

СОГЛАСОВАНО  
Председатель трудового коллектива  
\_\_\_\_\_/Яруллова Г.М./  
25.05.2023

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ Матвеевская СШ  
им. В.И. Кочеткова  
\_\_\_\_\_/Ловчева О.Б./  
29.05.2023

## **Должностная инструкция повара дошкольной группы МБОУ Матвеевская СШ им.В.И.Кочеткова**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящая новая должностная инструкция повара в ДГ (дошкольной группы) разработана на основе Профстандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 9 марта 2022 г № 113н, в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федерального закона от 02.01.2000г № 29-ФЗ с изменениями от 13 июля 2020 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция повара дошкольной группы по профстандарту устанавливает основные трудовые функции, должностные обязанности повара на пищеблоке ДГ, а также права и ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности при его работе в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Повар назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).

#### 1.4. На должность повара в ДГ назначается лицо:

- имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
- или профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания;
- имеющее стаж работы не менее года в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, 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 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.6. Выполняет свои обязанности в ДГ в соответствии с должностной инструкцией повара по профстандарту, Конституцией, законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных учреждениях, Уставом школы и Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и трудовым договором

1.7. В своей деятельности повар руководствуется:

-Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-установленным в ДГ основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;

-Положением об организации питания в ДГ ;  
приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

-правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

Повар должен знать:

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность дошкольных образовательных организаций;

-требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

-правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;

-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

-процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;

-технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

-рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

-технологии в молекулярной кухне;

-нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

-виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

-правила эксплуатации кухонных роботов;

-принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

-принципы ХАССП в столовой ДГ;

-требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на пищеблоке столовой.

Повар ДГ должен уметь:

-прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

-оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Повар должен строго соблюдать в ДГ должностную инструкцию, разработанную на основе Профстандарта, Конвенцию ООН о правах ребенка, инструкцию по охране труда на рабочем месте в ДГ, другие инструкции по охране труда при эксплуатации технологического оборудования и выполнения работ с кухонным инвентарем и оборудованием.

Повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в ДГ.

## **2. Трудовые функции**

*Повар ДГ выполняет следующие трудовые функции:*

Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для детей и работников в соответствии с режимом ДГ:

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке (кухне) ДГ.

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий для детей разного возраста в ДГ.

## **3. Должностные обязанности повара ДГ.**

В рамках трудовой функции подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе на пищеблоке ДГ:

- оценивает наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке ДГ;
- составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливает товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий на кухне ДГ.

В рамках трудовой функции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей ДГ:

Разрабатывает рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий.

Осуществляет подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Осуществляет подготовку оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Осуществляет приготовление:

- вязких, полу-вязких, 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, пюре-образных, 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;
- блюд здорового питания и диетических блюд.

Проводит выдачу готовой пищи только после прохождения контроля качества питания, осуществляемого бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал.

При осуществлении работ на пищеблоке ДГ повар обязан:

- являться на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока ДГ;
- находиться на рабочем месте в спецодежде;
- хранить личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
- ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДГ меню на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;
- принимать от кладовщика детского сада продукты по утвержденному меню на завтрашний день под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
- при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению;
- не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря; столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;
- 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;
- для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой;
- проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- осуществлять правильную последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
- соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- штучные продукты выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей;
- использовать в своей работе только вымеренную тару;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие 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;
- контролировать исправность технологического оборудования.

Производство готовых блюд осуществляет в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (техничко-технологических

картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов повар не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал ДГ, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Являясь ответственным за отбор суточной пробы, повар пищеблока детского сада проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, холодные закуски, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирает в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляет поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр.

Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи.

Осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. 3.12. В процессе работы соблюдает положения должностной инструкции повара ДГ, разработанной на основе профстандарта, трудовую дисциплину и установленный в ДГ режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.

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

Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности.

Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.

Повару на пищеблоке ДГ запрещается использовать неисправную мебель, неисправное технологическое и тепловое оборудование, электроприборы или оборудование с явными признаками повреждения, курить в помещениях и на территории ДГ.

Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

Информирует старшего воспитателя о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

Систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности, своевременно проходит периодические медицинские осмотры.

#### **4. Права**

Повар ДГ имеет право:

Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

Вносить свои предложения по улучшению организации питания в ДГ и в частности по улучшению работы пищеблока (кухни).

Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.

Требовать от администрации школы адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

На участие в управлении ДГ в пределах своей компетенции и в порядке, установленном Уставом школы.

На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками ДГ.

Участвовать в обсуждении проектов решений, касающихся организации питания в ДГ.

На получение от работников ДГ информации, необходимой для осуществления своей профессиональной деятельности.

На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников ДГ.

Знакомиться с проектами решений администрации ДГ, касающимися его рабочей деятельности, с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.

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. Повар ДГ имеет все права, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения, а также право на социальные гарантии.

4.13. Повышать свою профессиональную квалификацию.

#### **5. Ответственность**

Повар ДГ несет персональную ответственность:

-за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в ДГ;

-за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;

-за сохранность пищевых продуктов после их выдачи;

-за соблюдение режима питания в ДГ;

-за неоказание первой доврачебной помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрывание от администрации школы несчастного случая;

-за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в

ДГ.

За нарушение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, законных требований заведующего детским садом и иных локальных нормативных актов, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенным трудовым законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение иного аморального поступка повар ДГ может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с Трудовым Кодексом

Российской Федерации. Увольнение за данный поступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

За невыполнение требований охраны труда, несоблюдения правил пожарной безопасности, санитарно-гигиенических правил и норм повар несет ответственность в пределах определенных административным законодательством Российской Федерации. 5.5. За умышленное причинение ДГ или участникам образовательных отношений материального ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, определенных трудовым и (или) гражданским законодательством Российской Федерации. 5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

## **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Повар ДГ:

Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному директором.

Взаимодействует в своей деятельности со старшим воспитателем.

Получает от старшего воспитателя информацию нормативно-правового, организационного и хозяйственного характера, знакомится под роспись с соответствующими документами.

Постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с педагогическими работниками ДГ.

Информирует заместителя директора по административно-хозяйственной работе (завхоза), шеф-повара обо всех недостатках в организации условий его деятельности, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности. Вносит свои предложения по устранению недостатков, по оптимизации работы повара.

Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, старшему воспитателю.

Информирует старшего воспитателя о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, 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.

## **7. Заключительные положения**

Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

Факт ознакомления повара в ДГ с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

*С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки. «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*