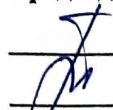


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

 Солнцева З.Г.  
протокол № 14 от 24 04 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
 И.И.  
Приказ № 14 от 25 04 2025 г.

**Должностная инструкция**  
**старшего повара в оздоровительном лагере дневного пребывания**  
«Солнышко»

**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"; Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции, действующей с 1 января 2022 года; с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и иными нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. На должность старшего повара оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей назначается лицо:

- имеющее начальное или среднее профессиональное образование по специальности без предъявления требований к опыту работы;
- прошедшее предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, внеочередной медицинский осмотр по направлению работодателя, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в год), 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;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса РФ.

1.3. Лицо назначается на должность старшего повара и освобождается от нее приказом директора общеобразовательной организации.



1.4. Руководствуется в работе должностной инструкцией, Положением о лагере, Правилами внутреннего трудового распорядка, требованиями охраны труда, противопожарной защиты и антитеррористической безопасности.

**1.5. 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.

1.6. Перед осуществлением деятельности по приготовлению пищи в пришкольном оздоровительном лагере дневного пребывания старший повар проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим.

**2. Функции**

2.1. Старший повар выполняет функции по контролю и обеспечению своевременного, согласно режиму пришкольного лагеря, высококачественного приготовления пищи для детей и работников в соответствии с требованиями технических регламентов, едиными санитарными требованиями.

**3. Должностные обязанности**

3.1. Пребывать на рабочем месте исключительно в спецодежде, каждый день утром подробно знакомиться с утвержденным в лагере меню-раскладкой на предстоящий день.

3.2. Осуществлять контроль качества выполнения поварами обработки продуктов, приготовления и безопасности блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3. Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий на пищеблоке столовой пришкольного оздоровительного лагеря.

3.4. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с утвержденным меню, рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах (техничко-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания



посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.6. Строго соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в лагере с дневным пребыванием.

3.7. Во время кулинарной обработки пищевых продуктов строго соблюдать все технологические требования.

3.8. Принимать от кладовщика продукты по утвержденному в пришкольном лагере меню-раскладке под роспись.

3.9. Точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в пришкольном лагере дневного пребывания детей;

3.10. Применять в своей работе исключительно хорошо вымеренную тару.

3.11. Строго соблюдать все правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и исключительно промаркированным инвентарем.

3.12. Во время работы технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3.13. Использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

3.14. Весь имеющийся кухонный инвентарь хранить отдельно и применять исключительно по их прямому назначению, не допускать использование посуды со сколотыми краями, трещинами, деформированную, с поврежденной эмалью.

3.15. Для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.16. Использовать кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой, проводить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов.

3.17. Осуществлять правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока.

3.18. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.19. Контролировать исправность технологического оборудования пищеблока столовой пришкольного оздоровительного лагеря.

3.20. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов старший повар не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.21. В случае, когда старший повар является ответственным за отбор суточной пробы, проводит ее отбор в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирает в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляет поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные



пробы хранит не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.22. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр.

3.23. Обеспечивать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.

3.24. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

3.25. Соблюдать должностную инструкцию, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке.

3.26. Обеспечивать сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

3.27. Постоянно улучшать свои знания, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.28. Соблюдать культуру и этику общения с детьми в летнем оздоровительном лагере, сотрудниками лагеря и коллегами по пищеблоку.

#### **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.

6.5. В случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, старший повар обязан незамедлительно информировать шеф-повара (заведующего производством) или начальника лагеря.

## **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)

« 05 » 06 2026 г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /