

*Отдел образования Администрации города Саки
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №2 «Звездочка» города Саки Республики Крым*

УТВЕРЖДЕНА
Приказом по МБДОУ
«Детский сад № 2 «Звездочка»
от 27.10.2022г. № 199

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

№ 10/2022

Шеф- Повар

2022 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

№ 10/2022

Шеф- Повар

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция шеф-повара дошкольного образовательного учреждения разработана в соответствии с Профессиональным стандартом «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022г. N 113н. При составлении инструкции учтены Трудовой кодекс РФ, Закон РФ от 30 июня 2006 г. № 90-ФЗ и иные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Данная должностная инструкция регламентирует основные трудовые функции, должностные обязанности шеф-повара дошкольного образовательного учреждения, права и ответственность шеф-повара, а также его взаимоотношения и связи по должности в ДОУ.

1.3. Шеф-повар относится к категории рабочих, принимается на должность и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением, в порядке, установленном трудовым договором, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

Шеф-повар непосредственно подчиняется заведующему дошкольным образовательным учреждением, а также выполняет указания заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе дошкольного образовательного учреждения, медицинского работника дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.4. На должность шеф-повара назначается лицо, имеющее Среднее профессиональное образование - программа подготовки специалистов среднего звена или Высшее образование – бакалавриат

1.5. Требования к опыту практической работы: Не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования

1.6. Дополнительные характеристики: Рекомендуются дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации.

1.7. Особые условия допуска к работе:

1.7.1. Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке

1.7.2. Не имеющие ограничения на занятия трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1. Трудового кодекса Российской Федерации.

1.7.3. Соблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики.

1.8. Шеф-повар дошкольного образовательного учреждения должен строго соблюдать настоящую должностную инструкцию, знать порядок действий при возникновении возгорания в дошкольном образовательном учреждении или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в ДОУ.

1.9. Шеф-повар дошкольного образовательного учреждения должен строго соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка и Федеральный закон №124-ФЗ от 24 июля 1998 года «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».

2. Трудовые функции шеф-повара.

Основными трудовыми функциями шеф-повара дошкольного образовательного учреждения являются:

- 2.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.**
 - 2.1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.**
 - 2.1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 2.2. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров**
 - 2.2.1. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом**
 - 2.2.2. Организация работы бригады поваров**
 - 2.2.3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров**
- 2.3. Управление текущей деятельностью кухни организации питания**
 - 2.3.1. Планирование процессов кухни, основного производства организации питания**
 - 2.3.2. Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания**
 - 2.3.3. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания**
 - 2.3.4. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания**

3. Трудовые действия:

В рамках трудовой обобщенной функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента»

3.1. В рамках трудовой функции «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе».

- 3.1.1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 3.1.2. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 3.1.3. Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.**

3.2. В рамках трудовой функции «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий».

- 3.2.1. Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 3.2.2. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 3.2.3. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.**
- 3.2.4. Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.**

В рамках трудовой обобщенной функции «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров»

3.3. В рамках трудовой функции «Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом».

- 3.3.1. Проведение инвентаризации кухни организации питания**
- 3.3.2. Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря**
- 3.3.3. Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров**

3.4. В рамках трудовой функции «Организация работы бригады поваров»

- 3.4.1. Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров**
- 3.4.2. Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания**
- 3.4.3. Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания**

- 3.4.4.** Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.4.5.** Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.5. В рамках трудовой функции «Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров»**
- 3.5.1.** Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре
- 3.5.2.** Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных
- 3.5.3.** Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
- В рамках трудовой обобщенной функции «Управление текущей деятельностью кухни организации питания»**
- 3.6. В рамках трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания».**
- 3.6.1.** Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах
- 3.6.2.** Разработка планов кухни организации питания по отдельным видам процессов
- 3.6.3.** Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.6.4.** Подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.6.5.** Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.6.6.** Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.7. В рамках трудовой функции «Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания»**
- 3.7.1.** Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.7.2.** Координация процессов кухни с другими службами организации питания
- 3.7.3.** Разработка меню организации питания
- 3.7.4.** Приготовление авторских блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3.8. В рамках трудовой функции «Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания»**
- 3.8.1.** Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
- 3.8.2.** Контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
- 3.8.3.** Применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
- 3.9. В рамках трудовой функции «Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания»**
- 3.9.1.** Контроль выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания
- 3.9.2.** Выявление отклонений от плана в работе кухни организации питания и их причин
- 3.9.3.** Разработка и применение мер по повышению эффективности работы кухни организации питания
- 3.9.4.** Подготовка отчетов о результатах работы кухни организации питания за отчетный период

4. Необходимые умения:

В рамках трудовой обобщенной функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента»

4.1. В рамках трудовой функции «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»

4.1.1. Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.1.2. Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.1.3. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.1.4. Проводить обучение помощника повара на рабочем месте.

4.1.5. Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.

4.2. В рамках трудовой функции «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий».

4.2.1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2.2. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

4.2.3. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.

4.2.4. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2.5. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

4.2.6. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2.7. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.

4.2.8. Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2.9. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

В рамках трудовой обобщенной функции «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров»

4.3. В рамках трудовой функции «Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом».

4.3.1. Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета

4.3.2. Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов

4.3.3. Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания

4.3.4. Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания

4.4. В рамках трудовой функции «Организация работы бригады поваров»

4.4.1. Разрабатывать график работы членов бригады поваров

4.4.2. Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров

4.4.3. Распределять задания между работниками бригады поваров

4.4.4. Определять потребность в обучении работников бригады поваров

4.4.5. Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания

4.4.6. Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

4.4.7. Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте

4.4.8. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий

4.5. В рамках трудовой функции «Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров»

4.5.1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров

4.5.2. Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов

4.5.3. Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий

4.5.4. Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения

4.5.5. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров

В рамках трудовой обобщенной функции «Управление текущей деятельностью кухни организации питания»

4.6. В рамках трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания».

4.6.1. Определять факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и давать их оценку

4.6.2. Планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы

4.6.3. Разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них

4.6.4. Определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

4.6.5. Определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

4.7. В рамках трудовой функции «Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания»

4.7.1. Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников

4.7.2. Вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия

4.7.3. Проводить проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий

4.7.4. Готовить авторские блюда, напитки и кулинарные изделия

4.8. В рамках трудовой функции «Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания»

4.8.1. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

4.8.2. Производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

4.8.3. Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

4.8.4. Отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

4.9. В рамках трудовой функции «Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания»

4.9.1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания

4.9.2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на кухне организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем

4.9.3. Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов

4.9.4. Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий

5. Необходимые знания:

В рамках трудовой обобщенной функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента»

5.1. В рамках трудовой функции «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»

5.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

5.1.2. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

5.1.3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

5.1.4. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.

5.1.5. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.

5.1.6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

5.1.7. Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

5.1.8. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

5.1.9. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

5.1.10. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

5.1.11. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5.2. В рамках трудовой функции «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий».

5.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

5.2.2. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

5.2.3. Технологии в молекулярной кухне.

5.2.4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

5.2.5. Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.

5.2.6. Правила эксплуатации кухонных роботов.

5.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

5.2.8. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

5.2.9. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

В рамках трудовой обобщенной функции «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров»

5.3. В рамках трудовой функции «Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом».

5.3.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.3.2. Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных

5.3.3. Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

5.3.4. Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

5.3.5. Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря

5.3.6. Товароведение в организации питания

5.3.7. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

5.3.8. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5.4. В рамках трудовой функции «Организация работы бригады поваров»

5.4.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.4.2. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

5.4.3. Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

5.4.4. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения

5.4.5. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

5.4.6. Методы органолептического анализа

5.4.7. Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных

5.4.8. Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы

5.4.9. Методы разрешения конфликтных ситуаций

5.4.10. Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля

5.4.11. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5.5. В рамках трудовой функции «Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров»

5.5.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.5.2. Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения

5.5.3. Технологии управления персоналом

5.5.4. Технологии управления изменениями в организации

5.5.5. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

5.5.6. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

В рамках трудовой обобщенной функции «Управление текущей деятельностью кухни организации питания»

5.6. В рамках трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания».

