



**Балалар тағамынын аспазы**  
**Повар в дошкольной организации на время д/о**  
**Мейрамханалар, фастфуд / Асуйге қызметшілер**

Кәсіпорын: Коммунальное государственное казенное предприятие "Ясли-сад № 16" отдела образования города Костаная" Управления образования акимата Костанайской области

Енбекақы: 39 818 бастап 39 818 тенгеге дейін

Толық жумыс күні, уақытша жумыс, енбек жағдайы калыпты

**Бос жумыс орын**  
**туралы ақпараттар**

Аймақ	Костанай облысы / Костанай к.
Жумыс орны	улица Садовая 102
Лауазымдық міндеті	<p>Повар принимается на работу и освобождается от работы директором ясли – сада, подчиняется директору ясли – сада, шеф-повару, заместителю директора по административно – хозяйственной работе по вопросам организации процесса питания, медицинской сестре ясли – сада по вопросам соблюдения санэпидрежима, организации и проведения производственного контроля.</p> <p>Повар ясли – сада должен иметь среднее профессиональное образование.</p> <p>Повар должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- знать рецептуры и технологию производства блюд и кулинарных изделий, в т.ч. совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья;</li><li>- основы и значение питания детей различного возраста, особенности приготовления блюд в столовой ясли - сада;</li><li>- основы диетического (профилактического) питания, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;</li><li>- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;</li><li>- сроки хранения и реализации сырых продуктов и приготовленных блюд;</li><li>- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;</li><li>- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;</li><li>- параметры режима и продолжительности тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, тушения, запекания, выпечки, приготовления кулинарной продукции с использованием жарочного шкафа;</li><li>- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;</li><li>- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей, уметь проводить порционирование и раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами для детей соответствующего возраста;</li><li>- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплого, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;</li><li>- принципы предупреждения пищевых отравлений;</li><li>- товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, прием и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке;</li><li>- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;</li><li>- основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами;</li><li>- уметь пользоваться таблицей замены продуктов;</li><li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции;</li><li>- владеть практическими навыками изготовления:</li></ul>

блюд для детей разного возраста в ясли- саду;  
 восстановленных продуктов детского питания для детей до трех лет;  
 вязких, полувязких, запеченных, пюре и других овощных блюд: овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов;  
 мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;  
 вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;  
 томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;  
 суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);  
 запеканок из крупы, овощей с ясом, яиц и творога;  
 молочных и яичных блюд;  
 горячих и холодных напитков;  
 компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;  
 витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);  
 дрожжевого и пресного теста, выпечка из него булочек, пирожков, оладий, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;  
 - уметь пользоваться стандартами, техническими документами (техническими условиями, технологическими инструкциями, рецептурами, технико-технологическими картами), сборниками технологических нормативов (рецептур блюд);  
 - приготовить блюда согласно меню, соблюдая технологию и санитарные требования при приготовлении блюд меню и провести входной контроль сырья, контроль технологических режимов приготовления кулинарной продукции и приемочный контроль (бракераж) каждого блюда, дать органолептическую оценку блюду;  
 - рассчитать потребность в сырье согласно плану-меню, заполнить меню-требования на выдачу продуктов питания, ведомость контроля за рационом питания – вручную и с использованием ПЭВМ.  
 В своей работе повар руководствуется техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации детского питания, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты; а также уставом и локальными нормативными актами ясли – сада.  
 На период отпуска и временной нетрудоспособности повара его обязанности могут быть возложены на шеф-повара, несущего полную ответственность за надлежащее их исполнение. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора ясли – сада, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

Бос жумыс орындар саны 1

### **Жумыс іздеушіге талаптар**

Мамандык бойынша отілі 1 жыл

Кәсіби дағдылар коғамдық тамақтану;  
 сусындарды дайындау;  
 мәзірді қурастыру;  
 гастрономия саласындағы тәжірибе және білім;  
 сатып алу тәжірибесі;  
 тамақ сапасының корсеткіші;  
 ас уйде тағамдарды басқару;

Білім денгейі техникалық және кәсіби

Жеке қасиеті сенімділік;  
 пайдалы;  
 қауіпсіздікті тусіну;  
 назар аудару;  
 гигиена;  
 енбек қызметін басқару;

### **Кәсіпорын туралы ақпараттар**

Қызметкерлер саны 85

Байланыстағы тұлға ТРАВКИНА ГАЛИНА НИКОЛАЕВНА

Кәсіпорынның Костанай облысы / Костанай к.  
аймағы

Кәсіпорынның Садовая кошесі 102  
мекен-жайы