

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ КАВКАЗСКАЯ**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО
_____ Л.В. Крапивина

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ ЦРР – д/с № 22
_____ И.В. Бережинская

«09» января 2017г.

«09» января 2017г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ШЕФ – ПОВАРА**

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Порядком разработки, согласования и утверждения должностных инструкций, утвержденным приказом заведующей ДОУ.

1.2. Шеф-повар относится к категории прочего и обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующей МАДОУ 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 рецептов 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;

• 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 ДОУ, заместителю заведующей по ВР, старшей медицинской сестре.

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 ДОУ;

• правила внутреннего трудового распорядка;

• приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в ДОУ;

• 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 ДОУ, с нагрузкой на одну ставку 36 часов в неделю.

2. Должностные обязанности шеф-повар

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. Распределять обязанности среди поваров.

2.4. Проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

2.5. Контролировать качество сырья, поступающего в производство.

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

2.7. 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.

2.8. 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. 2.9. Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведенных местах. Приготовленные дезрастворы хранить в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.10. Мыть варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей золой не ниже 40°C 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.

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

2.12. Металлический инвентарь после мытья прокалывать в духовом шкафу, мясорубки после использования разбирать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушивать. 2.13. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. 2.14. Столовую посуду после механического удаления остатков пищи мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивать горячей проточной водой с температурой воды не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивать на специальных решетках.

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

2.16. 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 вертикальном положении ручками вверх.

2.17. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживающие (дезинфекцию) посуды в установленном порядке.

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

2.19. 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 специальной промаркированной таре.

2.20. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные бачки с крышками, очистка которых производится 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.

2.21. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: 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.

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

2.23. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

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

2.25. 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.

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

2.27. 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.

2.28. Принимать участие в составлении меню на следующий день.

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

2.30. Обязан принимать от завхоза продукты по меню-раскладке на завтрашний день под роспись.

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

2.32. Обязан в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщику.

- 2.33. Штучные продукты должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей в группах.
- 2.34. Обязан пользоваться в своей работе только вымеренной тарой (как для жидких, так и для густых блюд).
- 2.35. Обязан ежедневно отмерять контрольную порцию по результатам расчета м/с выхода готового блюда (перед раздачей блюд на группы).
- 2.36. Обязан готовить салаты, винегреты только в присутствии медсестры, в чистом халате.
- 2.37. Обязан выдавать готовую продукцию на группы по графику выдачи, предварительно остудив третье блюдо, соблюдая маркировку тары.
- 2.38. Обязан фиксировать вес пищевых отходов в меню раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, куры, фрукты).
- 2.39. Обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.
- 2.40. Обязан весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.
- 2.41. Готовить кипяток для питья детям в емкости и выдавать его на группы.

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 ДООУ.
- 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.
- 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 МАДОУ, распоряжений заведующего МАДОУ 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 ДООУ ущерба в связи с ненадлежащим исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым законодательством РФ.

С должностной инструкцией ознакомлен(а): _____ / _____ /

« ___ » _____ 2017г.

Копию должностной инструкции получил(а): _____ / _____ /

« ___ » _____ 2017г.