

*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:** Рекомендуется 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 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

