

# Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Сказка» г.Вуктыл

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МБДОУ «Детский  
сад «Сказка» г.Вуктыл  
от « 31 » \_декабря\_2019 г.  
№ 312

## Должностная инструкция шеф-повара

### 1. Общие положения

1.1. Должностная инструкция шеф-повара (далее – Должностная инструкция) является локальным нормативным актом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Сказка» г.Вуктыл (далее – Детский сад).

1.2. Должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н, с учетом Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.3. Должностная инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность сотрудника, занимающего должность шеф-повара в Детском саду.

1.4. Шеф-повар относится к категории руководителей. Принимается на работу и освобождается от должности приказом заведующего Детским садом в соответствии с трудовым законодательством.

1.5. На должность шеф-повара назначается лицо:

– не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих или высшее образование по программе бакалавр и дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;

– имеющее стаж работы по специальности не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование или не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование;

– соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

– не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.6. Шеф-повар непосредственно подчиняется заведующему Детским садом, выполняет указания по вопросам соблюдения санитарных правил, санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством шеф-повара выполняют свои должностные обязанности все работники пищеблока (кладовщик, повар, подсобный рабочий).

1.7. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар действует в соответствии с Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Уставом Детского сада, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными нормативными актами, регулирующими вопросы организации питания в Детском саду.

1.8. В своей деятельности шеф-повар руководствуется:

– Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– утвержденным в Детском саду основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;

– Положением об организации питания в Детском саду;

– правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

– приказами, инструкциями, другими локальными нормативными актами;

– Должностной инструкцией и трудовым договором;

1.9. Шеф-повар должен знать:

– нормативные правовые акты Российской Федерации, Республики Коми, регулирующие вопросы организации питания детей в дошкольных образовательных организациях;

– действующие санитарные правила и санитарно-эпидемиологические требования, применяемые к условиям работы дошкольных образовательных организаций;

– требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;

– современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях;

– технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ассортимента питания в дошкольных образовательных учреждениях;

– специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения;

- методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания;
- специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания;
- теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы;
- экономику общественного питания;
- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и гигиены;
- правила и требования пожарной и электробезопасности на пищеблоке.

1.10. Шеф-повар должен уметь:

- определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания в Детском саду, и давать их оценку;
- планировать отдельные виды процессов основного производства пищеблока Детского сада и необходимые для этого ресурсы;
- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;
- оценивать организацию процессов производства пищеблока Детского сада;
- определять способы распределения производственных заданий между работниками кухни, передачи полномочий и степень ответственности;
- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам производства;
- координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития пищеблока Детского сада;
- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;
- проводить собрания работников пищеблока с учетом особенностей деятельности;
- использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы по основному производству пищеблока Детского сада.

1.11. При выполнении обязанностей на пищеблоке шеф-повар должен строго соблюдать Должностную инструкцию, инструкцию по охране труда для шеф-повара, другие инструкции по охране труда при выполнении работ на пищеблоке, при работе с технологическим оборудованием и кухонным инвентарем, а также Конвенцию ООН о правах ребенка.

1.12. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке шеф-повар проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим, знакомится с порядком действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в Детском саду.

## **2. Трудовые функции**

*Шеф-повар выполняет следующие трудовые функции:*

### **2.1. Управление текущей деятельностью производства пищеблока:**

2.1.1. Планирование процессов основного производства пищеблока Детского сада.

2.1.2. Организация и координация процессов основного производства пищеблока Детского сада.

2.1.3. Контроль и оценка эффективности процессов производства пищеблока в Детском саду.

## **3. Должностные обязанности**

*Шеф-повар выполняет следующие обязанности:*

### **3.1. В рамках трудовой функции планирования процессов производства пищеблока Детского сада:**

– планирует потребности основного производства пищеблока в трудовых и материальных ресурсах;

– разрабатывает планы основного производства по отдельным видам процессов;

– оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищеблока Детского сада;

– проводит инструктажи персонала по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

### **3.2. В рамках трудовой функции организации и координации процессов основного производства пищеблока Детского сада:**

– проводит организационную диагностику, проектирование и регламентацию процессов производства пищеблока Детского сада;

– осуществляет расстановку поваров и других работников пищеблока, составляет графики выхода их на работу;

– распределяет производственные задания между поварами в зависимости от их специализации и определения степени ответственности;

– осуществляет координацию процессов производства пищи на пищеблоке Детского сада с поставками продуктов и их хранением;

– обеспечивает своевременное, согласно режиму Детского сада, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для детей;

– составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления и реализации;

– составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;

– проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства работников пищеблока Детского сада, в целях повышения качества приготовляемых блюд.

3.3. В рамках трудовой функции контроля и оценки эффективности процессов основного производства пищеблока Детского сада:

- контролирует процесс своевременного, согласно режиму Детского сада, высококачественного приготовления пищи для воспитанников;
- осуществляет систематический контроль норм закладки сырья, соответствия меню и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, отраженной в технологических картах (технических картах и технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- контролирует соблюдение работниками пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены;
- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов контролирует ежедневное ведение регистрации показателей температуры хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях;
- контролирует подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии;
- не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- осуществляет контроль систематического отбора суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- контролирует осуществление питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, а также смену воды в емкости для её раздачи не реже, чем через 3 часа с фиксацией в графике;
- осуществляет контроль использования термометра для контроля температуры блюд при раздаче с целью минимизации риска теплового воздействия;
- не допускает использование не по назначению кухонного инвентаря, использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- разрешает работникам использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- разрешает для приготовления блюд использовать посуду только из нержавеющей стали, а для раздачи блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- контролирует использование работниками кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования только в соответствии с маркировкой;
- контролирует обработку и хранение отдельно в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции;

