

## Должностная инструкция повара

### 1. Общие положения

- 1.1. Повар профильного лагеря назначается на должность приказом директора ОУ .
- 1.2. Квалификационные требования: стаж практической работы на производстве не менее 3 лет.
- 1.3. Является материально-ответственным лицом.
- 1.4. Структурно подчинен начальнику лагеря.
- 1.5. В своей деятельности руководствуется Положением (Уставом) о профильном лагере , санитарно-гигиеническими правилами и нормами, технологическими документами по профилю работы, настоящей инструкцией.

### 2. Обязанности

Повар обязан:

- до открытия профильного лагеря пройти обязательное медицинское освидетельствование на право работы в нем, надлежащим образом оформить личную санитарную книжку и сдать ее начальнику детского оздоровительного лагеря;
- пройти обязательный инструктаж в объеме, необходимом для осуществления своих функциональных обязанностей;
- соблюдать требования Положения (Устава) лагеря;
- ознакомиться с настоящей инструкцией и строго ее выполнять;
- соблюдать точность производственного процесса и технологию приготовления блюд их оформления и подачи;
- обеспечивать полноту вложения продуктов в котел и весовой выход блюд в соответствии с меню-раскладкой;
- соблюдать санитарные правила содержания производственных помещений и своего рабочего места;
- знать рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд,
- знать признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение,
- знать правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- соблюдать санитарно-гигиенические правила технологического процесса приготовления блюд;
- нести материальную ответственность за расходование продуктов питания, посуды, тары, энергоресурсов и технологического оборудования, воды;
- обеспечивать организацию раздачи блюд и их весовой контроль;
- обеспечивать сохранность материальных ценностей столовой: кухонной и столовой посуды, кухонной утвари, технологического оборудования, мебели, мягкого инвентаря, спецодежды;

- принимать меры по обеспечению безопасности жизни и здоровья детей и подростков, находящихся в профильном лагере;
- своевременно проходить медицинский осмотр, иметь допуск к работе в профильном лагере;
- соблюдать Правила внутреннего распорядка, правила и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила и нормы.

### **3. Права**

Повар имеет право:

- подавать предложения по совершенствованию системы работы лагеря;
- обращаться к руководству 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.

### **4. Ответственность**

Повар несет административную, дисциплинарную, материальную, уголовную ответственность в рамках действующего законодательства за:

- халатное отношение к исполнению своих должностных обязанностей;
- срыв производственного процесса при установлении непосредственной вины;
- недостаточную полноту, качество и своевременность в достижении результатов деятельности пищеблока детского оздоровительного лагеря;
- отсутствие условий по обеспечению безопасности детей и подростков;
- нарушения требований Правил внутреннего распорядка;
- несоблюдение норм по охране труда и правил техники безопасности, технологии приготовления, оформления и выдачи готовых блюд;
- нарушение санитарно-гигиенических правил и норм, правил пожарной безопасности, производственной санитарии;
- несоблюдение трудовой дисциплины;
- неправильное ведение документации;
- сохранность вверенных материальных ценностей.

Повар с должностной инструкцией ознакомлен (а):