



Нижнетуринский муниципальный округ
Свердловская область

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Нижнетуринского муниципального округа детский сад «Голубок»

(МАДОУ детский сад «Голубок»)

ул. Молодёжная, д.12, г. Нижняя Тура, Свердловская обл., 624222 тел (34342)2-73-07, E-mail: mbdougolubok@mail.ru

Согласовано

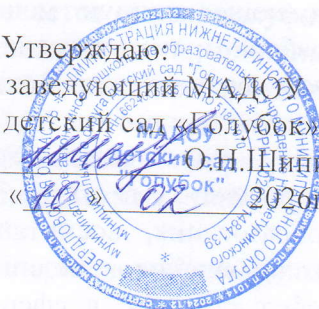
председатель ППО

 Н.А.Куковьякина

« 10 » 02 2026г.

Протокол № 8 от 10.02.2026г.

Утверждаю:
заведующий МАДОУ
детский сад «Голубок»
 О.Н.Щиткина
« 10 » 02 2026г.



Приказ № 24 от « 10 » февраля 2026г.

Должностная инструкция шеф - повара

№ _____

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция шеф-повара в ДОУ (детском саду) разработана на основе Профстандарта 33.011 "Повар", утвержденного Приказом Минтруда России от 9 марта 2022 года № 113н, в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 8 июля 2024 года; Приказом Минпросвещения России от 04.04.2025 № 268 «Об утверждении Особенности режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и иных работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным и дополнительным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования и соответствующим дополнительным профессиональным программам, основным программам профессионального обучения», действующим с 1 сентября 2025 года; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регуливающими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция шеф-повара детского сада по Профстандарту устанавливает трудовые функции, должностные обязанности и права, ответственность и связи по должности работника, занимающего в дошкольном образовательном учреждении должность шеф-повара.

1.3. Шеф-повар относится к категории руководителей. Принимается на работу и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением.

1.4. На должность шеф-повара в ДОУ может назначаться лицо:

- не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих или высшее образование по программе бакалавр и дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;
- имеющее стаж работы по специальности не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее 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;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.5. Шеф-повар непосредственно подчиняется заведующему ДОУ, заместителю заведующего по АХР, выполняет указания медработника детского сада по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством шеф-повара выполняют свои должностные обязанности работники пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик).

1.6. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар в ДОУ действует в соответствии с должностной инструкцией с учетом Профстандарта, Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных учреждениях, Уставом детского сада, Коллективным договором и Правилами внутреннего трудового распорядка.

1.7. В своей деятельности шеф-повар руководствуется:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- установленным в дошкольном образовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- Положением об организации питания в ДОУ;
- приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- должностной инструкцией и трудовым договором;
- инструкцией по охране труда для шеф-повара;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.8. Шеф-повар ДОУ должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие организацию питания детей в дошкольных образовательных учреждениях;
- факторы, влияющие на процессы пищеблока ДОУ;

- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы пищеблока организации питания;
- современное технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности пищеблока детского сада;
- правила разработки меню;
- принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;
- методы экономических расчетов и оценки эффективности пищеблока ДОУ;
- методы, их порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания;
- теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений;
- ХАССП в пищеблоке дошкольного образовательного учреждения;
- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности на кухне детского сада.

1.9. Шеф-повар должен уметь:

- определять факторы, влияющие на процессы работы кухни дошкольного образовательного учреждения, и давать их оценку;
- планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы;
- разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;
- определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить проработку рецептов, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий;
- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы пищеблока ДОУ;
- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на пищеблоке, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем.

1.10. При выполнении обязанностей на пищеблоке шеф-повар в детском саду должен строго соблюдать должностную инструкцию, разработанную в соответствии с

Профстандартом, инструкцию по охране труда для шеф-повара, другие инструкции по охране труда при выполнении работ на пищеблоке, при работе с технологическим оборудованием и кухонным инвентарем, а также Конвенцию ООН о правах ребенка.

1.11. Перед осуществлением деятельности на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим, знакомится с порядком действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

2. Трудовые функции

Шеф-повар в ДООУ выполняет следующие трудовые функции:

2.1. Управление текущей деятельностью производства пищеблока:

2.1.1. Планирование процессов пищеблока, основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

2.1.2. Организация и координация процессов на кухне, основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

2.1.3. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на кухне ДООУ.

