную квалификацию.

# Ответственность

* 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.
	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.
	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.
	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. 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.
	6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

# Взаимоотношения. Связи по должности

Повар дошкольного образовательного учреждения:

* 1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40- часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.
	2. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом и кухонными работниками.
	3. Получает от заведующего дошкольным образовательным учреждением, медицинского работника информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.
	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.
	5. Информирует заместителя директора по административно-хозяйственной работе (завхоза), 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. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада.
	7. Информирует руководителя 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.

# Заключительные положения

* 1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).
	2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.
	3. Факт ознакомления повара в детском саду с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а
	4. *Должностную инструкцию разработал:* / /

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

« » 202 г. / /

« » 202 г. / /

« » 202 г. / /

« » 202 г. / /