

—виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;

—основы организации труда;

—санитарно – гигиенические нормы и правила, законодательство о труде;

—Правила внутреннего трудового распорядка;

—Правила и нормы охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности

**2. ФУНКЦИИ**

На шеф-повара возлагаются следующие функции:

2.1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.

2.2. Контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, соблюдения работниками правил и норм охраны труда.

2.3. Участие в составлении перспективного и ежедневного меню.

2.4. Проведение, совместно со старшей медицинской сестрой, ежедневного бракеража готовой пищи.

2.5. Контроль сроков хранения принимаемых продуктов питания.

2.6. Участие в приготовлении пищи для воспитанников ДОУ, в частности вторых блюд.

**3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

Для выполнения возложенных на него функций шеф-повар обязан:

3.1. Осуществлять руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.

3.2. Участвовать:

— в составлении меню на каждый день, принимать продукты из кладовой точно по весу; — в приготовлении вторых блюд.

3.3. Составлять заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное получение со склада, контролировать сроки реализации, ассортимент, количество и качество их поступления.

3.4. Осуществлять постоянный контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

3.5. Осуществлять расстановку поваров и других работников производства, составлять графики выхода их на работу.

3.6. Проводить бракераж готовой пищи.

3.7. Вести:

— учет отходов;

— Журнал «Выдачи готовой продукции»;

— Журнал здоровья;

— Журнал регистрации проб;

— Журнал административного контроля;

— Журнал учета времени работы ультрафиолетовых бактерицидных установок, бактерицидных ламп, облучателей «Дезар» и выполнение требований Руководства Р3.5.1904-04; 3.8. Следить за порядком обслуживания групп, за графиком выдачи готовой продукции на группы.

3.9. Контролировать:

— сроки хранения продуктов, как на складе, так и при приеме из кладовой для непосредственного приготовления пищи для воспитанников ДОУ;

— наличие контрольного блюда на раздаче;

— правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств;

— соблюдение работниками Правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правил внутреннего трудового распорядка.

3.10. Проводить инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.11. Проходить медицинский осмотр в установленном порядке.

3.12. Участвовать (совместно с кладовщиком, со старшей медицинской сестрой) в приеме продуктов от поставщиков.

3.13. В случае отсутствия поваров (болезнь, отпуск и др.) выполнять функции повара. 3.14. Проводить инструктажи (первичные) по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности.

**4. ПРАВА**

Шеф-повар имеет право:

4.1. Знакомиться с проектами решений заведующего ДОУ, касающихся его деятельности. 4.2. Вносить на рассмотрение заведующего ДОУ предложения по совершенствованию работы, связанной с выполнением обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией.

4.3. Подписывать и визировать документы в пределах своей компетенции.

4.4. Вносить на рассмотрение заведующему ДОУ представления о назначении, перемещении и увольнении сотрудников пищеблока, предложения об их поощрении или наложении на них взысканий.

4.5. Требовать от заведующего ДОУ оказания содействия и исполнения своих должностных обязанностей и прав.

4.6. Расставлять работников пищеблока согласно их специальности по своему усмотрению, с целью наиболее рационального использования рабочего времени, распределять и перераспределять задания между работника пищеблока.

4.7. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

**5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Шеф-повар несет ответственность:

- дисциплинарную (в порядке, определенном трудовым законодательством Российской Федерации)

– за неисполнение (ненадлежащее исполнение) без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующего ДОУ, своих должностных обязанностей (таких как: сбалансированность детского питания, правильное использование кухонного инвентаря в соответствии с маркировкой, санитарное состояние пищеблока), предусмотренных настоящей инструкцией;

