|  |  |
| --- | --- |
| **«Согласовано»** | **«Утверждаю»** |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Профорг И.Ю.Ускова** | **Директор школы:** |
|  | **И.И.Старикова** |
|  |  |

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА**

1**.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основной задачей повара дошкольных групп является приготовление доброкачественного питания для детей.

1.2. Повар детского сада назначается и освобождается приказом директора школы в установленном порядке.

1.3. Повар подчиняется непосредственно директору школы, медицинской сестре, завхозу.

1.4. Повар в своей деятельности руководствуются технологией приготовления пищи, правилами санитарии и гигиены; правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией. Работа контролируется директором школы, завхозом, медицинской сестрой и назначенной приказом по школе бракеражной комиссией, а также общественностью и вышестоящими организациями.

2**.КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. На должность повара назначаются лица, имеющие соответствующую квалификацию, или соответствующие курсы и прошедшие инструктаж.

3**. ОБЯЗАННОСТИ**

3.1. Обеспечивает своевременное питание детей , в соответствии с режимом дня образовательного учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи.

3.2. Знает нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами.

3.3. Участвует совместно с медперсоналом, завхозом,  в составлении перспективного и ежедневного меню, точно по весу принимает продукты со склада, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов.

3.4. Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений.

3.5. Обеспечивает правильную обработку продуктов (доочистка картофеля плодов, овощей, фруктов, ягод до или после мойки с помощью ножей и др. приспособлений, перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель). Нарезает хлеб, картофель, овощи. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделывает сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др.

3.6. Обеспечивает культурную подачу готовой пищи детям в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции.

3.7. Контролирует качество сырья, поступающего в производство, строго соблюдает технологию

приготовления пищи, норм закладки продуктов и санитарных правил.

3.8. Проводит ежедневно с членами бракеражной комиссии бракераж готовой пищи.

3.9. Своевременно сообщает завхозу обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока.

3.10.Соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой.

3.11.Соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, правила по ТБ и ПБ, своевременно проходит медицинские осмотры, лабораторные обследования.

3.12.Повышает свою квалификацию  (на семинарах, курсах).

3.13. Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.

4. **ПРАВА**

4.1. Не выполнять работу непредусмотренную данной должностной инструкцией.

5. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

5.2. Несет персональную ответственность за сохранность технологического оборудования и инвентаря.

5.3. Несёт материальную ответственность за выданные на пищеблок продукты

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ФИО  повара | Дата | С инструкцией ознакомлен (подпись) | Инструкция выдана на руки (подпись) |
| Кругликова М.В. | 21 мая 2013 г. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |