

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение центр
развития ребёнка - детский сад №36 «Ласточка» г.Светлоград

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома
МКДОУ ЦРР ДС №36
«Ласточка» г.Светлоград
_____ С.В.Рогачева

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ №__от __20__
Заведующий
МКДОУ ЦРР ДС №36
«Ласточка» Г.Светлоград
_____ В.К.Подорожко

Трудовые обязанности №_____
Повару

(Ф.И.О)

1. Общие положения

1.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие специальное образование, прошедшие инструктаж и аттестацию.

1.2. Повар принимается и освобождается от должности заведующим МКДОУ.

1.3. Непосредственно подчиняется заведующей МКДОУ.

1.4. В своей деятельности повар руководствуется:

- Уставом МКДОУ;
- правилами внутреннего трудового распорядка МКДОУ;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- приказами, распоряжениями заведующего МКДОУ;
- правилами, установленными СанПиНом;
- настоящими трудовыми обязанностями и трудовым договором.

1.5. Повар должен знать:

- основы гигиены;
- правила и нормы охраны труда;
- санитарно-эпидемиологические правила;
- режим дня возрастных групп МКДОУ;
- нормы питания, основные правила приготовления блюд, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- правила пользования электрооборудованием;
- действия в экстремальных ситуациях.

2. Функции

1. На повара возлагается функция обеспечения своевременного, в соответствии с режимом МКДОУ, доброкачественного приготовления пищи для детей.

3. Трудовые обязанности

Для выполнения возложенных на него функций повар обязан:

3.1. Выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

3.2. Участвовать в составлении меню на каждый день.

3.3. Осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки.

3.4.Принимать точно весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.

3.5.Обеспечивать:

- правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
- гигиеническую обработку продуктов и подачу пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

3.6.Отпускать готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов в расчете на ребенка.

3.7.Закладывать и хранить суточные пробы всего дневного рациона согласно требованиям СанПиНа.

3.8.Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9.Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

3.10.Проводить обработку сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей.

3.11.В обязательном порядке процеживать рыбные и мясные бульоны.

3.12.Проводить заготовку продуктов и овощей.

3.13.Следить за состоянием кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержать его в чистоте (один раз в месяц проводить генеральную уборку).

3.14.Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к технологии приготовления пищи.

3.15.Своевременно проводить медицинский осмотр.

4.Права

Повар имеет право:

4.1.Не принимать продукты от кладовщика, если они имеют признаки недоброкачественности.

4.2.Ходатайствовать перед администрацией о наказании лиц, использующих кухонный инвентарь без разрешения повара.

4.3.Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования.

4.4.Получать от руководителей информацию и документы по вопросам, входящим в его компетенцию.

4.5.Требовать обеспечения моющими и гигиеническими средствами.

4.6.Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку её работы, давать по ним объяснения.

4.7.На конфиденциальность дисциплинированного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

4.8.Вносить предложения по улучшению условий труда для их включения в соглашение по охране труда.

4.9.Пользоваться всеми правами, касающимися режима рабочего времени, времени отдыха, отпусков, социального обеспечения, которые установлены учредительными документами и трудовым законодательством.

4.10.Получать консультативную помощь от заведующего хозяйством и медицинской сестры учреждения.

4.11.Получать соответствующую зарплату за труд с выплатой надбавок согласно действующему законодательству, требовать объяснения в случае недоразумений.

4.12.Обращаться за помощью к трудовому коллективу при возникновении трудовых споров, а также защищать свои права в судебном порядке.

4.13..Работать по совместительству, с совмещением.

4.14.Получать поощрение и награды за добросовестный труд, творческую инициативу в профессиональной деятельности.

5.Ответственность.

Повар несет персональную ответственность:

5.1. За санитарное состояние на пищеблоке.

5.2. За результативность работы по выполнению требований СанПиНа.

5.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин правил внутреннего трудового распорядка МКДОУ, законных распоряжений заведующей МКДОУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.4. За несвоевременное прохождение медосмотра;

5.5. За несоблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики.

5.6. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил по содержанию вверенного имущества повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

5.12 За виновное причинение МКДОУ ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством РФ.

6.Взаимоотношения и связи по должности

Повар:

6.1.Работает по графику в режиме нормированного дня, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели (8 часов ежедневно), согласованному и утвержденному заведующим МКДОУ, участвует в обязательных плановых общих мероприятиях МКДОУ, на которые не установлены нормы выработки.

6.2. Обязана сообщать заведующей, старшей медсестре, заместителю заведующего по ВМР о невыходе на работу по больничному листу и о дате выхода на работу после болезни.

6.5.Совместно со всем коллективом один раз в год готовит учреждение к новому учебному году.

6.6.Уходя с работы, повар обязан оставлять свое рабочее место в полном порядке.

6.7.Получает от руководителя МКДОУ, заведующего хозяйством, медицинской сестры информацию нормативно-правового и организационного характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.8. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в её компетенцию с завхозом, старшей медицинской сестрой, кладовщиком.

6.9. Работает в тесной преемственной связи с рабочим по кухне и помощниками воспитателей .

6.13. Информировывает руководителя МКДОУ о трудностях, возникших в работе с коллегами.

6.14. Выполняет разовые поручения заведующего МКДОУ .

6.15. Подотчетен заведующему МКДОУ, заведующему хозяйством, медицинской сестре учреждения.

С трудовыми обязанностями ознакомлен(а):_____.

