

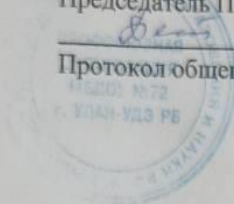
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №72 «Аленушка» комбинированного вида г. Улан-Удэ
РБ, г. Улан- Удэ, ул. Пестеля 37А, тел/ факс 44 65 10, mail-UUCadik72@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МБДОУ

Пеперская С.И.

Протокол общего собрания от 03.09. 2020



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад №72

Сагакова Е.В.

Приказ № 57 от 05.09.2020г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ШЕФ - ПОВАРА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая должностная инструкция шеф-повара в ДОУ (детском саду) разработана на основе Профстандарта 33.011 "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, с учетом Федерального Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 марта 2020 года; в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и иными нормативными актами, регламентирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция шеф-повара в ДОУ по профстандарту устанавливает трудовые функции, должностные обязанности, права, ответственность и связи по должности работника, занимающего в дошкольном образовательном учреждении должность шеф-повара.

1.3. Шеф-повар принимается на работу и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением. Непосредственно подчиняется заведующему детским садом. Выполняет указания медицинского работника ДОУ по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством шеф- повара выполняют свои должностные обязанности работники пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик)

1.4. На должность шеф- повара в ДОУ может назначаться лицо:

1.4.1. не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих;

1.4.2. имеющее стаж работы по специальности не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное или не менее двух

РАБОТНИК _____

РАБОТНИК _____

лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организации питания для специалистов, имеющих высшее образование;

1.4.3. соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раз в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раз в 2 года), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских осмотров и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

1.4.4. не имеющие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в ст. 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.

1.5. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар в ДОУ действует в соответствии с должностной инструкцией с учетом профстандарта, Конституцией и законами Российской Федерации, указами Президента и решениями Правительства Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Уставом ДОУ, Коллективным договором и Правилами внутреннего трудового распорядка.

1.6. В своей деятельности шеф-повар руководствуется: Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2020гг. «О качестве и безопасности пищевых продуктов, СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; локальными актами дошкольного образовательного учреждения; установленным циклическим 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;

требованиями охраны труда, пожарной и электробезопасности, а также правилами антитеррористической безопасности.

1.7. Шеф-повар ДОУ должен знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания детей в дошкольных

образовательных учреждениях; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях; специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства пищеблока (кухни) ДООУ; методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания; специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы; экономику общественного питания; правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и гигиены; правила и требования пожарной и электробезопасности на пищеблоке.

1.8. Шеф-повар должен уметь: определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания в ДООУ, и давать их оценку; планировать отдельные виды процессов основного производства пищеблока детского сада и необходимые для этого ресурсы; разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; оценивать организацию процессов производства пищеблока ДООУ; определять способы распределения производственных заданий между работниками кухни, передачи полномочий и степень ответственности; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам производства кухни детского сада; координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития пищеблока детского сада; производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания на пищеблоке ДООУ; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; проводить собрания работников пищеблока с учетом особенностей деятельности кухни детского сада; использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы по основному производству пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

1.9. При выполнении обязанностей на пищеблоке шеф-повар в ДООУ должен строго соблюдать должностную инструкцию, разработанную в соответствии с профстандартом, инструкцию по охране труда для шеф-повара, другие инструкции по охране труда при выполнении работ на пищеблоке, при работе с технологическим оборудованием и кухонным инвентарем.

1.10. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения проходит обучение навыкам оказания первой

доврачебной помощи пострадавшим, знакомится с порядком действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

2. ТРУДОВЫЕ ФУНКЦИИ:

Шеф-повар в ДООУ выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Управление текущей деятельностью производства пищеблока:

2.1.1. Планирование процессов основного производства пищеблока ДООУ.

2.1.2. Организация и координация процессов основного производства пищеблока ДООУ.

2.1.3. Контроль и оценка эффективности процессов производства пищеблока ДООУ.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ.

3.1. В рамках трудовой функции планирования процессов производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения: планирует потребности основного производства пищеблока в трудовых и материальных ресурсах; разрабатывает планы основного производства по отдельным видам процессов; оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения; проводит инструктажи персонала кухни детского сада по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.2. В рамках трудовой функции организации и координации процессов основного производства пищеблока детского сада: проводит организационную диагностику, проектирование и регламентацию процессов производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения; осуществляет расстановку поваров и других работников кухни, составляет графики выхода их на работу; распределяет производственные задания между поварами пищеблока в зависимости от их специализации и определения степени ответственности; осуществляет координацию процессов производства пищи на пищеблоке ДООУ с поставками продуктов и их хранением; обеспечивает своевременное, согласно режиму дошкольного образовательного учреждения, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для детей; составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления и реализации; составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий; проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства работников кухни детского сада, в целях повышения качества приготовляемых блюд.

