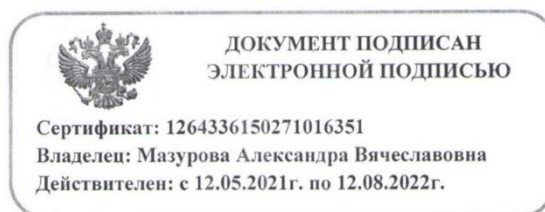


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25»

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МДОУ «Д/с № 25»
от «21» января 2021г.
№ 01-11/18



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 10

ПОВАРА с обязанностями шеф - повара

1. Общие положения

1.1. Должностная инструкция повара с обязанностями шеф - повара (далее – Должностная инструкция) является локальным нормативным актом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 25» (далее – Детский сад).

1.2. Должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н, с учетом Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.3. Должностная инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность сотрудника, занимающего должность шеф-повара в Детском саду.

1.4. Повар с обязанностями шеф – повара принимается на работу и освобождается от должности приказом заведующего Детским садом в соответствии с трудовым законодательством.

1.5. На должность повара с обязанностями шеф – повара назначается лицо:

– не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих или высшее образование по программе бакалавр и дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;

– имеющее стаж работы по специальности не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование или не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование;

– соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, 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 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.6. Повар с обязанностями шеф – повара непосредственно подчиняется заведующему Детским садом, выполняет указания по вопросам соблюдения санитарных правил, санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством Повар с обязанностями шеф – повара выполняют свои должностные обязанности все работники пищеблока (повар, подсобный рабочий).

1.7. Осуществляя свою деятельность, повар с обязанностями шеф – повара действует в соответствии с Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Уставом Детского сада, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными нормативными актами, регулирующими вопросы организации питания в Детском саду.

1.8. В своей деятельности повар с обязанностями шеф – повара руководствуется:

- Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- утвержденным в Детском саду основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- Положением об организации питания в Детском саду;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.
- приказами, инструкциями, другими локальными нормативными актами;
- Должностной инструкцией и трудовым договором;

1.9. Повар с обязанностями шеф – повара должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, Республики Коми, регулирующие вопросы организации питания детей в дошкольных образовательных организациях;
- действующие санитарные правила и санитарно-эпидемиологические требования, применяемые к условиям работы дошкольных образовательных организаций;
- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и гигиены; - правила и требования пожарной и электробезопасности на пищеблоке.

1.10. Повар с обязанностями шеф – повара должен уметь:

- определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания в Детском саду, и давать их оценку;
- планировать отдельные виды процессов основного производства пищеблока Детского сада и необходимые для этого ресурсы;
- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;
- оценивать организацию процессов производства пищеблока Детского сада;
- определять способы распределения производственных заданий между работниками кухни, передачи полномочий и степень ответственности;
- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам производства;
- координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития пищеблока Детского сада;
- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;

1.11. При выполнении обязанностей на пищеблоке повар с обязанностями шеф – повара должен строго соблюдать Должностную инструкцию, инструкцию по охране труда для повара с обязанностями шеф – повара, другие инструкции по охране труда при выполнении

работ на пищеблоке, при работе с технологическим оборудованием и кухонным инвентарем, а также Конвенцию ООН о правах ребенка.

1.11. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке повар с обязанностями шеф – повара знакомится с порядком действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в Детском саду.

2. Трудовые функции

повар с обязанностями шеф – повара выполняет следующие трудовые функции:

- Планирование процессов основного производства пищеблока Детского сада.
- Организация и координация процессов основного производства пищеблока Детского сада.

3. Должностные обязанности

повар с обязанностями шеф – повара выполняет следующие обязанности:

3.1. В рамках трудовой функции планирования процессов производства пищеблока Детского сада:

- планирует потребности основного производства пищеблока в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищеблока Детского сада;
- проводит инструктажи персонала по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.2. В рамках трудовой функции организации и координации процессов основного производства пищеблока Детского сада:

- осуществляет координацию процессов производства пищи на пищеблоке Детского сада с поставками продуктов и их хранением;
- обеспечивает своевременное, согласно режиму Детского сада, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для детей;
- составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;
- проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования.

- проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии;
- не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов; - осуществляет контроль систематического отбора суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- контролирует осуществление питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, а также смену воды в емкости для её раздачи не реже, чем через 3 часа с фиксацией в графике;
- не допускает использование не по назначению кухонного инвентаря, использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- разрешает работникам 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;
 - разрешает для приготовления блюд использовать посуду только из нержавеющей стали, а для раздачи блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- контролирует использование работниками кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования только в соответствии с маркировкой;
- контролирует обработку и хранение отдельно в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции;
- контролирует осуществление работниками пищеблока Детского сада правильной последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работающего персонала;
- контролирует использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- не допускает размещение работниками пищеблока личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока детского сада;
- систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств;
- контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками пищеблока;

- обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке Детского сада посредством своевременной подачи заявок на ремонт завхозу;
- в соответствии с инструкцией по эксплуатации обеспечивает работу бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд;
- оценивает результаты деятельности пищеблока за отчетный период, выявляет отклонения от плана в работе пищеблока и их причины;
- осуществляет контроль уборки всех помещений, предназначенных для организации питания, ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений, столов для посетителей после каждого использования.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализацию пищевой продукции с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- содержания синантропных птиц и животных;
- организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых и грызунов.

