

УТВЕРЖДАЮ

« _____ » 20 ____ г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ №

МДОУ детский сад общеразвивающего вида № 120

Должность:

ПОВАР

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. На должность повара принимается лицо не моложе 18 лет, имющее специальное образование.
- 1.2. Подчиняется заведующей ДОУ и зам. заведующей по АХЧ.
- 1.3. Назначение на должность, перемещение и освобождение от должности производит заведующая ДОУ.
- 1.4. В своей деятельности повар руководствуется:
 - руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
 - Уставом учреждения;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - приказами, распоряжениями заведующей ДОУ;
 - настоящей должностной инструкцией.

1.5. Повар должен знать:

- основы гигиены;
- санитарно-эпидемиологические правила:
 - режим дня ДОУ;
 - нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
 - правила пользования электрооборудованием;
 - действия в экстремальных ситуациях.

2. ФУНКЦИИ

На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом ДОУ, доброкачественного приготовления пищи для детей и сотрудников.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Повар обязан:

- 3.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки в соответствии с технологией приготовления блюда.
- 3.3. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их правильную гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
- 3.4. Обеспечивать:
 - правильное хранение и расходование суточного запаса продуктов по назначению;
 - гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 3.5. Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка.

- 3.6. Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СанПиН.
- 3.7. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.8. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.
- 3.9. Проводить обработку сырых и вареных продуктов строго с использованием соответствующих маркированных досок и ножей.
- 3.10. В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.
- 3.11. Следить за санитарным состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в неделю проводить генеральную уборку).
- 3.12. Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.
- 3.13. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4. ПРАВА

Повар имеет право:

- 4.1. Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачества.
- 4.2. Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.
- 4.3. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечение чистящими средствами.
- 4.4. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 4.5. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Повар несет ответственность:

-за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

-за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей должностной инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в школьном учреждении повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ И СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ

Повар:

- 6.1. Подчиняется заведующей ДООУ и руководителю структурного подразделения (шеф-повару).
- 6.2. Взаимодействует в процессе своей деятельности с медсестрой, кладовщиком и рабочим по кухне.
- 6.3. Информировывает заведующего ДООУ и руководителя структурного подразделения (шеф-повара) о возникших трудностях в работе.
- 6.4. Выполняет разовые поручения заведующей ДООУ и руководителя структурного подразделения (шеф-повара).

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки.

« ___ » _____ 20__ г.