



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ №5 ПОВАРА ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ МБУ ИЙСКОЙ СОШ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана согласно Постановлению Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации №248н от 29.05.2008 "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; Трудовым Кодексом Российской Федерации и иным нормативным актам, регулирующим трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Во время разработки инструкции учитывались требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, а также Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года.

1.3. На должность повара лагеря дневного пребывания может назначаться лицо, имеющее начальное или среднее профессиональное образование по специальности без предъявления требований к опыту работы.

1.4. Повара лагеря принимает на работу и освобождает от должности директор общеобразовательного учреждения.

1.5. Повар лагеря дневного пребывания находится в подчинении у начальника пришкольного лагеря, директора общеобразовательного учреждения, заведующего производством, а также выполняет все указания медицинского работника пришкольного лагеря по вопросам, касающимся соблюдения санитарно-эпидемиологического правил.

1.6. К работе поваром лагеря с дневным пребыванием детей допускается лицо, прошедшее предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинацию, 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 (СП 2.4.3648-20).

1.7. Выполняя обязанности, повар лагеря дневного пребывания руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года;
- приказами и распоряжениями органов управления образованием по вопросам организации летнего оздоровительного отдыха учащихся;
- методическими рекомендациями по организации и выполнению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- Положением о лагере и другими локальными актами по организации питания в лагере с дневным пребыванием детей;

- утвержденным 10-дневным меню для воспитанников лагеря дневного пребывания;
- правилами и нормами охраны труда и противопожарной защиты.

#### 1.6. Повар пришкольного лагеря обязан знать:

- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;
- особенности питания воспитанников летних пришкольных оздоровительных лагерей, а также особенности кулинарной обработки продуктов для детей различного возраста;
- товароведную характеристику сырья, способы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке;
- рецептуры и технологию готовки полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки;
- установленные сроки хранения и использования сырой и готовой продукции;
- санитарно-гигиенические нормы и правила во время производства кулинарной продукции, условия и срок хранения, транспортировку и реализацию продукции;
- график и правила закладки продуктов для приготовления готовой пищи для детей пришкольного лагеря;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих и кулинарных изделий;
- режим и длительность тепловой обработки и иных процессов: варки, жарки, припускания, выпечки в ходе приготовления пищи для воспитанников лагеря дневного пребывания;
- нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
- объем блюд, соответственно возрасту воспитанников оздоровительного лагеря дневного пребывания;
- лечебно-профилактическое питание и особенности кулинарной обработки для приготовления диетических блюд;
- органолептические способы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весо-измерительного, холодильного и другого оборудования, правила использования и ухода за ним;
- санитарные правила содержания столовой пришкольного лагеря, правила личной гигиены, меры предотвращения пищевых отравлений;
- установленный режим дня пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей, правила и график выдачи пищи;
- порядок действий в аварийных и экстремальных ситуациях.

1.7. Поваром пришкольного лагеря дневного пребывания можно принимать лиц достигших 18 летнего возраста, имеющих необходимую квалификацию или прошедших соответствующие курсы по специальному поварскому образованию.

## 2. Функции повара пришкольного лагеря дневного пребывания

2.1. На повара лагеря возлагаются функции обеспечения своевременного, согласно режиму лагеря, качественного приготовления пищи для воспитанников и работников пришкольного лагеря дневного пребывания.

### 3. Должностные обязанности повара пришкольного лагеря

3.1. Главной должностной обязанностью повара лагеря является приготовление блюд для воспитанников разного возраста согласно меню, установленному и утвержденному в пришкольном лагере дневного пребывания.

#### 3.2. Повар оздоровительного лагеря обязан:

- пребывать на рабочем месте исключительно в спецодежде;
- каждый день утром подробно знакомиться с утвержденным в лагере меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
- строго соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в лагере с дневным пребыванием;
- во время кулинарной обработки пищевых продуктов строго соблюдать все технологические требования;
- принимать от кладовщика продукты по утвержденному в пришкольном лагере меню-раскладке на предстоящий день обязательно под роспись;
- точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в пришкольном лагере дневного пребывания детей;
- применять в своей работе исключительно хорошо вымеренную тару;
- строго соблюдать все правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и исключительно промаркированным инвентарем;
- во время работы технологического оборудования должна полностью исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- весь имеющийся кухонный инвентарь следует хранить отдельно и применять исключительно по их прямому назначению, нельзя допускать использование посуды со сколотыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
- строго соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- строго соблюдать во время кулинарной обработки пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- в первый день поступления мяса обязательно разделать его на мякоть и кости, сообщив все данные кладовщице;
- строго соблюдать все правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
- все штучные продукты повар пришкольного лагеря обязан выдавать на группы по счету, в соответствии с тетрадью учета воспитанников в группах.

