

Согласовано

Председатель ПК

МКДОУ детского сада N509



Утверждаю

Заведующий

МКДОУ детского сада N 509

Шаерман Т.В.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

повара

г. Новосибирск

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основе тарифно-квалификационной характеристики повара, утверждённой приказом Минобразования РФ по согласованию с Минтруда РФ. При составлении инструкции учтены Примерные рекомендации по организации службы охраны труда образовательных учреждениях системы Минобразования РФ от 27.08.95 г.
- 1.2. Повар принимается на работу на основании трудового договора, заявления на имя руководителя учреждения.
- 1.3. Повар назначается и освобождается от должности руководителем учреждения.
- 1.4. Повар подчиняется руководителю, шеф-повару.
- 1.5. Повар согласовывает свои действия с шеф-поваром.
- 1.6. В своей деятельности Повар руководствуется:
 - Конституцией Российской Федерации.
 - Международной Конвенцией о правах ребенка.
 - Законом Российской Федерации «Об образовании».
 - Уставом учреждения и локальными правовыми актами МБДОУ (в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора МБДОУ, настоящей должностной инструкцией.)
 - Правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.
 - Санитарными правилами.
 - Трудовым договором.
- 1.7. Повар должен владеть:
 - Основами врачебной медицинской помощи.
 - Правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.
 - Культурой труда и служебной этики.

II. ФУНКЦИИ

- 2.1. Охрана жизни и укрепление здоровья детей, сохранение и поддержка индивидуальности каждого.
- 2.2. Воспитание этических правил.
- 2.3. Содействие социализации воспитанников.

III. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Повар:

- 3.1. Выполняет работы по изготовлению разнообразных блюд, предъявленных через ежедневное меню.
- 3.2. Обязанности в приготовлении блюд в соответствии с возрастными особенностями детей.
- 3.3. Ответственно готовит каждое блюдо (1-е, 2-е, 3-е), выпечки, салаты.
- 3.4. Хорошо обладает технологией приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарные правила.
- 3.5. Выполняет работы: очистка, дочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов и ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
- 3.6. Занимается переборкой зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.
- 3.7. Удаляет себек, песок, земляры, посторонние примеси.
- 3.8. Обеспечивает промывку их после очистки, дочистки.
- 3.9. Печет хлеб, картофель, овощи, зелень.
- 3.10. Занимается размораживанием рыбы, мяса, птицы.
- 3.11. Промывает рыбу, птицу.
- 3.12. Делает заливку мяса, сельди.
- 3.13. Обработывает сухофрукты, субпродукты и др.
- 3.14. Приготавливает блюда для детей различного возраста.
- 3.15. Занимается приготовлением молочных, яичных блюд, блюд из крупы, творога, мяса и овощей.
- 3.16. Занимается дрожжевое и пресное тесто, выпекает из него булочки, пирожки, оладьи, ватружки, сухарики и другие изделия.
- 3.17. Занимается порционированием и раздачей блюд в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и младшего школьного возраста.
- 3.18. Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря.
- 3.19. Обеспечивает сохранность подотчётного имущества.
- 3.20. Подотчётён руководителю учреждения, заместителю директора по АХЧ

- 3.21. Собирают суточные пробы и оставляют в холодильнике для хранения при t 2-6 на 48 часов, под контролем медицинского работника.
- 3.22. Соблюдает этические нормы поведения в учреждении, быту, общественных местах.

IV. ПРАВА

Повар имеет право:

- 4.1. Участвовать в управлении МОУ в порядке, определенном Уставом МОУ.
- 4.2. Защищать профессиональную честь и достоинство.
- 4.3. Защищать свои интересы.
- 4.4. Вносить предложения по улучшению условий труда.
- 4.5. Пользоваться всеми правами, касающимися режима рабочего времени, времени отдыха, отпусков.
- 4.6. Получать консультативную помощь.

V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 5.1. В установленном законодательством РФ порядке кладовщик несёт ответственность за:
 - выполнение правил внутреннего трудового распорядка учреждения;
 - четкое и своевременное выполнение должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией;
 - соблюдение техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
 - за четкое ведение в установленном порядке документации;
 - за приём только сертифицированных продуктов питания;
 - за выдачу норм питания в соответствии с утверждёнными нормами учреждения;
 - несёт дисциплинарную ответственность за некачественное и несвоевременное выполнение обязанностей.

VI. ТРЕБОВАНИЯ

Повар обязан соблюдать требования по технике безопасности, производственной санитарии, противопожарной безопасности, нормативные требования охраны труда (ст. 217 ТК РФ), требования по должности.

VII. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ

Повар:

- 7.1. Замещает шеф-повара, повара, подсобного рабочего кухни в связи с производственной необходимостью, болезнью, отпуском и др.
- 7.2. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, заместителем директора по АХЧ, кладовщиком, шеф-поваром, старшей медсестрой.
- 7.3. Информировывает руководителя учреждения и соответствующие службы о всех чрезвычайных происшествиях, связанных с жизнью и здоровьем детей, охраны труда, противопожарной

Маршанова Т.С.

Лифшиц

Васильева М.А. Швец

Горбачева Т.В. Швец