5.6.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.6.2. Факторы, влияющие на процессы кухни организаций питания

5.6.3. ХАССП в организациях общественного питания

5.6.4. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

5.6.5. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания

5.6.6. Современное технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

5.6.7. Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

5.6.8. Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания

5.6.9. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения

5.6.10. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5.7. В рамках трудовой функции «Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания»

5.7.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.7.2. Современные технологии организации питания

5.7.3. Правила разработки меню

5.7.4. Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

5.7.5. Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания

5.7.6. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений

5.7.7. ХАССП в организациях общественного питания

5.7.8. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5.8. В рамках трудовой функции «Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания»

5.8.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

5.8.2. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

5.8.3. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

5.8.4. Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания

- 5.8.5.** Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
- 5.8.6.** Порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции
- 5.8.7.** ХАССП в организациях общественного питания
- 5.8.8.** Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- 5.9. В рамках трудовой функции «Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания»**
- 5.9.1.** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 5.9.2.** Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 5.9.3.** Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания
- 5.9.4.** Экономика, менеджмент, маркетинг, логистика, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
- 5.9.5.** Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
- 5.9.6.** ХАССП в организациях общественного питания
- 5.9.7.** Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- 5.10.** Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, в помещениях пищеблока, складских помещениях. Бережно и аккуратно использует имущество, оборудование.
- 5.11.** Строго соблюдает нормы охраны труда и правила пожарной безопасности в ДОУ.
- 5.12.** Своевременно информирует медицинского работника об изменениях в состоянии своего здоровья.
- 5.13.** Осуществляет периодическое обновление содержания тематических стендов для родителей.
- 5.14.** Ведет в установленном порядке необходимую документацию.
- 5.15.** Проходит освоение дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки или повышения квалификации, а также ежегодный периодический медицинский осмотр по установленному в ДОУ графику.
- 5.16.** Выполняет требования заведующего дошкольным образовательным учреждением и медицинского работника дошкольного образовательного учреждения, заместителя заведующего по АХЧ дошкольного образовательного учреждения, которые связаны с трудовой деятельностью и охраной жизни и здоровья воспитанников в ДОУ.

6. Права.

Шеф-повар дошкольного образовательного учреждения имеет следующие права в пределах своей компетенции:

- 6.1.** Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 6.2.** Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 6.3.** Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.
- 6.4.** Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления дошкольного образовательного учреждения.
- 6.5.** Знакомиться с проектами решений заведующего дошкольным образовательным учреждением, которые касаются его непосредственной деятельности.

- 6.6.** Ознакомиться с новой должностной инструкцией шеф-повара дошкольного образовательного учреждения и получить ее на руки.
- 6.7.** На создание администрацией дошкольного образовательного учреждения условий, необходимых для выполнения своих профессиональных и должностных обязанностей.
- 6.8.** Своевременно повышать квалификацию и аттестоваться на добровольной основе.
- 6.9.** На защиту профессиональной чести и достоинства, ознакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку его деятельности, дать по ним объяснения.
- 6.10.** Шеф-повар имеет все права, а также право на социальные гарантии, предусмотренные Трудовым кодексом Российской Федерации, Уставом дошкольного образовательного учреждения, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка и другими локальными актами дошкольного образовательного учреждения.

7. Ответственность шеф-повара ДООУ.

- 7.1.** Шеф-повар детского сада несет ответственность:
 - 7.1.1.** За качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДООУ;
 - 7.1.2.** За соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
 - 7.1.3.** За сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок детского сада;
 - 7.1.4.** За соблюдение режима питания в детском саду;
- 7.2.** Шеф-повар ДООУ несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции шеф-повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- 7.3.** За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, в пределах, установленных действующим законодательством Российской Федерации, шеф-повар детского сада несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии со сложившейся ситуацией.