- контролирует осуществление работниками пищеблока Детского сада правильной последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работающего персонала;
- контролирует использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- не допускает размещение работниками пищеблока личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока детского сада;
- систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств;
- контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками пищеблока;
- обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке Детского сада посредством своевременной подачи заявок на ремонт заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе (завхозу);
- контролирует в конце рабочего дня мойку всей посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, и максимальных температурных режимов; при мытье вручную контролирует обработку посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;
- в соответствии с инструкцией по эксплуатации обеспечивает работу бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд;
- оценивает результаты деятельности пищеблока за отчетный период, выявляет отклонения от плана в работе пищеблока и их причины;
- осуществляет подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы пищеблока;
- осуществляет учет, составление и подготовку отчетов о результатах работы пищеблока за отчетный период, внедрение передовых приемов и методов труда;
- реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи;
- контролирует соблюдение работниками пищеблока правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, режима работы пищеблока;
- осуществляет контроль уборки всех помещений, предназначенных для организации питания, ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений, столов для посетителей после каждого использования.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализацию пищевой продукции с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- содержания синантропных птиц и животных;
- организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых и грызунов.

3.5. При осуществлении работ на пищеблоке шеф-повар обязан:

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.6. Обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок Детского сада при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимает.

3.7. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями (законными представителями) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике.

3.8. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности её загрязнения токсичными химическими веществами.

3.9. Временно отстраняет лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами после проверки медицинским работником.

3.10. Запрещает использование ртутных термометров на пищеблоке.

3.11. Размещает в доступных для родителей (законных представителей) местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников Детского сада.

3.12. Не допускает ремонт производственных помещений пищеблока Детского сада одновременно с приготовлением питания в них.

3.13. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом Детского сада, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.

3.14. Соблюдает правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке Детского сада, правила ношения спецодежды.

3.15. Проводит инструктажи персонала пищеблока по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.16. Шеф-повар обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов питания.

3.17. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.18. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников пищеблока.

3.19. Незамедлительно оповещает администрацию Детского сада о каждом несчастном случае, принимает все возможные меры по оказанию первой помощи пострадавшим.

#### **4. Права**

Шеф-повар имеет право:

4.1. На рабочее место, которое соответствует требованиям и нормам охраны труда и пожарной безопасности.

4.2. Вносить изменения в меню при необходимости.

4.3. Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм; давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений на пищеблоке Детского сада.

4.4. Требовать адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

4.5. Запрашивать у администрации Детского сада, получать и применять информационные материалы, нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.



4.6. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.7. Знакомиться с проектами решений заведующего Детским садом, касающихся выполняемой им функции, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности, критериями оценки качества исполнения своих должностных обязанностей и трудовых функций.

4.8. Знакомиться с отзывами о своей работе, жалобами и иными документами, отражающими оценку труда шеф-повара, предоставлять по ним пояснения.

4.9. Участвовать в работе органов управления Детским садом, в рамках, предусмотренных Уставом, в обсуждении вопросов, касающихся исполняемых шеф-поваром должностных обязанностей и работы пищеблока в целом.

4.10. На представление к различным формам поощрения подчиненных работников пищеблока, а также к дисциплинарному взысканию.

4.11. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи, предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.

4.12. Повышать свою профессиональную квалификацию.

## 5. Ответственность

5.1. Шеф-повар несет ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации:

- за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в Детском саду;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи;
- за сохранность пищевых продуктов;
- за соблюдение режима питания в Детском саду;
- за неоказание первой помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в Детском саду.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Должностной инструкции, Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений заведующего и иных локальных нормативных актов, а также за принятие решений, повлекших дезорганизацию режима питания детей или ухудшение их здоровья, несет дисциплинарную ответственность в порядке, установленном Трудовым Законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За использование, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение другого аморального поступка шеф-повар может быть освобожден от занимаемой им

должности в соответствии с Трудовым законодательством. Увольнение за подобный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.4. За нарушение правил пожарной безопасности, норм охраны труда, санитарно-гигиенических требований на пищеблоке шеф-повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, определенных действующим административным законодательством Российской Федерации.

5.5. За умышленное причинение Детскому саду или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных Трудовым и (или) Гражданским законодательством Российской Федерации.

5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности шеф-повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

## **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

6.1. Шеф-повар выполняет свою работу в режиме нормированного рабочего дня согласно утвержденному графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели.

6.2. В период отсутствия шеф-повара (отпуска, временной нетрудоспособности, др.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.

6.3. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками пищеблока, педагогическими работниками, родителями (законными представителями) воспитанников.

6.4. Проходит инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, электробезопасности; периодические медицинские обследования и санитарный минимум.

6.5. Обменивается информацией по вопросам, относящимся к его компетенции, с администрацией, педагогическими работниками и обслуживающим персоналом.

6.6. Получает от заведующего Детским садом информацию нормативно-правового и организационного характера, знакомится под расписку с необходимыми документами.

6.7. Информировывает заведующего хозяйством обо всех недостатках в организации условий его деятельности и деятельности пищеблока (отсутствии кухонного инвентаря, ремонте оборудования и механизмов), соответствии рабочих мест на кухне нормам охраны труда и пожарной безопасности.

6.8. Вносит свои предложения администрации Детского сада по оптимизации его работы и работы пищеблока, по устранению выявленных недостатков.

6.9. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику Детского сада.

6.10. Информировывает заведующего (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, заведующего хозяйством – об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического

и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Ознакомление сотрудника с настоящей Должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора) и (или) после ее утверждения (в случае внесения изменений, утверждения в новой редакции).

7.2. Один экземпляр Должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается подписью в экземпляре Должностной инструкции, хранящемся у заведующего Детским садом.

7.4. Контроль исполнения Должностной инструкции возлагается на старшего воспитателя Детским садом.