

«согласовано»
Председатель профкома
МБДОУ д/сада «Колобок»
Аметова Л.А.
« 11/08/2014 »
Протокол № 10

«утверждаю»
заведующий МБДОУ д/сада
«Колобок» с.Чураево
Л.А. Яметова
« 11/08/2014 »
Приказ № 33



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА ДЕТСКОГО САДА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основании квалификационной характеристики помощника воспитателя образовательного учреждения, утвержденной приказом Министерства здравоохранения образования и социального развития РФ от 26.08.10 г. № 761н, Трудового кодекса РФ, Устава Учреждения.

1.2. Повар детского сада назначается и освобождается приказом заведующей МБДОУ детского сада «Колобок» с.Чураево в установленном порядке.

1.3. Повар подчиняется непосредственно заведующей детского сада.

1.4. Повар в своей деятельности руководствуется технологией приготовления пищи, правилами санитарии и гигиены; правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией. Работа контролируется заведующей детского сада, завхозом, медсестрой детского сада, сотрудниками Роспотребнадзора, а также общественностью и вышестоящими организациями.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность повара назначаются лица, имеющие соответствующую квалификацию, или соответствующие курсы и прошедшие инструктаж.

3. ОБЯЗАННОСТИ

3.1. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом дня образовательного учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи.

3.2. Участвует совместно с медперсоналом, завхозом, заведующей детского сада в составлении ежедневного меню, точно по весу принимает продукты со склада, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов.

3.3. Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений.

3.4. Обеспечивает правильную обработку продуктов (доочистка картофеля плодов, овощей, фруктов, ягод до или после мойки с помощью ножей и др. приспособлений, перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель). Нарезает хлеб, картофель, овощи. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделяет сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др.

3.5. Обеспечивает культурную выдачу готовой пищи младшим воспитателям в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции.

3.6. Контролирует качество сырья, поступающего в производство, строго соблюдает технологию приготовления пищи, норм закладки продуктов и санитарных правил.

3.7. Проводит ежедневно с диетсестрой бракераж готовой пищи.

3.8. Своевременно сообщает завхозу обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока.

3.9. Соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой.

3.10. Соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, правила по ТБ и ПБ, своевременно проходит медицинские осмотры, лабораторные обследования.

3.11. Повышает свою квалификацию (на семинарах, курсах).

3.12. Заменяет второго повара в его отсутствие (болезни, отпуска).

3.13. Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.

4 Повар должен

знать;

.1 Санитарно-эпидемиологические правила;

4.2 Основы гигиены;

4.3 Правила внутреннего трудового распорядка;

4.4 Режим детского учреждения;

4.5 Нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами;

4.6 Санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, оборудования, инвентаря.

4.7 Правила по охране труда и пожарной безопасности.

5. ПРАВА

5.1. Не выполнять работу непредусмотренную данной должностной инструкцией.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

6.2. Несет персональную ответственность за сохранность технологического оборудования и инвентаря.

6.3. Несёт материальную ответственность за выданные на пищеблок продукты.

С инструкцией ознакомлена :

Ф.И.О. дата В. 01. 2015г.



(Аксенова)