

Утверждаю
директор «Лычковской средней школы»

/ Н.А.Мурзыкаева/
«10» февраля 2025г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ повара детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием «Парус»

1. Общие положения

1.1. Повар назначается на время работы лагеря в пределах своего рабочего времени приказом директора школы.

1.2. Повар подчиняется непосредственно заведующему производством.

1.3. В своей работе повар руководствуется правилами приготовления пищи и хранения продуктов; правилами санитарии и гигиены по содержанию помещений кухни; устройством и назначением обслуживаемого оборудования и приспособлений; правилами уборки; правилами безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами; правилами эксплуатации санитарно-технического и кухонного оборудования; общими правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты, а также и Правилами внутреннего трудового распорядка детского оздоровительного лагеря и настоящей Инструкцией.

2. Функции. Характеристика работ.

2.1. Основное назначение должности повар — поддержание надлежащего санитарного состояния и порядка в помещениях кухни.

2.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки:

- диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы и др.;
- приготовление блюд для детей различного возраста в ДОЛ: вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп, отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
- овощных фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов;
- варка мясных и куриных бульонов;
- тефтелей, котлет, гуляша, и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов;
- овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

- горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

2.3. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами.

3. Должностные обязанности

3.1. Повар выполняет следующие обязанности:

находится на рабочем месте в спецодежде (халатах, косынках, колпаках) не допуская, чтобы из под косынки или колпака были видны волосы, не носит на работу колец и других украшений;

соблюдает правила личной гигиены;

выполняет все распоряжения зав. производством;

быть вежливым и приветливым с сотрудниками и воспитанниками ДОЛ;

знает оборудование пищеблока и умеет им пользоваться;

использует правильно и по назначению кухонный инструмент;

готовит качественную пищу в соответствии с утвержденным меню;

умеет разделять мясо, рыбу, овощи и делать выпечку;

моет посуду, чистит и дезинфицирует раковины и другое санитарно-техническое оборудование;

соблюдает правила санитарии и гигиены в помещениях кухни, осуществляет их проветривание;

включает и выключает освещение в соответствии с установленным режимом;

готовит с соблюдением правил безопасности необходимые моющие и дезинфицирующие растворы;

соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;

наблюдает за порядком на закрепленном участке, тактично пресекает явные нарушения порядка со стороны воспитанников и в случае их неподчинения законному требованию сообщает об этом дежурному воспитателю;

в начале и в конце каждого рабочего дня осуществляет обход закрепленного участка с целью проверки исправности оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, выключателей, розеток, лампочек и т.п.;

следит за выключением электричества в здании при наступлении светлого времени;

работает согласно режиму работы лагеря;

принимает меры по обеспечению безопасности жизни и здоровья детей и подростков, находящихся в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при школе;

своевременно проходит медицинский осмотр, иметь допуск к работе в детском лагере;

хранит верхнюю одежду и личные вещи в шкафу для одежды.

3.2. Должен знать:

- характеристику и биологическую ценность различных продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- основы рационального питания, способы порционирования блюд, в соответствии с возрастом детей;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и др.);
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены;
- способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила раздачи пищи детям;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий.

4. Права

- Повар имеет право:
 - подавать предложения по совершенствованию системы работы детского оздоровительного лагеря;
 - обращаться к руководству детского оздоровительного лагеря, с вопросами о защите своих профессиональных интересов, интересов детей и лагеря в целом;
 - знакомиться с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности детских оздоровительных учреждений, лагеря, отнесенным к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения.
 - на безопасные условия труда;
 - отдых, обеспечиваемый установлением нормальной продолжительности рабочего времени;
 - защиту своих прав;

возмещение вреда, причиненного работнику в связи с исполнением им трудовых обязанностей.

5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений администрации школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

5.2. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

5.3. Повар лагеря с дневным пребыванием детей при школе работает в режиме нормируемого рабочего дня по графику, составленному из расчёта 36-часовой рабочей недели.

С инструкцией ознакомлен: _____

Дата:

Инструкцию получил: _____