

Принято
на Общем собрании работников
ГБДОУ ЦРР-д/с №45
(протокол от 29.08.2019 № 1)

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ ЦРР – д/с № 45
Василеостровского района СПб
Орлова О.В.
(приказ от 29.08.2019 № 110-ОД)

С учетом мотивированного мнения
профсоюзного комитета
Председатель ПК
Железнова Е.А.
Протокол от 29.08.2019 № 3

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПОВАРА

**Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
центра развития ребенка - детского сада №45
Василеостровского района Санкт-Петербурга**

(новая редакция от 29.08.2019)

Санкт-Петербург,

2019

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, приказа Минтруда России от «08» сентября 2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации

1. Общие положения

1.1 Повар относится к категории рабочих.

1.2 **Определение вида профессиональной деятельности по профстандарту:** производство блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.3 **Цель профессиональной деятельности по профстандарту:** Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4 **Название профессии, должности в соответствии с ПС:** повар

1.5 **Присвоенный по стандарту уровень квалификации:** 3 уровень квалификации

1.6 **Требования к установленной квалификации, определенные ПС:**

Уровень образования: Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Профессиональный стаж:

Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

Особые условия по допуску к работе: Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке, наличие прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям; к работе в организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, состав и виды которых установлены Законодательством Российской Федерации; признанные недееспособными в установленном федеральным законом порядке; имеющие заболевания, предусмотренные перечнем.

Дополнительные характеристики:

Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации по профилю деятельности (не реже чем раз в три года)

Прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в год

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
ЕТКС	§ 22-23	Повар 3-го – 4-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар

1.6 **Лицо, которому непосредственно подчиняется работник:** заместитель заведующего по АХЧ

1.7 Повар принимается на должность и освобождается от должности заведующим Образовательного учреждения.

1.8 Нормы, которыми работник руководствуется в своей деятельности: законодательные и нормативные правовые акты, постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся социального питания, требования охраны труда и пожарной безопасности по профилю деятельности, санитарно-эпидемиологическое законодательство, Устав Образовательной организации, кодекс этики работников Образовательного учреждения, правила внутреннего трудового распорядка, локальные нормативные акты Образовательной организации по профилю деятельности, настоящей должностной инструкцией.

1.9 Необходимые знания по профстандарту:

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

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

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие социальное питание

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

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

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

1.10 Необходимые умения по профстандарту:

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

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

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

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

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

1.11 На время отсутствия повара (командировка, отпуск, болезнь, пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное заведующим в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права, обязанности и несет ответственность за исполнение возложенных на него обязанностей.

2. Должностные функции и обязанности.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	<p><i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i></p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p><i>Приготовление, оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p>Подготовка по зерновым и молочным продуктам, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей</p> <p>Подготовка рыбы, мяса и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>Приготовление бутербродов порциями в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд из рыбы в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд из яиц в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд из творога в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление горячих напитков в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам</p> <p>Приготовление и оформление салатов в соответствии с</p>

	<p>утвержденным меню, по технологическим картам Приготовление и оформление супов, бульонов в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам Приготовление горячих соусов в соответствии с утвержденным меню, по технологическим картам Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции в соответствии технологическими картами блюд. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий <i>Выполнение особых требований СанПиН</i> Отбор и постановка суточных проб Генеральная уборка помещения пищеблока Участие в работе совета по питанию</p>
--	---

3. Права сотрудника.

Повар имеет право:

- 3.1. Знакомиться с проектами решений руководства образовательного учреждения, касающимися его деятельности.
- 3.2. Выносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей Инструкцией.
- 3.3. Требовать от руководства Образовательного учреждения оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

4. Ответственность.

Повар несет ответственность в следующих случаях:

- 4.1 За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - в пределах, установленных трудовым законодательством Российской Федерации.
- 4.2 За правонарушения, совершенные в процессе своей деятельности, - в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- 4.3 За причинение материального ущерба организации – в пределах, установленных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Условия работы

- 5.1. Режим работы повара определяется в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, установленными в Организации.
- 5.2. Оценка работы:
 — регулярная — осуществляется заместителем заведующего по АХЧ в процессе исполнения поваром трудовых функций;

6. Заключительные положения.

- 6.1 Настоящая инструкция разработана на основании профессионального стандарта «Повар».

6.2 Порядок изменения настоящей инструкции. Инструкция изменяется при изменении законодательства. Проект изменений принимается на Общем собрании работников ОУ, с учетом мотивированного мнения Профсоюзного комитета ОУ, утверждается приказом руководителя Образовательного учреждения.

6.3 Один экземпляр настоящей инструкции хранится в кабинете заведующего и второй экземпляр хранится на рабочем месте сотрудника.

6.4 Для вновь поступающих сотрудников ознакомление с настоящей инструкцией происходит до подписания трудового договора. Для сотрудников, работающих на данной должности в период внедрения профстандарта, ознакомление с настоящей инструкцией происходит до подписания дополнительного соглашения к трудовому договору. Фиксация данного факта происходит путем подписи на листе ознакомления, в журнале и на экземпляре самой инструкции.