

допустимые уровни в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;

- современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов; правила санитарной маркировки, хранения и использования оборудования и инвентаря;
- правила проведения инвентаризации (в столовых образовательных учреждений).

1.5. В своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также уставом и локальными нормативными актами ДОУ.

2. Должностные обязанности

2.1 Повар выполняет следующие должностные обязанности:

- выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом дня образовательного учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи;
- Знает нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами;
- Участвует совместно с медперсоналом, кладовщиком, заведующей детского сада в составлении перспективного и ежедневного меню, точно по весу принимает продукты со склада, отвечает за правильное хранение и расходование продуктов;
- Обеспечивает качественное санитарное состояние помещений;
- Обеспечивает правильную обработку продуктов (доочистка картофеля плодов, овощей, фруктов, ягод до или после мойки с помощью ножей и др. приспособлений, перебирает зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель). Нарезает хлеб, картофель, овощи. Размораживает рыбу, мясо, птицу. Потрошит рыбу, птицу. Разделяет сельдь, кильку. Обрабатывает субпродукты и др;
- Обеспечивает культурную подачу готовой пищи детям в соответствии с возрастными нормами закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции;
- Контролирует качество сырья, поступающего в производство, строго соблюдает технологию приготовления пищи, норм закладки продуктов и санитарных правил;
- Проводит ежедневно с диетсестрой бракераж готовой пищи;
- Своевременно сообщает обо всех неисправностях оборудования, инвентаря пищеблока;
- Соблюдает правила пользования инвентарем, посудой по назначению, в соответствии с маркировкой;
- обеспечивает качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря;
- Соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, личной гигиены, инструкцию по охране жизни и здоровья детей, правила по ТБ и ПБ, своевременно проходит медицинские осмотры, лабораторные обследования;
- Повышает свою квалификацию (на семинарах, курсах);
- Заменяет второго повара в его отсутствие (болезни, отпуска);
- Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива;

3. Права

3.1. Повар имеет право в пределах своей компетенции: