

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ «Косулинская СОШ №8»

Пьянкова И.П. И.П.

«04» июня 2021г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «Косулинская СОШ №8»

Храмцова И.А.

2021г.

## Должностная инструкция старшего повара оздоровительного лагеря дневного пребывания МАОУ «Косулинская СОШ №8»

### 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"; в соответствии с 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»; Трудовым Кодексом Российской Федерации и иными нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

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

1.3. Лицо назначается на должность старшего повара и освобождается от нее приказом директора общеобразовательного учреждения.

1.4. На должность старшего повара оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей назначается 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.

1.5. Руководствуется в работе должностной инструкцией старшего повара пришкольного оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, Положением о лагере, Правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, противопожарной защиты и антитеррористической безопасности.

#### 1.6. Старший повар должен знать:

- рецептуры и технологию готовки полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки;

- товароведную характеристику сырья, способы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке;
- санитарно-гигиенические нормы и правила во время производства кулинарной продукции, условия и срок хранения, транспортировку и реализацию продукции;
- органолептические способы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий;
- главные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать применения сырья и пищевых продуктов, содержащих вредные и опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимый уровень согласно медико-биологическим требованиям;
- лечебно-профилактическое питание и особенности кулинарной обработки для приготовления диетических блюд;
- особенности питания воспитанников летних пришкольных оздоровительных лагерей;
- правила использования сборника рецептов блюд, стандартов предприятия, технологических карт во время приготовления блюд и кулинарных изделий;
- принцип работы и правила использования механического, теплового и холодильного оборудования;
- трудовое законодательство Российской Федерации;
- правила внутреннего трудового распорядка и Положение лагеря дневного пребывания;
- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности.

1.7. Перед осуществлением деятельности в оздоровительном лагере дневного пребывания старший повар проходит обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

## **2. Функции старшего повара**

2.1. Старший повар выполняет функции по контролю и обеспечению своевременного, согласно режиму пришкольного лагеря, высококачественного приготовления пищи для воспитанников и работников.

## **3. Должностные обязанности старшего повара лагеря**

- 3.1. Готовить блюда, используя имеющееся нагревательное и иное оборудование.
- 3.2. Подготавливать продукты к приготовлению горячих и холодных блюд (чистить, мыть, выполнять механическую и другую обработку).
- 3.3. Контролировать и обеспечивать своевременное, согласно режиму дня летнего оздоровительного лагеря, высококачественное приготовление блюд для воспитанников и работников лагеря.
- 3.4. Держать все имеющееся оборудование и кухонный инвентарь в исправном рабочем состоянии.
- 3.5. Постоянно улучшать свои знания, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.
- 3.6. Соблюдать все правила санитарии и личной гигиены на рабочем месте пищеблока.
- 3.7. Строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, положение оздоровительного лагеря, должностную инструкцию.
- 3.8. Соблюдать культуру и этику общения с воспитанниками летнего оздоровительного лагеря, сотрудниками лагеря и коллегами по пищеблоку.
- 3.9. Придерживаться правил и норм охраны труда, пожарной и электробезопасности на рабочем месте.
- 3.10. Одеваться в санитарную одежду определенного образца, находящуюся в хорошем состоянии, изготовленной из допустимой ткани.
- 3.11. Проходить медицинский осмотр в соответствии с существующим положением с обязательной отметкой в личной медицинской книжке. К работе не допускаются лица, являющиеся источником инфекционных заболеваний.

#### **4. Права**

Старший повар имеет полное право:

- 4.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной инструкцией обязанностями;
- 4.2. Выдвигать требования руководству лагеря по оказанию содействия в выполнении своих должностных обязанностей;
- 4.3. Знакомится с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности детских пришкольных оздоровительных лагерей, относящихся к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения;
- 4.4. Принимать участие в управлении пришкольным лагерем в порядке, установленном положением лагеря;
- 4.5. Защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- 4.6. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения;
- 4.7. Давать детям указания, имеющие отношение к соблюдению дисциплины в столовой летнего оздоровительного лагеря, привлекать воспитанников к дисциплинарной ответственности.

#### **5. Ответственность**

Старший повар несет полную ответственность:

- 5.1. За несоответствующее выполнение или невыполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией, — в границах, установленных действующим трудовым законодательством Российской Федерации.
- 5.2. За нанесение материального ущерба — в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Старший повар несет полную ответственность:
  - за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в летнем оздоровительном лагере;
  - за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы лагеря дневного пребывания согласно графику выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
  - за сохранность пищевых продуктов после выдачи их в столовой детского лагеря;
  - за соблюдение режима питания в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей.
- 5.4. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, которые связаны с физическим и (или) психическим насилием над личностью воспитанника лагеря, старший повар может быть освобожден от занимаемой должности.
- 5.5. За любое нарушение правил противопожарной защиты, охраны труда, санитарно-гигиенических правил и норм, старший повар оздоровительного лагеря несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Старший повар в оздоровительном лагере:

- 6.1. Выполняет свою работу в режиме нормированного рабочего дня согласно графику, составленному начальником пришкольного лагеря и утвержденному директором школы.
- 6.2. Осуществляет деятельность, тесно контактируя с поваром, работниками кухни, воспитателями, вожатыми; постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и педагогическими работниками лагеря с дневным пребыванием детей.

6.3. Проходит инструктаж по охране труда и противопожарной защите, по охране жизни и здоровья воспитанников под руководством начальника оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

6.4. Получает необходимую информацию от своего непосредственного руководителя.

**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.

**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) и обязуюсь хранить его на рабочем месте.

«\_\_»\_\_20\_\_г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /