

* нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
* объем блюд в соответствии с возрастом детей;
* правила пользования таблицей замены продуктов;
* устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, веса измерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним3; — санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; — правила и график выдачи пищи.

**2. Требования к квалификации**

2.1. На должность повара принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие соответствующую квалификацию или соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

**3. Должностные обязанности**

3.1.Основной обязанностью повара является приготовление блюд для детей различного возраста в детском саду в соответствии с меню.

3.2.Повар детского питания обязан:

* находиться на рабочем месте в спецодежде;
* ежедневно утром подробно знакомиться с меню-раскладкой на день, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару;
* B соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
* при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
* принимать от кладовщика продукты по меню-раскладке на завтрашние день под роспись;
* точно производить подготовку и закладку продуктов согласно раскладке;
* меню- пользоваться в своей работе только вымеренной тарою;
* соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем.
* весь кухонный инвентарь хранить раздельно и применять строго по назначению.

3.3.Владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста в дошкольных организациях:

* вязких. полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
* отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов:
* мясных бульонов и бульонов из мяса птицы:
* вегетарианских, пюреобразных. холодных и заправочных на мясном бульоне супов:
* томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
* суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка):
* запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
* молочных и ЯИЧНЫХ блюд: горячих и холодных напитков:
* компотов, киселей и других третьих блюд; витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
* дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий. ватрушек и других кулинарных изделий.

3.4.Осуществлять:

* маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
* выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

3.5.Оставлять ежедневно суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при отведенном температуре +2-+6 °С. 3.6. Фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

**4. Права**

4.1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.

4.2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.3. Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.4. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления дошкольного образовательного учреждения.

4.5. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами дошкольного образовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

**5. Ответственность**

5.1. Качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке.

5.2 Соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд.

5.3.Сохранность продуктов после выдачи их на пищеблок.

5.4.Соблюдение режима питания.

5.5.За соблюдение правил и инструкций по охране труда, соблюдение сроков хранения медикаментов. правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.

5.6.За обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах. определенных (ненадлежащее исполнение) своих должностных неисполнение РФ действующим материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией. административную, законодательством повар несет

Настоящая должностная инструкция составлена в 2-х экземплярах.

С инструкцией ознакомлен(а):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.) ПОДПИСЬ

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.