2.1.4. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве пищеблока в дошкольном образовательном учреждении.

3. Должностные обязанности

Шеф-повар ДООУ выполняет следующие обязанности:

3.1. В рамках трудовой функции планирования процессов на кухне, основного производства пищеблока дошкольного образовательного учреждения:

- планирует потребности основного производства пищеблока в трудовых и материальных ресурсах;
- разрабатывает планы кухни по отдельным видам процессов;
- проводит организационную диагностику, проектирование и регламентацию процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.2. В рамках трудовой функции организации и координации процессов на кухне, основного производства пищеблока детского сада:

- координирует деятельность работников пищеблока в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- координирует процессы пищеблока.

3.3. В рамках трудовой функции контроля на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке ДООУ:

- осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пищеблока;
- контролирует параметры и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- применяет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.4. В рамках трудовой функции контроля и оценки эффективности процессов на пищеблоке, основного производства:

- контролирует процесс своевременного, согласно режиму детского сада, высококачественного приготовления пищи для воспитанников;

- осуществляет постоянный контроль норм закладки сырья, соответствия меню и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, отраженной в технологических картах (технико-технологических картах и технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;

- контролирует соблюдение работниками пищеблока детского сада санитарных требований и правил личной гигиены;

- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов контролирует ежедневное ведение регистрации показателей температуры хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях;

- контролирует подготовку и закладку продуктов согласно меню;

- проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения;

- не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- осуществляет контроль систематического отбора суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;

- контролирует осуществление питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, а также смену воды в емкости для её раздачи не реже, чем через 3 часа с фиксацией в графике;

- осуществляет контроль использования термометра для контроля температуры блюд при раздаче с целью минимизации риска теплового воздействия;

- не допускает использование не по назначению кухонного инвентаря, использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

- разрешает работникам использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;

- разрешает для приготовления блюд использовать посуду только из нержавеющей стали, а для раздачи блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;

- контролирует использование работниками кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования только в соответствии с маркировкой;

- контролирует обработку и хранение отдельно в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции;

- контролирует осуществление работниками пищеблока ДОО правильности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения работающего персонала;

- контролирует использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- не допускает размещение работниками пищеблока личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока детского сада;

- систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств;

- контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками пищеблока дошкольного образовательного учреждения;

- обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке ДООУ посредством своевременной подачи заявок на ремонт заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе;

- контролирует в конце рабочего дня мойку всей посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, и максимальных температурных режимов; при мытье вручную контролирует обработку посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;

- в соответствии с инструкцией по эксплуатации обеспечивает работу бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд;

- реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи;

- контролирует соблюдение работниками пищеблока правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, режима работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения;

- осуществляет контроль уборки всех помещений, предназначенных для организации питания, ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений, столов для посетителей после каждого использования.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- реализацию пищевой продукции с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализацию на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

- содержания синантропных птиц и животных;

- организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых, и грызунов.

3.6. При осуществлении работ на пищеблоке ДООУ шеф-повар обязан:

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;

- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.7. Обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок детского сада при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также

отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимает.

3.8. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями (законными представителями) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике.

3.9. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности её загрязнения токсичными химическими веществами.

3.10. Временно отстраняет лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами после проверки медицинским работником.

3.11. Запрещает использование ртутных термометров на пищеблоке.

3.12. Размещает в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников детского сада.

3.13. Не допускает ремонт производственных помещений пищеблока ДОУ одновременно с приготовлением питания в них.

3.14. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.

3.15. Соблюдает свою должностную инструкцию шеф-повара в ДОУ по Профстандарту, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, а также трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке детского сада, правила ношения спецодежды.

3.16. Проводит инструктажи персонала пищеблока по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.17. Шеф-повар пищеблока детского сада обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов питания.

3.18. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.19. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

3.20. Оперативно оповещает администрацию дошкольного образовательного учреждения о каждом несчастном случае, принимает все возможные меры по оказанию первой помощи пострадавшим.

4. Права

Шеф-повар имеет право:

4.1. На рабочее место, которое соответствует требованиям и нормам охраны труда и пожарной безопасности.

4.2. Вносить изменения в меню при необходимости.

4.3. Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм; давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений на пищеблоке детского сада.

