1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
2. «Верхне-Талецкий детский сад «Колокольчик»
3. ИНН 0321003116 КПП032101001 ОГРН1020300875077
4. 671421 Республика Бурятия, Хоринский район, с. Верхние-Тальцы,ул. Кучумова д.147
5. email v-tcolocolchic@mail.ru, тел: 8 (30148)25234

|  |  |
| --- | --- |
| Принято:Председатель профсоюза МБДОУ «Верхне-Талецкий детский сад «Колокольчик»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Филиппова Е.В. | УтверждаюЗаведующий МБДОУ «Верхне-Талецкий детский сад «Колокольчик»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бакирова Е.И.  |

**Должностная инструкция повара**

**1. Общие положения**

1.1. На должность повара может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ от 09.03.2022 № 113н.

1.1.1. Образование:

* Среднее профессиональное образование  – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих);

или

* Профессиональное обучение –  программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.1.2. Требования к опыту практической работы: не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения.

1.1.3. Особые условия допуска к работе:

* наличие медицинской книжки;
* прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

1.2. Повар относится к категории рабочих и непосредственно подчиняется заместителю руководителя по АХР.

1.3. Повар назначается на должность и освобождается от нее приказом руководителя образовательной организации.

**2. Знания, умения и функциональные обязанности**

2.1. При выполнении трудовых функций повар должен знать и соблюдать:

* законодательство Российской Федерации в сфере труда;
* нормы и правила охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности, в том числе при угрозе совершения, совершении террористического акта, иной чрезвычайной ситуации;
* правила трудового распорядка образовательной организации;
* правовые, нравственные и этические нормы, нормы профессиональной этики образовательной организации;
* локальные и распорядительные акты, регламентирующие организацию профессиональной деятельности;
* устав образовательной организации;

2.2. При выполнении трудовых функций повар обязан:

* бережно относиться к имуществу работодателя (в том числе к имуществу третьих лиц) и работников образовательной организации;
* незамедлительно сообщать работодателю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя);
* уважать честь, достоинство и репутацию обучающихся и работников образовательной организации;
* систематически повышать свой профессиональный уровень;
* проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические, а также внеочередные медицинские осмотры, психиатрическое освидетельствование по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию (в соответствии с национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям), иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

2.3. Для реализации трудовой функции **«Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»** повар:

2.3.1. Должен знать:

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;
* назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей дошкольного и школьного возрастов;
* требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
* правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
* технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
* принципы ХАССП в организациях общественного питания;
* требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.

2.3.2. Должен уметь:

* прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;
* проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
* оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.

2.3.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

* оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* подготавливать отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. Для реализации трудовой функции **«Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий»** повар:

2.4.1. Должен знать:

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания в образовательных организациях;
* рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
* виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
* правила эксплуатации кухонных роботов;
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
* принципы ХАССП в организациях общественного питания;
* требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в образовательных организациях.

2.4.2. Должен уметь:

* проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
* комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
* использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
* использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
* производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4.3. Должен выполнять следующие трудовые действия:

* разрабатывать рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий;
* подготавливать сырье, продукты и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* подготавливает оборудование, инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* приготавливает и оформляет блюда, напитки и кулинарные изделия.

**3. Права**

3.1. Повар имеет право на:

* рабочее место, соответствующее государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором;
* своевременную и в полном объеме выплату заработной платы в соответствии со своей квалификацией, сложностью труда, количеством и качеством выполненной работы;
* отдых в виде еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков;
* подготовку и дополнительное профессиональное образование в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;
* получение полной достоверной информации от работодателя, соответствующих государственных органов и общественных организаций об условиях, требованиях и охране труда на рабочем месте, включая реализацию прав, предоставленных законодательством о специальной оценке условий труда, о существующем риске повреждения здоровья, а также о мерах по защите от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов;
* обеспечение средствами индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с требованиями охраны труда за счет средств работодателя;
* обучение безопасным методам и приемам труда за счет средств работодателя;
* гарантии и компенсации, установленные в соответствии с Трудовым кодексом РФ, коллективным договором и локальными нормативными актами образовательной организации, трудовым договором;
* объединение, включая право на создание профессиональных организаций (профессиональных союзов) и вступление в них для защиты своих трудовых прав, свобод и законных интересов в формах и в порядке, которые установлены законодательством РФ;
* защиту профессиональной чести и достоинства своих трудовых прав, свобод и законных интересов всеми не запрещенными законом способами;
* разрешение индивидуальных и коллективных трудовых споров в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами;
* свободу выражения своего мнения, свободу от вмешательства в профессиональную деятельность;
* иные трудовые права, меры социальной поддержки, установленные действующим законодательством.

3.2. Повар имеет право в случае задержки выплаты заработной платы на срок более 15 дней, известив работодателя в письменной форме, приостановить работу на весь период до выплаты задержанной суммы.

**4. Ответственность**

4.1. Повар в соответствии с законодательством Российской Федерации может быть подвергнут ответственности: дисциплинарной, материальной, административной, гражданско-правовой, уголовной.

4.2. Повар привлекается к ответственности:

* за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;
* правонарушения и преступления, совершенные в процессе своей деятельности, – в порядке, установленном действующим законодательством РФ;
* причинение ущерба организации – в порядке, установленном действующим трудовым законодательством РФ;
* иные случаи, установленные действующим законодательством.

С настоящей инструкцией ознакомлен(а). Один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_