

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзной организации

_____ Е.В. Алябина

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ -
детский сад № 588

_____ Г.В. Гурьева

« ____ » _____ 20__ г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА

1. Общие положения.

1.1 Повар назначается и освобождается от должности заведующей ДООУ. На период отпуска и временной нетрудоспособности её обязанности возлагаются на других специалистов на основании приказа заведующей ДООУ.

1.2 Повар должен иметь специальное образование.

1.3 Повар подчиняется непосредственно шеф-повару.

1.4 В своей деятельности повар руководствуется Конституцией РФ, Законом РФ "Об образовании", "Типовым положением о дошкольном образовании учреждений";

Концепцией ООН о правах ребёнка; Указами Президента РФ; решениями правительства РФ и органов управления образования всех уровней по вопросам образования и воспитания детей дошкольного возраста; административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами МДООУ № 364, (Правила внутреннего трудового распорядка, приказы и распоряжения заведующего, настоящая должностная инструкция, трудовой договор).

2. Функции.

2.1 Обеспечение приготовления пищи.

2.2 Обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности.

2.3 Соблюдение требований инструкций санитарно-эпидемиологического содержания ДООУ.

3. Должностные обязанности.

Повар обрабатывает продукты и под руководством шеф-повара готовит пищу, раздаёт пищу помощникам воспитателей по графику выдачи пищи. В отсутствие шеф-повара повар заменяет его.

Повар использует кухонный инвентарь и спецодежду строго по назначению, согласно маркировки.

Повар отвечает за санитарное состояние кухни, посуды и всего кухонного оборудования.

Повар соблюдает инструкции пользования электрооборудованием и инструкции по технике безопасности.

Соблюдает хлорный режим на период карантина и по предписанию СЭС.

Участвует в составлении меню на каждый день, точно по весу принимает продукты из кладовой, отвечает за правильное их хранение и расходование.

Обязан знать нормы питания, правила приготовления.

По назначению использует диэлектрический материал.

Выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси.

Очищает и дочищает картофель, овощи, фрукты, ягоды, другие плоды до или после их мойки с помощью ножей, различных приспособлений.

Моет продукты, промывает их после очистки, дочистки.

Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу, разделяет сельдь, обрабатывает субпродукты.

Нарезает хлеб, картофель, овощи зелень.

Приготавливает блюда для детей ясельного возраста: молочные смеси, каши из круп, овощные блюда, фруктовые салаты, соусы, суфле, напитки и т.д.

Осуществляет закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки. Отпускает готовую пищу по графику в соответствии с нормой закладки продуктов на одного ребёнка.

Проводит витаминизацию пищи.

Маркирует кухонный инвентарь в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

