

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №234» комбинированного вида

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МБДОУ «Детский сад №234»

 / И.Т.Фирсова  
Протокол № 1  
«11» сентября 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 234»

 / Е. П. Строилова  
Приказ № 31-сн  
«11» сентября 2016 г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**  
*шеф-повара*

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе "Квалификационных характеристик должностей работников образования" утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 г. N 761н.

1.2. Шеф-повар относится к категории прочего и обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующим МБДОУ в порядке, предусмотренным законодательством РФ.

1.3. Шеф-повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее пяти лет.

1.4. Шеф-повар должен знать:

- основы трудового законодательства, правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- основы законодательства о техническом регулировании;
- основы организации производственных цехов и производства в целом;
- технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, требования санитарно-эпидемиологической безопасности при производстве кулинарной продукции;
- основные принципы здорового (рационального) питания человека;
- технологию лечебно-профилактического, диетического питания;
- особенности производства продукции для дошкольников;

- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии детей соответствующего возраста (в соответствии со спецификой образовательных учреждений, в которых обеспечивается питание);
- порядок составления меню, учета и отчетности, методику калькуляции блюд и цены на них, методику и определение норм отходов и потерь сырья (продуктов), методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), обладать навыками разработки стандартов организации (СТО), составления (оформления) технологических и технико-технологических карт, технологических инструкций;
- требования к составлению и оформлению меню питания воспитанников (с учетом возрастных групп), уметь составлять меню-требование и план-меню (на неделю);
- основные положения документов по сертификации услуг общественного питания (основополагающие нормативные документы и другие организационно-методические материалы);
- требования нормативных и технических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания, в т. ч. требования санитарного законодательства, технических регламентов и других нормативных документов в части безопасности используемых сырья и полуфабрикатов;
- последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ при производстве кулинарной продукции;
- основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;
- современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов; правила санитарной маркировки, хранения и использования оборудования и инвентаря;
- правила проведения инвентаризации (в столовых образовательных учреждений).

#### 1.5. Шеф-повар должен уметь:

- применять в практической деятельности методы контроля качества (включая инструментальные методы контроля) продукции и услуг, входного контроля сырья и материалов;
- пользоваться стандартами организации, техническими документами (техническими условиями, технологическими инструкциями, рецептурами, технико-технологическими картами), сборниками технологических нормативов (рецептур блюд);

- работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления творческой инициативы и активности работающих, воспитывать деловые качества у подчиненных;
- проводить расчет теоретической и фактической пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий и рациона в целом – рутинным методом (вручную) и с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения;
- быть способным четко организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров;
- осуществлять производственный контроль соблюдения санитарного законодательства и требований технических документов во вверенном подразделении, в т. ч. постоянный контроль технологических режимов и рецептур блюд, соблюдения производственным персоналом санитарно-противоэпидемических (гигиенических) требований и правил личной гигиены;
- осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями;
- осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

1.6. Шеф-повар непосредственно подчиняется заведующему МБДОУ, заведующему по АХР .

1.7. В своей деятельности шеф-повар руководствуется:

- техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- Уставом и локальными нормативными актами МБДОУ;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в МБДОУ;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока и противопожарной защиты;
- настоящей должностной инструкцией;
- трудовым договором (контрактом);

1.8. Шеф-повар работает по графику, утвержденному заведующим МБДОУ, с нагрузкой на одну ставку 40 часов в неделю.

## **2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Организовывать работу пищеблока.

2.2. Осуществлять правильную организацию производственного процесса, обеспечивать применение нового оборудования и прогрессивной технологии, внедрение рациональной организации труда.

2.3. Контролировать качество сырья, поступающего в производство.

2.4. Добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания, применять способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведенных местах. Приготовленные дез. растворы хранить в емкостях из затемненного стекла с хорошо пригнанной крышкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.8. Мыть варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей водой не ниже  $40^{\circ}\text{C}$  с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивать в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне с горячей водой ( $50^{\circ}\text{C}$ ) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой с температурой не ниже  $50^{\circ}\text{C}$  во второй ванне, обдать кипятком, а затем просушить на решетчатых металлических стеллажах.

2.10. Металлический инвентарь после мытья прокалывать в духовом шкафу, мясорубку после использования разбирать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушивать.

2.11. Столовую посуду после механического удаления остатков пищи мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже  $40^{\circ}\text{C}$ , ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже  $65^{\circ}\text{C}$  (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивать на специальных решетках.

2.12. Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне и просушивать.

2.13. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивать горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить предварительно промытыми в специально предназначенных кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.14. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание (дезинфекцию) посуды в установленном порядке.

2.15. Рабочие столы на пищеблоке после использования мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

2.16. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятить в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивать в дезинфицирующем растворе, затем простирывать в конце дня с моющим средством, прополаскивать, сушить и хранить в специально промаркированной таре.

2.17. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные бачки с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищать с помощью шлангов над канализационными трапами, промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивать горячей водой и просушивать.

2.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирать радиаторы, подоконники; еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

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

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

2.20. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы заведующим учреждением, лицом его заменяющим с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

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

2.22. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные - в полном объеме, 1 блюдо и гарниры - не менее 100 грамм. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2+6 °С.

2.23. Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.

2.24. Соблюдать при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следующие правила:

- Кожуру овощей чистить тонким слоем, очищать их непосредственно перед приготовлением; закладывать овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавлять в готовые блюда во время раздачи;
- Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывать. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускать предварительное замачивание овощей;
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать; очищать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в

варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается;

- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

2.25. Принимать участие в составлении меню на следующий день.

2.26. Ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару.

2.27. Обязан принимать от кладовщика продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись.

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

2.29. Штучные продукты должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей в группах.

2.30. Обязан пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).

2.31. Обязан ежедневно отмерять контрольную порцию по результатам расчета м/с выхода готового блюда (перед раздачей блюд на группы).

2.32. Обязан готовить салаты, винегреты только в присутствии сотрудника детской поликлиники(медицинской сестры), в чистом халате.

2.33. Обязан выдавать готовую продукцию на группы по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.

2.34. Обязан фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, куры, фрукты).

2.35. Обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.

2.36. Обязан весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.

2.37. Обеспечивать сотрудников горячим питанием в соответствии с табелем питания сотрудников на данный день.

2.38. Проходить медицинский осмотр согласно графику.

### **3. ПРАВА**

Шеф-повар имеет право в пределах своей компетенции:

3.1. Отказаться от использования недоброкачественных продуктов для приготовления блюд.

3.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в МБДОУ.

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. На ежегодный оплачиваемый отпуск 28 календарных дней и 6 дней дополнительного отпуска.

3.8. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

#### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ, распоряжений заведующего МБДОУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, шеф-повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

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

4.3. За виновное причинение МБДОУ ущерба в связи с ненадлежащим исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым законодательством РФ.

С инструкцией ознакомлены:

Дата	Подпись	ФИО