

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 38
«КОЛОКОЛЬЧИК» Г.СВЕТЛОГРАД

Согласована:
Председатель ПО МБДОУ ДС № 38
«Колокольчик» г. Светлоград
Енисейская Л.Н.
«01» марта 2023 г.

Утверждена:
Заведующий МБДОУ ДС №38
«Колокольчик» г.Светлоград
Е.Ю. Черноволенко
приказ № 19 от 01.03.2023 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16
ШЕФ- ПОВАРА**

1. Общие положения.

1.1. Настоящая производственная инструкция шеф - повара в детском саду разработана на основе профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н., Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в редакции от 13 июля 2020 года., [Трудового кодекса РФ](#), [СП 2.4.3648-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#); [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания"](#); [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#)

1.2. На должность шеф-повара в ДОУ назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) и дополнительным профессиональным программам по основному производству организации питания со стажем не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организации питания.

1.3. Особыми условиями допуска к работе являются:

- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

- наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.4. Шеф-повар относится к категории руководителей. Принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДООУ.

1.5. Шеф-повар непосредственно подчиняется заведующему ДООУ.

1.6. Шеф-повар в ДООУ должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации питания детей в ДООУ;
- технологии обучения на рабочих местах;
- требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;
- методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников пищеблока;
- теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы;
- методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности;
- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- правила проведения инвентаризации;
- порядок и требования к составлению и оформлению меню питания воспитанников (с учетом возрастных групп);
- стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты;
- виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- специализированные компьютерные программы и технологии;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);
- гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);

- нормы охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности.

1.7. Шеф-повар ДООУ должен уметь:

- распределять работу и ставить задачи работникам пищеблока;
- обучать персонал на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролировать текущую деятельность работников пищеблока и своевременно выявлять отклонения в их работе;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения персоналом трудовой дисциплины;
- управлять конфликтными ситуациями, возникающими на пищеблоке;
- организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы подчиненных;
- применять методы контроля качества продукции и услуг, входного контроля сырья и материалов;
- анализировать результаты работы работников пищеблока за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;
- разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы пищеблока;
- согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями;
- проводить собрания работников пищеблока;
- использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы пищеблока.

1.8. Шеф-повар ДООУ должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершении террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

2. Трудовые обязанности.

В рамках своих трудовых функций шеф-повар имеет следующие трудовые обязанности:

2.1. Осуществляет общее руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока ДООУ с учетом санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Проводит вводный и текущий инструктаж для работников пищеблока.

2.3. Оценивает потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы пищеблока.

- 2.4. Организовывает обучение персонала на рабочих местах и с отрывом от производства.
- 2.5. Распределяет задания между работниками пищеблока в зависимости от их умений и компетенции, определяет их степени ответственности.
- 2.6. Координирует работу пищеблока с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями.
- 2.7. Контролирует и обеспечивает своевременное, согласно режиму ДОУ, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для воспитанников.
- 2.8. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства работников пищеблока ДОУ в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- 2.9. Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд.
- 2.10. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.
- 2.11. Реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока столовой трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи.
- 2.12. Оценивает результаты работы пищеблока за отчетный период.
- 2.13. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности пищеблока ДОУ, внедрение передовых приемов и методов труда.
- 2.14. Соблюдает правила санитарии и личной гигиены на рабочем месте.
- 2.15. Контролирует соблюдение работниками пищеблока правил и норм охраны труда, санитарных, санитарно-эпидемиологических правил, гигиенических нормативов и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка ДОУ.
- 2.16. Вносит предложения о поощрении отличившихся работников кухни в ДОУ или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.
- 2.17. Соблюдает культуру и этику общения с воспитанниками и сотрудниками ДОУ.
- 2.18. Проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в год), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.
- 2.19. Выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в ДОУ.

3. Права сотрудника.

Шеф-повар пищеблока ДООУ имеет право:

- 3.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями.
- 3.2. Выдвигать требования администрации ДООУ по оказанию содействия в выполнении своих должностных обязанностей.
- 3.3. Знакомиться с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности и организации питания в ДООУ, относящихся к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения.
- 3.4. Принимать участие в управлении ДООУ в порядке, установленном Уставом учреждения.
- 3.5. Защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- 3.6. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения.

4. Ответственность.

Шеф-повар в ДООУ несет ответственность:

- 4.1. За несоответствующее выполнение или невыполнение должностной инструкции в соответствии с Уставом, трудовым договором и действующим трудовым законодательством Российской Федерации.
- 4.2. За нанесение материального ущерба в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:
 - за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;
 - за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
 - за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на кухню;
 - за соблюдение режима питания в ДООУ.
- 4.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, которые связаны с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, шеф-повар может быть освобожден от занимаемой должности.
- 4.4. За нарушение правил охраны труда, противопожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, заведующий производством пищеблока ДООУ несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5. Взаимоотношения. Связи по должности.

Шеф-повар в ДООУ:

- 5.1. Выполняет свою работу в режиме ненормированного рабочего дня согласно утвержденному графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели.

