

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
начальная школа–детский сад № 662
Кронштадтского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО

с профсоюзным комитетом ГБОУ НШ-ДС № 662
протокол № 3 от 11 марта 2024 года

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБОУ НШ-ДС № 662
№ 7/л от 11 марта 2024 года

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПОВАРА (ШЕФ-ПОВАРА) ГОРОДСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ «ОСТРОВОК»
НА БАЗЕ ГБОУ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 662
КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

G-R

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция повара (шеф-повара) городского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием (далее повар) 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 РФ от 29.05.2008 №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; ТК Российской Федерации и иным нормативным актам, регулирующим трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. На должность повара лагеря с дневным пребыванием может назначаться лицо, имеющее начальное или среднее профессиональное образование по специальности без предъявления требований к опыту работы.

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

1.4. Повар лагеря с дневным пребыванием находится в подчинении у начальника детского оздоровительного лагеря, директора общеобразовательного учреждения, заведующего производством, а также выполняет все указания медицинского работника детского оздоровительного лагеря по вопросам, касающимся соблюдения санитарно-эпидемиологического правил.

1.5. К работе поваром лагеря с дневным пребыванием детей допускается лицо, прошедшее профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеет прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работник обязан изучить данную должностную инструкцию повара школьного лагеря. Повар, выполняющий работу в пришкольном лагере, должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках (СанПиН 2.4.4.2599-10).

1.7. Выполняя обязанности, повар детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей руководствуется:

- действующими санитарными правилами;
- 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей 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, весоизмерительного, 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

2.1. На повара лагеря возлагаются функции обеспечения своевременного, согласно режиму лагеря, качественного приготовления пищи для воспитанников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

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 лагеря обязан:

- пребывать на рабочем месте исключительно в спецодежде;
- каждый день утром подробно ознакомливаться 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 детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием 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 во время кулинарной обработки пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;

- в первый день поступления мяса обязательно разделить его на мякоть и кости, сообщив все данные кладовщику;
- 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием 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 детского оздоровительного 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием обязательно отметив вкусовые качества, готовность блюд и зафиксировать соответствующую запись в бракеражный журнал готовых блюд.

3.5. Повар детского оздоровительного 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 детского оздоровительного 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 с дневным пребыванием обязан очень строго соблюдать все положения должностной инструкции, инструкций по охране труда при выполнении работ, инструкции о мерах противопожарной защиты на территории пищеблока детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием 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 детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей.
- 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

4.6. Получать все социальные гарантии и льготы, установленные локальными актами детского оздоровительного 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 детского оздоровительного лагеря, других локальных и нормативных актов, законных распоряжений начальника лагеря, заведующего производством, своих должностных обязанностей, определенных приведенной здесь должностной инструкцией повара детского оздоровительного лагеря дневным пребыванием, в том числе при неиспользовании предоставленных ему прав, повар лагеря детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием 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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, повар может быть привлечен к административной ответственности в порядке и случаях, установленных административным законом РФ.

6. Взаимоотношения. Связи по должности повара детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием

Повар лагеря:

6.1. Находится в подчинении у начальника детского оздоровительного лагеря и руководителя структурного подразделения (шеф-повара).

6.2. Тесно взаимодействует с медсестрой, начальником детского оздоровительного 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 детского оздоровительного лагеря материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, ознакомливается под роспись с необходимыми документами.

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