|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**Председатель ПКМКДОУ «Гюхрягский детский сад «Чебурашка»»Маграмова Т.В..\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. | **Утверждаю**ЗаведующийМКДОУ «Гюхрягский детский сад «Чебурашка»»Н.А. Мамедова\_\_\_\_\_\_\_\_\_"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

**Должностная инструкция повара.**

**1.Общие положения**

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе "Квалификационных характеристик должностей работников образования» утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 г.

 1.2. Повар, назначается и освобождается от должности заведующим МКДОУ. 1.3. Повар непосредственно подчиняется заведующему. Рабочая неделя составляет 40 часов. 1.4. В своей деятельности повар руководствуется: СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; установленным цикличным 10-дневным меню для детей МКДОУ ; методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; Уставом и другими локальными актами МКДОУ ; правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты; настоящей инструкцией и Трудовым договором. 1.4. Повар должен знать: основы и значение питания детей раннего и дошкольного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов; признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов; особенности кулинарной обработки продуктов для детей; график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи; технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов: варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; объѐм блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; правила и график выдачи пищи.

**2. Требования к квалификации** 2.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

**3. Должностные обязанности**. 3.1. Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню. 3.2. Повар детского питания обязан: находиться на рабочем месте в спецодежде; ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару; соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке; при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования; принимать от кладовщика доброкачественные продукты по меню- раскладке на завтрашний день под роспись; точно производить подготовку и раскладку продуктов согласно меню- раскладке; пользоваться в своей работе только вымеренной тарой; соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем; весь кухонный инвентарь хранить раздельно и применять строго по назначению. 3.3. Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста: вязких, полувязких, протертых и раасыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запечѐнных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных 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 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. 3.4. Осуществлять: маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов; выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. 3.5. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г. Пробу отбирать в стерильную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведѐнном холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6 С. 3.6. Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты). 3.7. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий. 3.8. Участвовать в составлении меню на каждый день. 3.9. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки. 3.10. Обеспечивать: правильное хранение и расходование продуктов по назначению; гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3.11. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны. 3.12. Проводить заготовку продуктов и овощей. 3.13. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку). 3.14. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

**4. Права**. Повар имеет право: 4.1. Не принимать, не использовать продукты от кладовщика для приготовления блюд, если они имеют признаки недоброкачественности. 4.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих инвентарь без разрешения повара. 4.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящими средствами. 4.4. Бесплатное прохождение медосмотра. 4.6. На отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительностью рабочего времени 28 календарных дней.

**5. Ответственность.** Повар несѐт ответственность за: 5.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке. 5.2. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд. 5.3. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок. 5.4. Соблюдение режима питания. 5.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МКДОУ иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующей, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несѐт ответственность в порядке, определѐнном трудовым законодательством РФ. 5.6. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в дошкольном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ. 5.7. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несѐт материальную и уголовную ответственность, в соответствии с ситуацией.

С должностной инструкцией ознакомлен: Гасраталиева Н.М./\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г.