

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД №5 «РАДУГА» С. НОВОЕ СОЛКУШИНО
НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

СОГЛАСОВАНА

Председатель ПК МБДОУ №5
«Радуга» с. Новое Солкушино
Наурского муниципального района
Сурокатова З.Д.
_____ 2026г.



УТВЕРЖДЕНА

приказом МБДОУ №5 «Радуга»
с. Новое Солкушино Наурского
муниципального района
_____ Р.Х. Докалова
от 01.09.2026 г. № 10 - ОД



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

повара в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №5 «Радуга»
с. Новое Солкушино Наурского муниципального района»



Подписано цифровой
подписью: Докалова Ремиса
Хамидовна
DN: cn=Докалова Ремиса
Хамидовна,
o=Муниципальное
бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
"Детский сад № 5 "Радуга"
Наурского муниципального
района, ou=Заведующий,
email=mbdou-raduga5@bk.ru,
c=RU
Дата: 2026.09.01 20:40:50
+03'00'

с. Новое Солкушино-2026г.

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Минтруда России от 9 марта 2022 г. № 113н (приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н утратил силу), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание» (постановление Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 30) и иных нормативных правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

Далее по тексту настоящей инструкции под Организацией понимается МБДОУ, под работником — работник, замещающий должность «Повар», под обучающимися (воспитанниками) — лица, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, а также лица, в отношении которых МБДОУ осуществляет присмотр и уход.

1. Общие положения

1.1. Повар относится к категории рабочих МБДОУ .

1.2. Повар принимается на работу и увольняется приказом заведующего МБДОУ .

1.3. Повар непосредственно подчиняется заведующему МБДОУ заместителю заведующего по административно-хозяйственной части .

1.4. Повар допускается к работе только при наличии личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Квалификационные требования: среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) либо основные программы профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», программы переподготовки или повышения квалификации рабочих. Требования к опыту практической работы для 4-го уровня квалификации не предъявляются.

1.6. В соответствии со статьёй 351.1 ТК РФ к трудовой деятельности в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних не допускается лицо:

-имеющее или имевшее судимость, а равно и подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления,

указанные в абзацах третьем и четвёртом части второй статьи 331 ТК РФ, за исключением случаев, предусмотренных частью третьей статьи 351.1 ТК РФ;

- признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке;
- имеющее заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым уполномоченным федеральным органом исполнительной власти.

Работодатель обязан отстранить от работы (не допускать к работе) работника при получении от правоохранительных органов сведений о том, что он подвергается уголовному преследованию за преступления, указанные в абзацах третьем и четвёртом части второй статьи 331 ТК РФ, на весь период производства по уголовному делу.

1.7. Работник должен знать:

- санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.4282-26) и к организациям воспитания и обучения детей (СП 2.4.2.4283-26);
- технологии приготовления блюд для детского питания, технологические карты и рецептуры, требования к щадящему питанию;
- правила первичной обработки сырья, порядок использования промаркированного инвентаря, разделочных досок и ножей;
- требования к условиям и срокам хранения продуктов, к температурным режимам приготовления и подачи блюд;
- порядок отбора и хранения суточных проб, ведения журналов бракеража;
- правила эксплуатации технологического оборудования пищеблока, требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- правила личной гигиены работников пищеблока и требования к санитарной одежде.

1.8. В своей деятельности работник руководствуется:

- Конституцией Российской Федерации;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 19, действуют с 1 сентября 2026 г.);

- СанПиН 1.2.3685-21 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18, действуют с 1 сентября 2026 г.);
- уставом МБДОУ, коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами МБДОУ, с которыми работник ознакомлен под подпись;
- трудовым договором и настоящей должностной инструкцией.

1.9. Режим рабочего времени. Продолжительность рабочего времени — не более 40 часов в неделю (статья 91 ТК РФ). Режим рабочего времени устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка и графиком работы с учётом режима работы пищеблока.

1.10. Отпуск.

Ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней (статья 115 ТК РФ) и дополнительный оплачиваемый отпуск в случаях и продолжительности, установленных по результатам специальной оценки условий труда.

1.11. До допуска к работе и в дальнейшем в установленные сроки работник проходит: обязательный предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н и приказом Минздрава России от 28 января 2021 г. № 29н; профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приёме на работу и далее не реже одного раза в два года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи — ежегодно); вакцинацию в соответствии с национальным календарём профилактических прививок. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе (пункт 5 СП 2.4.2.4283-26).

1.12. Работник проходит обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение по оказанию первой помощи пострадавшим, обучение по использованию (применению) средств индивидуальной защиты, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, стажировку на рабочем месте (для установленных категорий работников) в порядке и сроки, предусмотренные Правилами обучения по охране труда и проверки знания

требований охраны труда (постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 2464 в редакции постановления от 30 июня 2026 г. № 805).

1.13. На время отсутствия повара его обязанности исполняет другой повар, назначенный приказом заведующего, с оформлением совмещения (расширения зон обслуживания, увеличения объёма работы) в порядке статей 60.2 и 151 ТК РФ.

2. Должностные обязанности

На работника возлагаются следующие должностные обязанности.

Приготовление блюд

2.1. Осуществлять подготовку рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды к работе; проверять их исправность и санитарное состояние.

2.2. Производить первичную обработку сырья и полуфабрикатов с использованием промаркированного инвентаря и оборудования строго по назначению.

2.3. Готовить блюда и кулинарные изделия в соответствии с ежедневным меню, технологическими картами и требованиями к детскому питанию, соблюдать нормы закладки продуктов и технологию тепловой обработки.

2.4. Обеспечивать соблюдение температурных режимов приготовления, сроков реализации и температуры подачи готовых блюд.

2.5. Осуществлять порционирование и оформление блюд, обеспечивать выдачу готовой продукции в группы в соответствии с утверждённым графиком.

2.6. Готовить отдельные блюда для обучающихся, нуждающихся в индивидуальном подходе к организации питания, при наличии соответствующих медицинских документов и указания шеф-повара (заведующего).

Соблюдение санитарных требований и охраны труда

2.7. Соблюдать правила личной гигиены, работать в чистой санитарной одежде, ежедневно проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи и признаков острых респираторных инфекций.

2.8. Обеспечивать санитарное содержание закреплённого оборудования, инвентаря, посуды и рабочего места, соблюдать режимы их мытья и обработки.

2.9. Соблюдать условия и сроки хранения продуктов, правила товарного соседства, температурный режим холодильного оборудования.

2.10. Участвовать в отборе суточных проб, предъявлять готовую продукцию для бракеража.

2.11. Соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности при эксплуатации технологического оборудования, применять выданные средства индивидуальной защиты.

2.12. Незамедлительно сообщать шеф-повару (заведующему) о неисправности оборудования, о выявленных признаках недоброкачества продуктов, о случаях травм.

Профессиональная подготовка

2.13. Проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (ежегодно), вакцинацию, иметь личную медицинскую книжку.

2.14. Проходить обучение по охране труда, пожарной безопасности, оказанию первой помощи, инструктажи и стажировку на рабочем месте.

3. Права

Работник имеет право:

3.1. не принимать в работу пищевые продукты с признаками недоброкачества, с истёкшим сроком годности, без маркировки и товаросопроводительных документов;

3.2. отказаться от работы на неисправном оборудовании до устранения неисправности;

3.3. вносить предложения по совершенствованию организации работы пищеблока и оснащению его оборудованием и инвентарём.

3.4. знакомиться с проектами решений заведующего МБДОУ, касающимися его деятельности;

3.5. вносить на рассмотрение заведующего МБДОУ предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией;

3.6. запрашивать и получать от работников МБДОУ информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей;

3.7. требовать от заведующего МБДОУ обеспечения организационно-технических условий, необходимых для исполнения должностных обязанностей, в том числе предоставления оборудования, инвентаря, средств индивидуальной защиты и рабочего места, соответствующего требованиям охраны труда;

3.8. отказаться от выполнения работ в случае возникновения опасности для жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда до устранения такой опасности (статья 216 ТК РФ);

3.9. на защиту профессиональной чести и достоинства, ознакомление с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и дачу по ним объяснений;

3.10. на все предусмотренные законодательством Российской Федерации социальные гарантии, в том числе на обязательное социальное страхование.

4. Ответственность

Работник несёт ответственность только при наличии предусмотренных законом оснований, доказанной вины и причинной связи, с соблюдением установленной процедуры привлечения к ответственности:

4.1. за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, — в пределах, определённых трудовым законодательством Российской Федерации;

4.2. за правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности, — в пределах, определённых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

4.3. за причинение материального ущерба — в пределах, определённых действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации. Работник несёт материальную ответственность за прямой действительный ущерб; неполученные доходы (упущенная выгода) взысканию с работника не подлежат (статья 238 ТК РФ). Полная материальная ответственность возлагается только в случаях, прямо предусмотренных статьёй 243 ТК РФ;

4.4. за нарушение требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и правил внутреннего трудового распорядка — в порядке и пределах, установленных законодательством Российской Федерации;

4.5. за разглашение персональных данных обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников, а равно за иную неправомерную обработку персональных данных — в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.6. за качество и безопасность приготовленной пищи, соблюдение технологии приготовления и норм закладки продуктов — в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

4.7. за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и правил личной гигиены — в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Порядок применения дисциплинарных взысканий установлен статьями 192 и 193 ТК РФ. Привлечение работника к дисциплинарной ответственности без истребования письменного объяснения и соблюдения установленных сроков не допускается.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом МБДОУ и локальными нормативными актами МБДОУ, принятыми с учётом мнения представительного органа работников.

5.2. Настоящая должностная инструкция вступает в силу со дня её утверждения и действует до её замены новой должностной инструкцией.

5.3. Работник знакомится с должностной инструкцией под подпись до подписания трудового договора (часть третья статьи 68 ТК РФ). Один экземпляр инструкции выдаётся работнику на руки либо обеспечивается его доступ к актуальной электронной версии.

5.4. Если должностная инструкция является приложением к трудовому договору, внесение в неё изменений оформляется в порядке, установленном для изменения условий трудового договора (статьи 72, 74 ТК РФ). Изменение трудовой функции работника в одностороннем порядке не допускается.

5.5. Настоящая должностная инструкция пересматривается при изменении законодательства Российской Федерации, устава МБДОУ, штатного расписания, структуры МБДОУ, реализуемых образовательных программ, применяемых технологий и условий труда, а также по результатам специальной оценки условий труда. Периодичность планового пересмотра законодательством не установлена и определяется работодателем самостоятельно.

5.6. При противоречии положений настоящей инструкции нормативному правовому акту большей юридической силы применяется нормативный правовой акт. О выявленном противоречии работник письменно уведомляет заведующего МБДОУ.

5.7. Возложение на работника обязанностей, не предусмотренных настоящей должностной инструкцией и выходящих за пределы его трудовой функции, допускается только с письменного согласия работника, с оформлением совмещения (расширения зон обслуживания, увеличения объёма работы) и доплатой в порядке статьи 60.2 и статьи 151 ТК РФ.

5.8. Материальная ответственность в полном размере, доверенности, допуски и специальные назначения оформляются отдельными документами при наличии предусмотренных законом оснований.

Должностную инструкцию разработал:

СОГЛАСОВАНО

(должность) (подпись) (И. О. Фамилия)_____
(должность) (подпись) (И. О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

С должностной инструкцией ознакомлен(а), права и обязанности мне разъяснены и понятны. Второй экземпляр должностной инструкции получен на руки (либо обеспечен доступ к актуальной электронной версии):

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии)	Должность	Дата	Подпись
1				
2				
3				
4				