4.4. Запрашивать у администрации ДОУ, получать и применять информационные материалы, нормативные и правовые документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.

4.5. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

4.6. Знакомиться с проектами решений заведующего дошкольным образовательным учреждением, касающихся выполняемой им функции, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности, критериями оценки качества исполнения своих должностных обязанностей и трудовых функций.

4.7. Знакомиться с отзывами о своей работе, жалобами и иными документами, отражающими оценку труда шеф-повара дошкольного образовательного учреждения, предоставлять по ним пояснения.

4.8. Участвовать в работе органов самоуправления ДООУ, в работе общего собрания работников, в обсуждении вопросов, касающихся исполняемых шеф-поваром должностных обязанностей и работы пищеблока в целом.

4.9. На перерыв для отдыха и питания в течение рабочего дня продолжительностью, установленной Правилами внутреннего трудового распорядка, но не более 2 часов и не менее 30 минут, который в рабочее время не включается.

4.10. На представление к различным формам поощрения подчинённых работников пищеблока, а также к дисциплинарному взысканию.

4.11. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи, предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.

4.12. Повышать свою профессиональную квалификацию.

5. Ответственность

5.1. Шеф-повар в ДООУ несет ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации:

- за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в дошкольном образовательном учреждении;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания согласно графику выдачи;
- за сохранность пищевых продуктов;
- за соблюдение режима питания в детском саду;
- за неоказание первой помощи пострадавшему, не своевременное извещение или скрытие от администрации несчастного случая;
- за нарушение порядка действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции шеф-повара детского сада, Устава и Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений заведующего ДООУ и иных локально-нормативных актов, а также за принятие решений, повлекших дезорганизацию режима питания детей или ухудшение их здоровья, несет дисциплинарную ответственность в порядке, установленном Трудовым Законодательством Российской Федерации. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За использование, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, а также совершение другого аморального поступка шеф-повар ДООУ может быть освобожден от занимаемой им должности в соответствии с Трудовым законодательством Российской Федерации. Увольнение за подобный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.4. За нарушение правил пожарной безопасности, норм охраны труда, санитарно-гигиенических требований на пищеблоке шеф-повар привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, определенных действующим административным законодательством Российской Федерации.

5.5. За умышленное причинение дошкольному образовательному учреждению или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей шеф-повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных Трудовым и/или Гражданским законодательством Российской Федерации.

5.6. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей профессиональной деятельности шеф-повар несет ответственность в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Шеф-повар в дошкольном образовательном учреждении:

6.1. Выполняет свою работу в режиме ненормированного рабочего дня согласно утвержденному заведующим ДООУ графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели.

6.2. В период отсутствия шеф-повара ДООУ (отпуска, временной нетрудоспособности, др.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.

6.3. Способствует созданию отношений сотрудничества и доброжелательности между работниками пищеблока и педагогическими работниками, а также благоприятного морально-психологического климата на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Проходит инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, электробезопасности; периодические медицинские обследования и санитарный минимум.

6.5. Обменивается информацией по вопросам, относящимся к его компетенции, с администрацией, педагогическими работниками и обслуживающим персоналом дошкольного образовательного учреждения.

6.6. Получает от заведующего ДООУ информацию нормативно-правового и организационного характера, знакомится под расписку с необходимыми документами.

6.7. Информировывает заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе обо всех недостатках в организации условий его деятельности и деятельности пищеблока (отсутствии кухонного инвентаря, ремонте оборудования и механизмов), соответствии рабочих мест на кухне нормам охраны труда и пожарной безопасности.

6.8. Вносит свои предложения администрации дошкольного образовательного учреждения, по оптимизации его работы и работы пищеблока, по устранению выявленных недостатков.

6.9. Сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику детского сада.

6.10. Информировывает заведующего (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, заместителя заведующего по административно-хозяйственной части (завхоза) – об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

7. Заключительные положения

7.1. Ознакомление работника с настоящей инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления шеф-повара с настоящей должностной инструкцией, разработанной на основе профессионального стандарта, подтверждается подписью в экземпляре инструкции, хранящемся у заведующего ДОУ, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

Должностную инструкцию разработал: _____ /О.Н.Шипицина/

С должностной инструкцией шеф-повара ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки.

« ____ » _____ 2026г. _____ / _____ /