**Муниципальное казённое дошкольное**

**образовательное учреждение**

**Детский сад «Аленушка»,**

*\_\_\_\_* И.В.ГубинаУтверждаю:

Заведующая МКДОУ

д/с»Алёнушка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П.Баранова

Должностная инструкция повара

**1. Общие положения**

1.1. Повар принимается на работу и освобождается от работы заведующим ДОУ, подчиняется непосредственно заведующему ДОУ.

1.2На должность повара принимаются лица не младше 18 лет.

1.3.Продолжительность рабочего времени составляет 7 часов, с 07.00ч. до 12.00 и с 15.00 до 17.00ч..

1.2. Повар ДОУ должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

1.3. Повар должен:

– знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в т. ч. совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья;

– основы и значение питания детей различного возраста, особенности приготовления блюд в столовых образовательных учреждений;

– основы диетического (профилактического) питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;

– характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;

– сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;

– особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;

– основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

– параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, тушения, запекания, выпечки;

– нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;

– способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей, уметь проводить порционирование и раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами для детей соответствующего возраста;

– устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

– принципы предупреждения пищевых отравлений;

– товароведную характеристику сырья, в т. ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке;

– органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

– основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;

– уметь пользоваться таблицей замены продуктов;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции;

– владеть практическими навыками изготовления:

* блюд для детей разного возраста в детских учреждениях различных видов;
* восстановленных продуктов детского питания для детей до трех лет;
* вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
* отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
* овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо­овощных 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, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
* витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
* дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;

– уметь пользоваться стандартами организации, техническими документами (техническими условиями, технологическими инструкциями, рецептурами, технико-технологическими картами), сборниками технологических нормативов (рецептур блюд);

– приготовить блюда согласно меню, соблюдая технологию и санитарные требования при приготовлении блюд , дать органолептическую оценку блюду;

1.4. В своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты; а также уставом и локальными нормативными актами ДОУ.

1.5. На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на помощника воспитателя, несущего полную ответственность за надлежащее их исполнение. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа (распоряжения) заведующего, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

**2. Обязанности**

Повар выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий..

2.2.Учавствовать в составлении меню на каждый день..

2.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывать продолжительность их варки.

2.4. Осуществляет постоянный контроль (в т. ч. инструментальный) технологии приготовления пищи, качества используемого сырья, сроков и условий хранения и использования сырья и полуфабрикатов, норм закладки сырья и производственный контроль соблюдения санитарных требований и правил личной гигиены.

2.5 Принимает участие в проведении приемочного контроля (бракеража) готовой пищи.

2.7. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности.

2.8. Обеспечивать:

-правильное хранение и расходование продуктов по назначению,

-гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.

- закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно СЭН.

- использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

- проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

- следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте.

- один раз в месяц проводить генеральную уборку

- соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

**3. Права**

Повар имеет право в пределах своей компетенции:

3.1. Отказаться от использования недоброкачественных продуктов для приготовления блюд.

3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в ДОУ.

3.3. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.

3.4. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.

3.5. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.

3.6. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.

3.7. Защищать свои интересы самостоятельно или через представителя, в т. ч. адвоката, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением профессиональной этики.

3.8. Рассчитывать на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

3.9. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

3.10. Рабочую неделю продолжительностью 35 часов.

3.11. Бесплатное медицинское обследование.

3.12. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

**4. Ответственность**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, распоряжений заведующего ДОУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в т. ч. за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил повар привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

4.3. За виновное причинение ДОУ или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

С должностной инструкцией ознакомлен(а):