

Согласовано
Начальник ЛДП
Бычкова О.Н.



Утверждаю
Директор МКОУ Бочанихинской НОШ
Лях В.И. Пр №32 15.03.2022

**Должностная инструкция №4
повара детского питания лагеря с дневным пребыванием детей
на базе МКОУ Бочанихинской НОШ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Повар ЛДП 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 с дневным пребыванием детей.
- 1.5. В своей деятельности руководствуется Положением (Уставом) о детском пришкольном лагере , санитарно-гигиеническими правилами и нормами, технологическими документами по профилю работы, настоящей инструкцией.

II. ОБЯЗАННОСТИ

- 2.1. До открытия ЛДП пройти медицинский осмотр;
- 2.2. Пройти обязательный инструктаж в объеме, необходимом для осуществления своих функциональных обязанностей;
- 2.3. Соблюдать требования Положения (Устава) лагеря; 2.4. Ознакомиться с настоящей инструкцией и строго ее выполнять;

Согласовано
Начальник ЛДП
Бычкова О.Н.

Утверждаю
Директор МКОУ Бочанихинской НОШ
Лях В.И. Пр №32 15.03.2022

**Должностная инструкция №4
повара детского питания лагеря с дневным пребыванием детей
на базе МКОУ Бочанихинской НОШ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Повар ЛДП 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 с дневным пребыванием детей.
- 1.5. В своей деятельности руководствуется Положением (Уставом) о детском пришкольном лагере , санитарно-гигиеническими правилами и нормами, технологическими документами по профилю работы, настоящей инструкцией.

II. ОБЯЗАННОСТИ

- 2.1. До открытия ЛДП пройти медицинский осмотр;
- 2.2. Пройти обязательный инструктаж в объеме, необходимом для осуществления своих функциональных обязанностей;
- 2.3. Соблюдать требования Положения (Устава) лагеря; 2.4. Ознакомиться с настоящей инструкцией и строго ее выполнять;

- 2.5. Соблюдать точность производственного процесса и технологию приготовления блюд, их оформления и подачи;
- 2.6. Обеспечивать полноту вложения продуктов в котел и весовой выход блюд в соответствии с меню-раскладкой;
- 2.7. Соблюдать санитарные правила содержания производственных помещений и своего рабочего места;
- 2.8. Знать рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- 2.9. Знать признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- 2.10. Знать правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 2.11. Соблюдать санитарно-гигиенические правила технологического процесса приготовления блюд;
- 2.12. Нести материальную ответственность за расходование продуктов питания;
- 2.13. Обеспечивать организацию раздачи блюд и их весовой контроль;
- 2.14. обеспечивать сохранность материальных ценностей столовой: кухонной и столовой посуды, кухонной утвари, технологического оборудования, мебели, мягкого инвентаря, спецодежды;
- 2.15. Принимать меры по обеспечению безопасности жизни и здоровья детей и подростков, находящихся в ЛДП;
- 2.16. Своевременно проходить медицинский осмотр, иметь допуск к работе в ЛДП;
- 2.16. Соблюдать Правила внутреннего распорядка, правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила и нормы.

III. ПРАВА

Повар имеет право:

- 3.1 Обращаться к руководству ЛДП с вопросами о защите своих профессиональных интересов;

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

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

- 4.1. Халатное отношение к исполнению своих должностных обязанностей;
- 4.2. Срыв производственного процесса при установлении непосредственной вины;
- 4.3. Недостаточную полноту, качество и своевременность в достижении результатов деятельности пищеблока лагеря дневного пребывания детей;
- 4.4. Отсутствие условий по обеспечению безопасности детей и подростков;
- 4.5. Нарушения требований Правил внутреннего распорядка;
- 4.6. Несоблюдение норм по охране труда и правил техники безопасности, технологии приготовления, оформления и выдачи готовых блюд;
- 4.7. Нарушение санитарно-гигиенических правил и норм, правил пожарной безопасности, производственной санитарии;
- 4.8. Несоблюдение трудовой дисциплины; 4.9. Неправильное ведение документации; 4.10. Сохранность вверенных материальных ценностей.

С должностной инструкцией ознакомлен (а): _____
/ _____ /

