

## **Должностная инструкция повара.**

### **1. Общие положения**

1.1. Принимается на работу и освобождается от работы директором МБОУ СОШ с. Кунакбаево, структурным подразделением которого является детский сад с. Юлдашево

1.2. Подчиняется непосредственно директору школы

1.3. Служебные взаимоотношения:

- непосредственно подчиняется заведующему Юлдашевским филиалом МБОУ СОШ с. Кунакбаево по вопросам организации процесса питания;

- непосредственно подчиняется медицинскому персоналу дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санэпидрежима, организации и проведения производственного контроля.

1.4. Руководствуется в своей работе:

- санитарно–эпидемиологическими правилами и нормативами;

- методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов.

1.5. Должен знать и выполнять:

- Правила внутреннего трудового распорядка;

- Приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;

- Правила пожарной безопасности;

- Правила охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока.

### **2. Должностные обязанности**

2.1 Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов.

2.2 При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.3. Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролировать наличие инструкции на рабочем месте.

2.4. Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведённых местах.

2.5. Приготовленные дез.растворы хранить в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.6. Мыть варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей водой не ниже 40°С с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой и просушивать в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь" лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой с температурой не ниже 05°С во второй ванне, обдать кипятком, а затем просушивать на решетчатых металлических стеллажах.

- 2.8. Мясорубки после использования разбирать, промывать, обдать кипятком и тщательно просушить.
- 2.9. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью.
- 2.10. Столовую посуду после механического удаления остатков пищи мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивать на специальных решетках.
- 2.11. Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне и просушивать.
- 2.12. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.
- 2.13. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные бачки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.
- 2.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку и мытьё полов с применением моющих средств.
- 2.15. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
- 2.16. Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- 2.17. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 +6°С.
- 2.18. Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.
- 2.19. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.
- 2.20. Повар обязан ежедневно утром подробно знакомиться с меню – раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару.
- 2.21. Обязан принимать от завхоза продукты по меню – раскладке на завтрашний день под роспись.
- 2.22. Обязан точно производить подготовку, шинковку, закладку согласно меню – раскладке.
- 2.23. Повар обязан пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).
- 2.24. Повар обязан выдавать готовую продукцию на группы по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.
- 2.25. Обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.
- 2.26. Повар обязан весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

### **3. Права**

Повар имеет право:

- 3.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 3.3. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.

- 3.4. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.
- 3.5. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.
- 3.6. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.
- 3.7. Защищать свои интересы самостоятельно или через представителя, в т. ч. адвоката, в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с нарушением профессиональной этики.
- 3.8. Рассчитывать на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.
- 3.9. На ежегодный оплачиваемый отпуск.
- 3.10. Рабочую неделю продолжительностью 40 часов.
- 3.11. Бесплатное медицинское обследование.
- 3.12. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

#### **4. Ответственность**

Повар несет ответственность за:

- 4.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке.
- 4.2. Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи.
- 4.3. Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.
- 4.4. Соблюдение режима питания.
- 4.5. Выполнение правил техники безопасности.
- 4.6. Своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством.

С должностной инструкцией ознакомлен(а)