3.5. При осуществлении работ на пищеблоке повар с обязанностями шеф – повара:

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащих 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.

3.6. Обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок Детского сада при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимает.

3.7. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями (законными представителями) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике.

3.8. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности её загрязнения токсичными химическими веществами.

3.9. Контролирует размещение в доступных для родителей (законных представителей) местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания воспитанников Детского сада.
- 3.12. Не допускает ремонт производственных помещений пищеблока Детского сада одновременно с приготовлением питания в них.

3.10. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом Детского сада, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.

3.11. Соблюдает правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарногигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке Детского сада, правила ношения спецодежды.

3.12. Проводит инструктажи персонала пищеблока по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.13. Повар с обязанностями шеф – повара обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов питания.

3.14. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.15. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников пищеблока.

3.16. Незамедлительно оповещает администрацию Детского сада о каждом несчастном случае, принимает все возможные меры по оказанию первой помощи пострадавшим.

4. Права

повар с обязанностями шеф – повара имеет право:

4.1. На рабочее место, которое соответствует требованиям и нормам охраны труда и пожарной безопасности.

4.2. Вносить изменения в меню при необходимости.

4.3. Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм; давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений на пищеблоке Детского сада.

4.4. Требовать адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

4.5. Запрашивать у администрации Детского сада, получать и применять информационные материалы, нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

4.6. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.7. Знакомиться с проектами решений заведующего Детским садом, касающихся выполняемой им функции, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности, критериями оценки качества исполнения своих должностных обязанностей и трудовых функций.

4.8. Знакомиться с отзывами о своей работе, жалобами и иными документами, отражающими оценку труда шеф-повара, предоставлять по ним пояснения.

4.9. Участвовать в работе органов управления Детским садом, в рамках, предусмотренных Уставом, в обсуждении вопросов, касающихся исполняемых шеф-поваром должностных обязанностей и работы пищеблока в целом.

4.10. На представление к различным формам поощрения подчиненных работников пищеблока, а также к дисциплинарному взысканию.

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. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Ответственность

5.1. повар с обязанностями шеф – повара несет ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации:

- за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в Детском саду;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи;
- за сохранность пищевых продуктов;
- за соблюдение режима питания в Детском саду;
- за неоказание первой помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрывание от администрации несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в Детском саду.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Должностной инструкции, Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений заведующего и иных локальных нормативных актов, а также за принятие решений, повлекших дезорганизацию режима питания детей или ухудшение их здоровья, несет дисциплинарную ответственность в порядке, установленном Трудовым Законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За использование, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение другого аморального поступка шеф-повар может быть освобожден от занимаемой им должности в соответствии с Трудовым законодательством. Увольнение за подобный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.4. За нарушение правил пожарной безопасности, норм охраны труда, санитарногигиенических требований на пищеблоке шеф-повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, определенных действующим административным законодательством Российской Федерации.

5.5. За умышленное причинение Детскому саду или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных Трудовым и (или) Гражданским законодательством Российской Федерации.

5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар с обязанностями шеф – повара несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

6.1. Повар с обязанностями шеф – повара выполняет свою работу в режиме нормированного рабочего дня согласно утвержденному графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели.

6.2. В период отсутствия повара с обязанностями шеф – повара (отпуска, временной нетрудоспособности, др.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.

6.3. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками пищеблока, педагогическими работниками, родителями (законными представителями) воспитанников.

6.4. Проходит инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, электробезопасности; периодические медицинские обследования и санитарный минимум.

6.5. Обменивается информацией по вопросам, относящимся к его компетенции, с администрацией, педагогическими работниками и обслуживающим персоналом.

6.6. Получает от заведующего Детским садом информацию нормативно- правового и организационного характера, знакомится под расписку с необходимыми документами.

6.7. Информировывает заведующего хозяйством обо всех недостатках в организации условий его деятельности и деятельности пищеблока (отсутствии кухонного инвентаря, ремонте оборудования и механизмов), соответствии рабочих мест на кухне нормам охраны труда и пожарной безопасности.

6.8. Вносит свои предложения администрации Детского сада по оптимизации его работы и работы пищеблока, по устранению выявленных недостатков.

6.9. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику Детского сада.

6.10. Информировать заведующего (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, заведующего хозяйством – 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.

С настоящей инструкцией ознакомлен. Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ____ » _____ 20 ____ г _____
подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА:
Общим собранием коллектива Учреждения
От 20 января 2021г.
Протокол №