



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБУ Ийской СОШ
Кудряшова А. Э.

Должностная инструкция № _____
шеф-повара оздоровительного лагеря дневного пребывания
МБУ Ийской СОШ

1. Общие требования

1. Шеф-повар руководит всей работой пищеблока.
 2. Шеф-повар назначается и освобождается от должности директором фирмы.
 3. Шеф-повар подчиняется непосредственно начальнику оздоровительного лагеря.
- Квалификационные требования: специальное кулинарное образование.

Обязанности

Шеф-повар оздоровительного лагеря обязан:

1. Организовывать работу всего персонала пищеблока.
2. Совместно с врачом следить за санитарно-гигиеническим состоянием кухни, цехов по обработке продуктов, зала столовой.
3. Составлять меню на следующий день.
4. Составлять заявку на закупку необходимых продуктов и контролировать их приобретение.
5. Ежедневно получать продукты с продовольственного склада, контролировать их хранение в помещении суточного запаса продуктов и закладку в котел.
6. Контролировать технологию и обработку продуктов, правильность использования кухонного инвентаря и инструментов, наличие маркировки на всем оборудовании, чистоту помещений, оборудования и спецодежды сотрудников пищеблока по требованиям СЭС.
7. Контролировать технологию мытья столовой, чайной и кухонной посуды, мытья столов и пола в столовом зале.
8. Строго следить за рационом питания детей: контролировать калорийность, соотношение ингредиентов, витаминов, сроки реализации хранения продуктов.
9. Контролировать выполнение инструкций по технике безопасности при работе на кухонном оборудовании или при кухонных операциях.
10. Составлять график выходных для персонала пищеблока и утверждать его у директора оздоровительного лагеря.
11. Следить за выполнением всеми сотрудниками пищеблока своих обязанностей.
12. Контролировать заготовку овощей (картофеля, капусты) на долговременное хранение.
13. Своевременно подавать заявки на приобретение оборудования и инвентаря.

Шеф-повар оздоровительного лагеря должен знать и уметь:

1. Требовать от подчиненных неукоснительного исполнения их обязанностей.
2. Иметь полную информацию о том, что касается работы кухни и столовой.
3. Требовать незамедлительного устранения технических причин, препятствующих выполнению должностных обязанностей.
4. Основы трудового законодательства.
5. Правила и нормы охраны труда и техники безопасности.
6. Правила внутреннего трудового распорядка.
7. Политику ЗАО «Кузнечики» в области качества, цели в области качества.
8. Правила санитарии и гигиены.

Права

Шеф-повар имеет право:

1. Требовать от подчиненных неукоснительного соблюдения их обязанностей.
2. Требовать немедленного устранения технических причин, препятствующих выполнению должностных обязанностей.
3. Своевременно подавать заявки на приобретение оборудования и инвентаря.
4. Требовать от администрации фирмы «Светлячок» и ДОЛ создания условий, необходимых для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенных ему материальных ценностей.

Ответственность

Шеф повар несет ответственность:

За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством.

За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

За невыполнение приказов, распоряжений и поручений начальника

За хищение на рабочем месте.

01.06.2023г

Ar