3.3. В рамках трудовой функции контроля и оценки эффективности процессов основного производства пищеблока ДООУ: контролирует процесс своевременного, согласно режиму детского сада, высококачественного приготовления пищи для воспитанников, соблюдения работниками кухни

РАБОТНИК _____

санитарных требований и правил личной гигиены; осуществляет постоянный контроль технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, норм закладки сырья; проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения; оставляет ежедневно суточную пробу готовой продукции, которая отбирается в объеме: порционные - в полном объеме, 1 блюдо и гарниры - не менее 100 грамм. Проба отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и хранится в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2+6 °С. систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств; контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками пищеблока дошкольного образовательного учреждения; обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке ДООУ посредством своевременной подачи заявок на ремонт заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу); оценивает результаты деятельности пищеблока за отчетный период; выявляет отклонения от плана в работе пищеблока и их причины; осуществляет подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения; осуществляет учет, составление и подготовку отчетов о результатах работы пищеблока за отчетный период, внедрение передовых приемов и методов труда; реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи; контролирует соблюдение работниками кухни правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правил внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения; не допускает к выполнению обязанностей работника, являющегося источником инфекционных заболеваний; вносит предложения о поощрении отличившихся работников пищеблока или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

3.4.1. Нахождение на раздаче более 3-х часов с момента приготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; Реализацию готовой продукции с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; реализацию на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят

РАБОТНИК _____

указанные виды деятельности; организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых и грызунов.

3.5. При осуществлении работ на пищеблоке шеф-повар обязан:

Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, замене их на новые при нарушении их целостности; оставлять в индивидуальном шкафу одежду (головные уборы, обувь и т.д.); личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды; при посещении туалета снимать рабочую одежду.

3.6. Обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок ДОО при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных технических регламентов.

3.7. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями воспитанников, нуждающихся в диетическом питании в холодильнике.

3.8. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности ее загрязнения токсичными химическими веществами.

3.9. Временно отстраняет лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами после проверки медицинским работником.

3.10. Запрещает использование ртутных термометров на пищеблоке.

3.11. Не допускает ремонт производственных помещений пищеблока одновременно с приготовлением питания в них.

3.12. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом ДОО, воспитанниками и родителями ДОО.

3.14. Соблюдает свою должностную инструкцию шеф-повара в ДОО по профстандарту, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы, а также трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке ДОО, правила ношения одежды.

3.15. Проводит инструктажи персонала пищеблока по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам

3.16. Обеспечивает сохранность подотчётного оборудования, кухонного инвентаря, продуктов питания.

3.17. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.18. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников пищеблока ДОО.

3.19. Оперативно оповещает администрацию ДОО о каждом несчастном случае, принимает все меры по оказанию первой помощи пострадавшим.

РАБОТНИК _____

4. ПРАВА.

Шеф-повар имеет права:

- 4.1. На рабочее место, которое соответствует требованиям и нормам охраны труда и пожарной безопасности.
- 4.2. Вносить изменения в меню при необходимости.
- 4.3. Требовать прекращения (приостановления) работ в случае несоблюдения требований охраны труда, санитарно-эпидемиологических правил, пожарной безопасности. Давать указания по исправлению недостатков нарушений на пищеблоке ДОУ.
- 4.4. Вносить предложения по улучшению работы и условий .
- 4.5. Участвовать в работе органов самоуправления ДОУ
- 4.6. На предоставление к различным формам поощрения подчиненных работников, а также к дисциплинарному взысканию.
- 4.7. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение служебного расследования. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно или через законного представителя, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.
- 4.8. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

Шеф-повар несет ответственность в соответствии с действующим законодательство РФ: за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в ДОУ; за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи;

За сохранность пищевых продуктов; за соблюдение режима питания в ДОУ; за нарушение порядка действий в случае эвакуации; за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, распоряжений руководителя ДОУ и иных нормативных актов;

Качество, технологию приготовления и нормы выхода блюд санитарное состояние пищеблока; соблюдение техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выполнение правил внутреннего трудового распорядка ДОУ; своевременное прохождение медицинского осмотра.

6. ВЗАИМОТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ.

Шеф - повар:

- 6.1 Работает в режиме нормированного рабочего дня исходя из 40-часовой рабочей недели , участвует в обязательных плановых общих мероприятиях ДОУ, на которые не установлены нормы выработки.
- 6.2 Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией ДОУ.
- 6.3 Информировует руководителя ДОУ и соответствующие службы о всех чрезвычайных происшествиях, связанных с жизнью и здоровьем детей.

Дата: « _____ » _____ 202__ г.

С должностной инструкцией ознакомлена

РАБОТНИК _____

_____ (подпись)

Экземпляр инструкции получила

----- (подпись)

----- (Ф.И.О.)

РАБОТНИК _____