

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»
П. ХАНЫМЕЙ
ПУРОВСКОГО РАЙОНА
(МБДОУ «ДС «СОЛНЫШКО» П. ХАНЫМЕЙ)



УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «ДС «Солнышко» п. Ханымей
от 09.01.2013 № 18

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

09.01.2013 № 9

п. Ханымей

ПОВАРА

4-й разряд

Обязанности. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов, их процеживание. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, птицы в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Осуществление закладки продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность варки, в присутствии медицинской сестры, заведующего ДОУ или других назначенных лиц. Прием точно по весу доброкачественных продуктов из кладовой, обеспечение их гигиенической и термической обработки, культурной подачи пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка. Обеспечение приготовления вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом ДОУ. Правильное хранение и расходование продуктов по назначению. Хранение суточных проб всего дневного рациона согласно требованиям. Ведение вспомогательных работ при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Проведение обработки сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей. Использование инвентаря в соответствии с маркировкой строго по назначению. Соблюдение санитарного состояния кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержание его в чистоте (проведение один раз в месяц генеральной уборки). Обновление маркировки инвентаря на пищеблоке. Заготовка продуктов, материальная ответственность за их сохранность на пищеблоке. Замена второго повара при его отсутствии. Соблюдение правил личной гигиены. Прохождение медицинского осмотра в нерабочее время согласно графику.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияние

кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования. «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений. СанПиН 2.4.1.1249-03» от 20 июня 2003г.; правила и нормы по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ; требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

5-й разряд

Обязанности. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбное, мясное и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки. Участие в составлении меню.

Осуществление закладки продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность варки, в присутствии медицинской сестры, заведующего ДООУ или других назначенных лиц. Прием точно по весу доброкачественных продуктов из кладовой, обеспечение их гигиенической и термической обработки, культурной подачи пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка. Обеспечение приготовления вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом ДООУ. Правильное хранение и расходование продуктов по назначению. Хранение суточных проб всего дневного рациона согласно требованиям. Ведение вспомогательных работ при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Проведение обработки сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей. Использование инвентаря в соответствии с маркировкой строго по назначению. Соблюдение санитарного состояния кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержание его в чистоте (проведение один раз в месяц генеральной уборки). Обновление маркировки инвентаря на пищеблоке. Заготовка продуктов, материальная ответственность за их сохранность на пищеблоке. Замена второго повара при его отсутствии. Соблюдение правил личной гигиены. Прохождение медицинского осмотра в нерабочее время согласно графику.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обжаривания, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептов, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления меню, «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и орга-

низации режима работы дошкольных учреждений»; правила и нормы по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ; требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

6-й разряд

Обязанности. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи: яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Осуществление закладки продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность варки, в присутствии медицинской сестры, заведующего ДООУ или других назначенных лиц. Прием точно по весу доброкачественных продуктов из кладовой, обеспечение их гигиенической и термической обработки, культурной подачи пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка. Обеспечение приготовления вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом ДООУ. Правильное хранение и расходование продуктов по назначению. Хранение суточных проб всего дневного рациона согласно требованиям. Ведение вспомогательных работ при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Проведение обработки сырых и вареных продуктов при использовании соответствующих маркированных досок и ножей. Использование инвентаря в соответствии с маркировкой строго по назначению. Соблюдение санитарного состояния кухни, кухонного инвентаря и оборудования и содержание его в чистоте (проведение один раз в месяц генеральной уборки). Обновление маркировки инвентаря на пищеблоке. Заготовка продуктов, материальная ответственность за их сохранность на пищеблоке. Замена второго повара при его отсутствии. Соблюдение правил личной гигиены. Прохождение медицинского осмотра в нерабочее время согласно графику.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции, действующие сборники рецептов, технологические инструкции и правила пользования ими; пра-

вила составления меню, «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений»; правила и нормы по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ; требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

Требуется среднее профессиональное образование.

Тарифно-квалификационную характеристику составила:

Заведующий

 Н.В. Пасечная

09.01.2013