3.3. Повар пришкольного лагеря дневного пребывания детей должен уметь готовить блюда для воспитанников различного возраста:

- вязкие, полу-вязкие, протертые и рассыпчатые каши из разных круп;
- отварные, тушеные, запеченные, пюре и иные овощные блюда;
- овощные, фруктовые, фруктово-овощные салаты, винегреты;
- мясные бульоны и бульоны из мяса птицы;
- вегетарианские, пюре-образные, холодные и заправочные на мясном бульоне супы;
- томатные, сметанные, молочные и фруктовые соусы;
- суфле, тефтели, котлеты, гуляш и иные блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);
- запеканки из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;

- молочные и яичные блюда;
- горячие и холодные напитки;
- компоты, кисели и другие третьи блюда;
- витаминизированные напитки быстрого приготовления (из концентрата);
- дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, ватрушки и иные кулинарные изделия.

3.4. Повар пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей должен обязательно:

- маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару согласно санитарным требованиям для сырых и готовых продуктов;
- выдавать готовую пищу исключительно после снятия пробы медработником и начальником пришкольного лагеря дневного пребывания обязательно отметив вкусовые качества, готовность блюд и зафиксировать соответствующую запись в бракеражный журнал готовых блюд.

3.5. Повар пришкольного лагеря обязан каждый день оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

Отбор пробы следует производить в стерильную стеклянную закрывающуюся крышкой тару (гарниры и салаты в отдельную тару) и хранить в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специальном холодильнике, предназначенном для хранения кисломолочных продуктов при температуре от +2 до +6 °С.

3.6. Повар пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей обязан контролировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).

3.7. Повар лагеря дневного пребывания обязан очень строго соблюдать все положения должностной инструкции, инструкций по охране труда при выполнении работ, инструкции о мерах противопожарной защиты в столовой пришкольного лагеря дневного пребывания детей.

#### **4. Права повара пришкольного лагеря дневного пребывания детей**

Повар пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей имеет полное право:

- 4.1. Не применять для приготовления блюд не свежие и не качественные продукты.
- 4.2. Вносить собственные предложения по совершенствованию организации питания в пришкольном лагере дневного пребывания.
- 4.3. Требовать от администрации лагеря создания всех условий, которые необходимы для высококачественного выполнения своих профессиональных обязанностей.
- 4.4. Просить администрацию наказать лица, пользующиеся кухонным инвентарем без разрешения на это повара лагеря.
- 4.5. Принимать активное участие в деятельности коллегиальных органов самоуправления пришкольного лагеря с дневным пребыванием.
- 4.6. Получать все социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей согласно закону РФ.

#### **5. Ответственность повара пришкольного лагеря дневного пребывания**

5.1. Повар лагеря несет полную ответственность за:

- высокое качество и полное соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в пришкольном лагере;
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную раздачу питания на группы согласно графику выдачи с обязательным соблюдением норм готовых блюд;

- полную сохранность пищевых продуктов после выдачи их в столовую пришкольного лагеря;
- строгое соблюдение режима питания в пришкольном лагере.

5.2. За нанесение материального ущерба в границах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.3. За невыполнение или не соответствующее выполнение без уважительных на то причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка пришкольного лагеря, других локальных и нормативных актов, законных распоряжений начальника лагеря, заведующего производством, своих должностных обязанностей, определенных приведенной здесь должностной инструкцией, в том числе при неиспользовании предоставленных ему прав, повар лагеря дневного пребывания несет дисциплинарную ответственность в порядке, установленном трудовым законодательством РФ. За любое грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного взыскания может применяться увольнение.

5.4. За любое нарушение правил противопожарной защиты, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников пришкольного лагеря дневного пребывания, повар может быть привлечен к административной ответственности в порядке и случаях, установленных административным законом РФ.

## **6. Взаимоотношения. Связи по должности повара пришкольного лагеря с дневным пребыванием**

### Повар лагеря:

6.1. Находится в подчинении у начальника пришкольного лагеря и руководителя структурного подразделения (шеф-повару).

6.2. Тесно взаимодействует с медсестрой, начальником пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей и кухонным работником.

6.3. Ставит в известность начальника лагеря и руководителя структурного подразделения о возникновении трудностей в выполнении работы.

6.4. Всегда выполняет едино разовые поручения начальника лагеря и руководителя структурного подразделения.

6.5. Получает от администрации пришкольного лагеря материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под подпись с необходимыми документами. Источник: <http://ohrana-tryda.com/node/1473>

6.6. Систематически обменивается информацией по всем вопросам, относящимся к его компетенции, с администрацией, педагогическими работниками пришкольного лагеря, работниками столовой (кухни).

## **7. Заключительные положения**

7.1. Ознакомление работника с данной должностной инструкцией осуществляется перед началом работы в пришкольном оздоровительном лагере.

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

7.3. Факт ознакомления работника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у директора школы, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С инструкцией ознакомлены:

«1» июня \_\_\_\_\_

 /Куулар Е. В./