

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ППО МКОУ
« Студенокская средняя
общеобразовательная школа
Железногорского района
Курской области»
Л.И. Марахина

Протокол № __ от « ____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МКОУ
« Студенокская средняя
общеобразовательная школа
Железногорского района
Курской области»
С.А.Тимохин

Приказ № _ от « ____ 2025

Должностная инструкция повара оздоровительного лагеря дневного пребывания «Салют»

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 общетраслевых профессий рабочих"; Трудовым Кодексом Российской Федерации и иным нормативным актам, регулирующим трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. При разработке 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» в редакции, действующей с 1 января 2022 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 заведующего производством, а также выполняет все указания медицинского работника пришкольного лагеря по вопросам, касающимся соблюдения санитарно-эпидемиологических правил.

1.6. К работе поваром лагеря с дневным пребыванием детей допускается лицо:

- имеющее начальное или среднее профессиональное образование по специальности без предъявления требований к опыту работы;
- прошедшее предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, внеочередной медицинский осмотр по направлению работодателя, обязательное психиатрическое освидетельствование (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в год), 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;

- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

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»;
- 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. Перед осуществлением деятельности по приготовлению пищи в пришкольном оздоровительном лагере дневного пребывания повар проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим.

2. Функции

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

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

4. Права

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 Российской Федерации.

5. Ответственность

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 Российской Федерации.

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

Повар лагеря:

6.1. Находится в подчинении у руководителя структурного подразделения (шеф-повара).

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.

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

6.7. В случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, повар обязан незамедлительно информировать шеф-повара (заведующего производством).

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.

Должностную инструкцию разработал: _____ / _____ /

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)

« ____ » _____ 202 ____ г. _____ / _____ /