



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ-
Теренгульской СОШ
Мартыновский А.П.

Приказ от 20.05.2019 № 68-б

СОГЛАСОВАНО
Начальник ЛДП
Твиритникова Е.Ю.
20.05.2019

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета
Незнахина Т.Г.
20.05.2019

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ №3 повара лагеря с дневным пребыванием детей

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:
 - супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;
 - 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 паровых омлетов (натуральных и фаршированных);
 - 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;
 - вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;
 - приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
 - тефтелей, котлет, гуляша, и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов и других блюд из субпродуктов;
 - овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

- горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей и других третьих блюд;
- замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков и других кулинарных изделий;

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

3. Должностные обязанности

3.1. Повар выполняет следующие обязанности:

- 3.1.1. 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;
 - 3.1.2. соблюдает правила личной гигиены;
 - 3.1.3. выполняет все распоряжения зав. производством;
 - 3.1.4. быть вежливым и приветливым с сотрудниками и воспитанниками ДОЛ;
 - 3.1.5. знает оборудование пищеблока и умеет им пользоваться;
 - 3.1.6. использует правильно и по назначению кухонный инструмент;
 - 3.1.7. готовит качественную пищу в соответствии с утвержденным меню;
 - 3.1.8. умеет разделять мясо, рыбу, овощи и делать выпечку;
 - 3.1.9. моет посуду, чистит и дезинфицирует раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
 - 3.1.10. соблюдает правила санитарии и гигиены в помещениях кухни, осуществляет их проветривание;
 - 3.1.11. включает и выключает освещение в соответствии с установленным режимом;
 - 3.1.12. готовит с соблюдением правил безопасности необходимые моющие и дезинфицирующие растворы;
 - 3.1.13. соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
 - 3.1.14. 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;
 - 3.1.15. 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.;
 - 3.1.16. следит за выключением электричества в здании при наступлении светлого времени;
 - 3.1.17. работает согласно режиму работы лагеря;
 - 3.1.18. принимает меры по обеспечению безопасности жизни и здоровья детей и подростков, находящихся в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при школе;
 - 3.1.19. своевременно проходит медицинский осмотр, иметь допуск к работе в детском лагере;
 - 3.1.20. хранит верхнюю одежду и личные вещи в шкафу для одежды.
- 3.2. Должен знать:
- 3.2.1. характеристику и биологическую ценность различных продуктов;
 - 3.2.2. признаки доброкачественности продуктов органолептические методы их определения;
 - 3.2.3. сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
 - 3.2.4. рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

- 3.2.5. основы рационального питания, способы порционирования блюд, в соответствии с возрастом детей;
- 3.2.6. правила пользования таблицей замены продуктов;
- 3.2.7. виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
- 3.2.8. 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.);
- 3.2.9. способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- 3.2.10. санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены;
- 3.2.11. способы предупреждения пищевых отравлений;
- 3.2.12. правила раздачи пищи детям;
- 3.2.13. правила пользования сборниками рецептур 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.