|  |  |
| --- | --- |
|  |          УТВЕРЖДАЮ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Богатырёва Ю.Г.Директор МОУ «Ульяновская СОШ»«17 » мая 2016 г. |

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**повара детского оздоровительного лагеря**

 **с дневным пребыванием детей при школе.**

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.

1. **Функции. Характеристика работ.**
	1. Основное назначение должности повар — поддержание надлежащего санитарного состояния и порядка в помещениях кухни.
	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;
	1. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами.
1. **Должностные обязанности**
	1. Повар выполняет следующие обязанности:
		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;
		2. соблюдает правила личной гигиены;
		3. выполняет все распоряжения зав. производством;
		4. быть вежливым и приветливым с сотрудниками и воспитанниками ДОЛ;
		5. знает оборудование пищеблока и умеет им пользоваться;
		6. использует правильно и по назначению кухонный инструмент;
		7. готовит качественную пищу в соответствии с утвержденным меню;
		8. умеет разделывать мясо, рыбу, овощи и делать выпечку;
		9. моет посуду, чистит и дезинфицирует раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
		10. соблюдает правила санитарии и гигиены в помещениях кухни, осуществляет их проветривание;
		11. включает и выключает освещение в соответствии с установленным режимом;
		12. готовит с соблюдением правил безопасности необходимые моющие и дезинфицирующие растворы;
		13. соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
		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;
		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.;
		16. следит за выключением электричества в здании при наступлении светлого времени;
		17. работает согласно режиму работы лагеря;
		18. принимает меры по обеспечению безопасности жизни и здоровья детей и подростков, находящихся в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при школе;
		19. своевременно проходит медицинский осмотр, иметь допуск к работе в детском лагере;
		20. хранит верхнюю одежду и личные вещи в шкафу для одежды.
	2. Должен знать:
		1. характеристику и биологическую ценность различных продуктов;
		2. признаки доброкачественности продуктов органолептические методы их определения;
		3. сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
		4. рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
		5. основы рационального питания, способы порционирования блюд, в соответствии с возрастом детей;
		6. правила пользования таблицей замены продуктов;
		7. виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;
		8. способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработки (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и др.);
		9. способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		10. санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены;
		11. способы предупреждения пищевых отравлений;
		12. правила раздачи пищи детям;
		13. правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и кулинарных изделий.
2. **Права**

 Уборщик служебных помещений 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.
1. **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.

С инструкцией ознакомлен:                              \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                          (подпись) «19 » мая 2016 г.

Инструкцию получил:                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                          (подпись) «19 » мая 2016 г.