

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 57 "Белочка" г. Улан-Удэ комбинированного вида**

Проспект Победы, д.9А, г. Улан-Удэ, Республика Бурятия, 670017

Тел/факс 8 (3012)21-60-10, 21-66-57, E-mail: belochka-57@yandex.ru

Согласовано:

Председатель ПК Камалова Е.Г.



"03" апреля 2017 г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ №57

Р.Е.Осокина



"03" апреля 2017 г.

Должностная инструкция

Шеф повара

1. Общие положения

- 1.1. Должность шеф-повара относится к категории руководителей.
- 1.2. На должность шеф-повара назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.
- 1.3. Шеф-повар назначается и освобождается от должности руководителем.
- 1.4. Шеф-повар должен знать:
 - Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания.
 - Организацию и технологию производства.
 - Ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий.
 - Основы рационального и диетического питания.
 - Порядок составления меню.
 - Правила учета и нормы выдачи продуктов.
 - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов.
 - Калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них.
 - Стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты.
 - Правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов.
 - Виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации.
 - Экономику общественного питания.
 - Основы организации труда.
 - Основы трудового законодательства.
 - Правила внутреннего трудового распорядка.
 - Правила по охране труда и пожарной безопасности.

2. Обязанности

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

- Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.
- Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников.

Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и

получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации. Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.

Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

Осуществляет расстановку поваров и других работников, составляет графики выхода их на работу.

Проводит бракераж готовой пищи.

Организует учет, составление и своевременное представление отчетности, внедрение передовых приемов и методов труда. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.

Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка. Вносит предложения о поощрении отличившихся работников или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

Проводит работу по повышению квалификации работников.

Выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности.

3. Права

3.1. Шеф-повар имеет право:

- Участвовать в управлении, защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- Представлять на рассмотрение руководителя предложения по вопросам своей деятельности.
- Получать от руководителей и специалистов информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.
- Повышать свою профессиональную квалификацию, проходить аттестацию.

3.2. Шеф-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

Шеф-повар несет ответственность:

- За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - 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: Саксотова И.В. ИИФ 27.04.2017
(2-ой экземпляр получен)

Горбачева Н.Г. ИИФ 14.11.2017.
(2-ой экземпляр получен)

Травиренникова. И.А. ИИ 15.03.2018
(2-ой экземпляр получен)

Травиренникова. И.А. 22.10.18 ИИ
Бинаева С.А. 27.10.19 ИИ
Травиренникова. И.А. 24.06.19 ИИ
Степанова Н.М. 20.09.21 ИИ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576138

Владелец Осокина Раиса Емельяновна

Действителен с 14.03.2022 по 14.03.2023