8. Взаимоотношения и связи по должности

Шеф-повар детского сада:

- 8.1.** Работает в режиме выполнения объема установленной ему нагрузки по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели
- 8.2.** Подчиняется заведующему дошкольным образовательным учреждением и заместителю заведующего по АХЧ дошкольного образовательного учреждения.
- 8.3.** Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой и подсобным (кухонным) рабочим.
- 8.4.** Информировывает заведующего дошкольным образовательным учреждением и заместителя заведующего по АХЧ дошкольного образовательного учреждения о возникших трудностях в работе.
- 8.5.** Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и заместителя заведующего по АХЧ дошкольным образовательным учреждением.
- 8.6.** Заменяет временно отсутствующего повара дошкольного образовательного учреждения в соответствии с тарификацией.
- 8.7.** Получает от администрации ДООУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.
- 8.8.** Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

9. Охрана труда

9.1. Шеф-повар придерживается требований действующих нормативных актов по охране труда и закона «Об образовании в РФ»

9.2. Проходит обязательное обучение и проверку знаний по охране труда согласно постановлению Правительства Российской Федерации от 24.12.2021г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»

9.3. Немедленно сообщает заведующему дошкольного образовательного учреждения о каждом несчастном случае, организывает оказание первой доврачебной медицинской помощи, вызывает скорую помощь.

9.4. Выполняет требования инструкций по охране труда и пожарной безопасности.

9.5. Может принимать участие в расследовании несчастного случая и осуществлении мероприятий по устранению причин, которые к нему привели.

9.6. Принимает участие в организации эвакуации детей при ЧС.

9.7. Шеф-повар обязан: заботиться о личной безопасности и здоровье, а также о безопасности и здоровье окружающих людей в процессе выполнения каких-либо работ либо во время нахождения на территории учреждения; знать и исполнять требования нормативно-правовых актов об охране труда, правила обращения с машинами, механизмами, оборудованием и другими средствами производства, пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты; проходить в установленном законодательством порядке предварительные и периодические медицинские осмотры. Работник несет непосредственную ответственность за нарушение указанных требований.

9.8. За нарушение законов и иных нормативно-правовых актов об охране труда, создание препятствий в деятельности должностных лиц органов государственного надзора за охраной труда, а также представителей профсоюзов, их организаций и объединений виновные лица привлекаются к дисциплинарной, административной, материальной, уголовной ответственности согласно закону.

10. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции.

10.1. Должностная инструкция является локальным нормативным актом. Право принимать локальные акты принадлежит работодателю (часть первая ст. 8 ТК РФ).

10.2. При заключении трудового договора стороны в обязательном порядке согласовывают трудовую функцию сотрудника, содержание которой составляет конкретный перечень обязанностей по должности в соответствии со штатным расписанием (ст. 15, часть первая ст. 56, часть вторая ст. 57 ТК РФ). Обычно перечень трудовых обязанностей закрепляется именно в должностной инструкции, которая в таком случае становится частью трудового договора.

10.3. Изменение трудовой функции работника, за некоторыми исключениями, которые к рассматриваемой ситуации отношения не имеют (части вторая и третья ст. 72.2, ст. 73 ТК РФ), допускается только по соглашению сторон трудового договора (ст.ст. 72.1, 74 ТК РФ), при пересмотре должностной инструкции в части, касающейся перечня трудовых обязанностей, работодатель должен заключить с работником письменное соглашение (ст. 72 ТК РФ).

10.4. Для этого работодателю необходимо:

10.4.1. Составить должностную инструкцию в новой редакции или подготовить отдельные изменения к инструкции;

10.4.2. Утвердить новую редакцию должностной инструкции либо изменения к ней приказом (распоряжением) работодателя;

10.4.3. Ознакомить работника под роспись с новой редакцией должностной инструкции либо с изменениями к ней (часть вторая ст. 22 ТК РФ);

10.4.4. Составить в двух экземплярах (часть первая ст. 67 ТК РФ) дополнительное соглашение к трудовому договору, в котором указывается, что обязанности работника

