***«Принято» «Утверждаю»***

***Советом Учреждения Заведующая МКДОУ***

***Протокол № «Детский сад с. Кадиркент»***

***«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Закарьяева Р.И.***

**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*20\_\_\_\_ г***

Должностная инструкция повара

1. *Общие положения*
2. Повар принимается на должность и освобождается от должности приказом заведующей ДОУ.
3. Повар детского сада непосредственно подчиняется заведующему детским садом, заведующему хозяйством, а также медицинскому работнику дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.
4. Рабочая неделя повара детского сада составляет 40 часов. (1 ставка)
5. В своей деятельности повар руководствуется и опирается на следующие документы:

* Законодательные акты и ТК РФ;
* Устав и Правила внутреннего трудового распорядка ДОУ
* Договор с родителями; .
* «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» - методические рекомендации Министерства здравоохранения и Инсти­тута питания РАМН от 14 июня 1984 г.;
* «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учрежде­ний. СанПиН 2.4.1.1249-03» от 20 июня 2003 г.;
* Приказы заведующего и вышестоящих органов образования, нормативно-методические документы Правительства РФ, РД и МО «Сергокалинский район».
* 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 дошкольного возраста;
* Методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
* Приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в дошкольных образовательных организациях;
* Правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты;
* Настоящей инструкцией и Трудовым договором.

**1.4.** График работы повара утверждает заведующий ДОУ.

1. ***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, пропускания, выпечки;
* нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
* объем 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.
  + нормы питания в детском саду.
  + правила сохранения витаминов и обогащения ими пищи.
  + правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности.
* положения должностной инструкции повара в детском саду.
  + норядок действий в экстремальной ситуации.

***2. Функции повара ДОУ***

На повара детского сада возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДОУ, качественного приготовления пищи для детей дошкольного образовательного учреждения.

*3. Требования к квалификации*

На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

*4. Должностные обязан*ности

Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню.

***Повар***

**1.** Выполняет «Инструкции по охране жизни и здоровья де­тей в ДОУ «Санитарно-гигиенические и эпидемиологичес­кие правила», инструкции по охране труда и технике безопасно­сти, противопожарные инструкции.

**2.** Обеспечивает приготовление вкусной и доброкачествен­ной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических тре­бований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом ДОУ.

3. Участвует в составлении меню на каждый день

4. Точно по весу принимает доброкачественные продукты от кладовщика.

5. Обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов.

6. Обеспечивает гигиеническую обработку продуктов ,своевременное, в соответствии с режимом ДОУ, приготовление доброкачественной пищи и культурную подачу пищи.

**7**. Отпускает готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов на

одного ребенку

**8.** Отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи.

**9.** Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние пищеб­лока в течение всего дня.

**10.** Составляет ежедневно пробу завтрака, обеда, полдника и несет за это персональную ответственность.

**11.** Делает маркировку посуды на пищеблоке и следит за ней и использует строго по назначению

**12.** Соблюдает правила личной гигиены, работает в чистой спецодежде и головном уборе.

**13.** Проходит медицинский осмотр в нерабочее время согласно­ графику.

14. Владеет практическими навыками приготовления блюд для  
детей разного возраста в дошкольных организациях:

* вязких, полувязких, 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, 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.

15. 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 и заведующим ДОУ с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

16. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2— +6 °С.

17. Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

*5. Права*

Повар имеет право:

* Не принимает продукты из кладовой, если они имеют признаки недоброкачественности.
* Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
* Требовать от руководства своевременного и качественного ремонта оборудования.
* Требовать своевременного обеспеченья оборудованием и чистящими средствами.
* Продолжительность очередного отпуска - 28 календарных дней.
* Пользуется правами, предусмотренными ТК РФ, Правилами внутреннего трудового распорядка. и другими законодательны­ми актами .
* Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольной образовательной организации.
* Требовать от администрации организации создания условий, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей.
* Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления организации.
* .На социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами организации и законодательством РФ.

*6. Ответственность*

***Повар несет ответственность:***

* За доброкачественное приготовление пищи.
* За соблюдение норм детского питания.
* За санитарное состояние пищеблока.
* За выполнение всех обязанностей, возложенных настоящей инструкцией.
* Несет ответственность за сохранность имущества на пищеблоке ДОУ.
* За качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке.
* За соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд.
* За сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
* За соблюдение режима питания.
* За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соблюдение сроков хранения медикаментов, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
* За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, повар несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.

***7. Взаимоотношения. Связи по должности повара ДОУ***

***Повар детского сада:***

* Подчиняется заведующему ДОУ и завхозу дошкольного образовательного учреждения.
* Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом
* Информирует заведующего детским садом и завхоза о возникших трудностях в работе.
* Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением

***Должностную инструкцию разработала: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Закарьяева Р.И.)***

***С должностной инструкцией ознакомлена***

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **2016 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ш*ахбанова П.С.*)**