

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Середская средняя школа
Даниловского района Ярославской области

Введена в действие с « 6 » июль
Приказ от « 6 » июль № 43



Утверждаю
директор школы
И.В.Абрамова

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
повара дошкольной группы

Общие положения

- 1.1. Повар принимается на работу и освобождается от работы директором школы, подчиняется непосредственно директору школы по вопросам соблюдения правил и норм СанПиН, организации и проведения производственного контроля.
- 1.2. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование, прошедшие медосмотр.

2. Повар должен знать:

- 2.1. основы и значение питания детей различного возраста, особенности приготовления блюд в столовых образовательных учреждений;
- 2.2. характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- 2.3. сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- 2.4. особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- 2.5. основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- 2.6. параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, тушения, запекания, выпечки, приготовления кулинарной продукции с использованием пароконвекционного шкафа (пароконвектавтомата);
- 2.7. нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- 2.8. способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей
- 2.9. устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования,

правила его эксплуатации и ухода за ним;

2.10. принципы предупреждения пищевых отравлений;

2.11. органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

2.12. 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;

2.13. уметь пользоваться таблицей замены продуктов;

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

2.15. 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;
- компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
- дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;

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

2.17. В своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими

действующими нормативными документами, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты; а также уставом и локальными нормативными актами Середской средней школы.

3. Должностные обязанности.

- 3.1. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом дошкольной группы, приготовление доброкачественной пищи.
- 3.2. Участвует в составлении меню на каждый день.
- 3.3. Точно по весу принимает доброкачественные продукты от завхоза.
- 3.4. Обеспечивает надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря.
- 3.5. Обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов.
- 3.6. Обеспечивает гигиеническую обработку продуктов, культурную подачу пищи.
- 3.7. Отпускает готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
- 3.8. Обеспечивает правильную обработку продуктов с помощью ножей и приспособлений.
- 3.9. Нарезает хлеб, картофель, овощи.
- 3.10. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделяет сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др.
- 3.11. Следит за маркировкой инвентаря и использует его строго по назначению.
- 3.12. Принимает участие в проведении приемочного контроля (бракеража) готовой пищи.
- 3.13. Соблюдает правила и нормы охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правила внутреннего трудового распорядка.
- 3.14. Своевременно сообщает директору обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока.

4. Права

Повар имеет право в пределах своей компетенции:

- 4.1. Отказаться от использования недоброкачественных продуктов для приготовления блюд.
- 4.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольной группе.

4.3. Получать от директора школы информацию, необходимую для осуществления своей работы.

4.5. Вносить предложения, направленные на повышение организации и качества своей работы.

4.6. На оснащение и оборудование рабочего места (включая предоставление униформы) в соответствии со спецификой работы, сезона, требований санитарии и гигиены.

4.7. Требовать от администрации своевременного ремонта оборудования и обеспечения моющими средствами.

4.8. Отказаться от работы на неисправном оборудовании.

5. Ответственность

5.1. За доброкачественное приготовление пищи.

5.2. За соблюдение норм детского питания.

5.3. За санитарное состояние пищеблока.

5.4. За выполнение всех обязанностей, возложенных настоящей инструкцией.

5.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка Середской средней школы, распоряжений директора школы 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.

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

5.7. За виновное причинение учреждению 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.

6. Взаимоотношения. Связи по должности.

6.1. Работает по графику, составленному директором школы.

6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами, по эксплуатации электрооборудования, а также по технике безопасности, пожарной безопасности, под руководством заместителя заведующего.

6.3. Сообщает директору или его заместителю о неисправностях электрического, санитарно-гигиенического оборудования и других чрезвычайных происшествиях, происшедших на закрепленном участке работы.

С должностной инструкцией повара ознакомлен, второй экземпляр на руки получен:

дата	личная подпись	расшифровка подписи
------	----------------	---------------------