Инструкция № 103

C=RU, O="ГБОУ НШ ""Гармония"" п.г.т. Безенчук", CN=Директор - Шишкина В.И., E=garmoniya_nsds_bzn@samara.edu.ru
008d6da80728a99db9
2022.10.24 09:48:50+04'00'

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ПК
ГБОУ НШ «Гармония»
_____Л.М.Каткасова
«01» марта 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБОУ НШ «Гармония»
_____В.И. Шишкина
«01» марта 2022г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПОВАРА

(при разработке использован Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года, регистрационный номер 557)

1. Общие положения

1.1. Повар назначается и освобождается от должности директором. На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на других сотрудников пищеблока. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора, изданного с соблюдением требований законодательства о труде;

1.2. ***Требования к образованию и обучению:*** Среднее общее образование. Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих;

1.3. ***Требования к опыту практической работы:*** Требования к опыту практической работы не предъявляются;

1.4. ***Особые условия допуска к работе:*** Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также прохождение санитарного минимума 1 раз в год.

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повар
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	260502	Технология продукции общественного питания

2.Обобщенная трудовая функция

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством шеф - повара.

3. Трудовые функции

3.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места:

Приказ Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 года N 761н "Об утверждении Единого квалификационного справочника

должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (зарегистрировано в Минюсте России 6 октября 2010 года N 18638).

3.1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

3.1.2. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию шеф – повара.

3.1.3. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

3.1.4. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.1.5. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.1.6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2. Выполенение заданий шеф- повара по приготовлению напитков и кулинарных изделий.

3.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей.

3.2.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, творога, яиц, блюд и гарниров из макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста. Приготовление горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию шеф – повара.

3.2.4. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию шеф –повара.

3.2.5. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3. Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Металлический инвентарь после мытья прокаливать в духовом шкафу, мясорубки после использования разбирать, промывать, обдать кипятком и тщательно просушить.

3.7. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, скопами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

3.8. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

3.9. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.10. 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.

3.11. Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3.12. 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.

3.13. В конце каждой рабочей недели проводится генеральная уборка варочных поверхностей и холодильного оборудования.

3.14. Принимает участие в составлении десятидневного меню.

3.15. Принимает участие в приеме продуктов. Развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару.

3.16. Обязан точно производить подготовку, шинковку, закладку согласно меню – раскладке (в том числе, в присутствии контролирующих лиц).

3.17. Выдавать пищу на группы по счету согласно тетради учета детей на каждый день, по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.

3.18. Пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).

3.19. Соблюдает правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем. Весь кухонный инвентарь хранить раздельно и применять строго по назначению.

3.20. Обеспечивает сотрудников горячим питанием в соответствии с табелем питания служащих на данный день.

3.21. Готовит кипяток для питья детям в емкости пищеблока и выдает его на группы по графику питьевого режима.

4. Необходимые умения

4.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

4.5. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

4.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Необходимые знания

5.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (САНПИН 2.4.1.3049-13) от 15 мая 2013г. № 26, п.13, п.14.

5.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

5.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

5.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

5.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

5.6. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

5.7. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

5.8. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.

6.Права

6.1. Повар имеет право не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

6.2. Имеет право вносить предложения по улучшению организации питания в образовательном учреждении.

6.3. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.

6.4. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснение.

7. Ответственность

7.1. Несет персональную ответственность за качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке.

7.2. Несет персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи.

7.3. За сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.

7.4. Несет персональную ответственность (в т.ч. материальную) за хранение личных продуктов персонала в холодильниках пищеблока и в помещениях пищеблока.

7.5. Несет персональную ответственность за соблюдение режима питания.

7.6. Несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.

7.7. Несёт персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

7.8. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка учреждения, распоряжений директора и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в т. ч. за неиспользование предоставленных прав, кухонный работник несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

7.9. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил кухонный работник привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

7.10. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кухонный работник несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

8. Взаимоотношения. Связи по должности.

Повар

8.1. Работает по расписанию, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором графику работы.

8.2. Подчиняется директору, старшей медицинской сестре. Непосредственным руководителем является шеф – повар. В своей деятельности взаимодействует с кладовщиком и заведующим хозяйством.

С должностными инструкциями ознакомлен(а):

личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*

личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*
личная подпись	*расшифровка подписи*	*дата ознакомления*