

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение

«Детский сад «Ручеек» с. Рыткучи»

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**ПОВАРА**

№ ДИ-12/2016

**с. Рыткучи Чаунский район. ЧАО**

(место составления)

**УТВЕРЖДЕНО**

*Приказом заведующего МБДОУ*

*ДС «Ручеек» с. Рыткучи*

*№01-13/23 от 18.01. 2016 г.*

**СОГЛАСОВАНО**

*Протокол заседания*

*Общего собрания работников*

*МБДОУ ДС Ручеек с. Рыткучи*

*№ 1 от 14.01.2016*

## Должностная инструкция повара 4-го разряда

### 1. Общие положения

1.1. Должность повара 4-го разряда (далее – повар) относится к категории рабочих.

1.2. Повар назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации (далее – ОО).

1.3. Повар должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

### 2. Обязанности

Повар выполняет следующие трудовые обязанности:

- добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает трудовую дисциплину;
- выполняет установленные нормы труда;
- соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- бережно относится к имуществу работодателя (в т. ч. к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;
- незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в т. ч. имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);
- осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром;
- варит бульоны, супы;

- осуществляет приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и т. д.

### 3. Права

#### 3.1. Повар имеет право:

- участвовать в управлении ОО, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОО предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов ОО информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОО оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

3.2. Повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

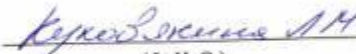
### 4. Ответственность

Повар несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей – в соответствии с действующим трудовым законодательством;
- за правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, – в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством;
- за причинение материального ущерба – в соответствии с действующим законодательством.

С инструкцией ознакомлен:

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

  
\_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.)

19.01.2022  
\_\_\_\_\_  
(дата)