Новогуйвинський ліцей імені Сергія Процика

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
_____ Лариса СИНГАЄВСЬКА
Наказ від 27.05. 2024 року № 126

РОБОЧА ІНСТРУКЦІЯ

КУХАРЯ ТАБОРУ ВІДПОЧИНКУ З ДЕННИМ ПЕРЕБУВАННЯМ

(КОД КП - 5122)

І. Загальні положення

1.1. Кухар табору відпочинкуз денним перебуванням призначається і звільняється з посади директором закладу освіти за поданням начальника пришкільного табору.

1.2. Кухар підпорядковується безпосередньо завідувачу господарством табору відпочинку з денним перебуванням.

1.3. У своїй роботі кухар керується постановами, розпорядженнями, наказами, іншими керівними і нормативними документами вищих інстанцій, які стосуються специфіки роботи їдальні, відповідними стандартами і технічними вимогами, правилами експлуатації обладнання, правилами і нормами охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту, а також цією Інструкцією.

1.4. До роботи допускаються особи, що пройшли навчання: за фахом; по роботі на електричному кухонному обладнанні; по роботі на газових й електричних плитах, а також минуле навчання по охороні праці, пожежної безпеки, вступний первинний інструктаж на робочому місці й знаючій дійсній інструкції, інструкцію з охорони праці для працівників харчоблока, кухаря.

1.5. Кухар є матеріально-відповідальною особою.

ІІ. Завдання та обов’язки

2.1. Відповідає за повноту закладки продуктів і вихід страв.

2.5. Здійснює первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів.

2.6. Своєчасно та якісно готує страви.

2.7. Суворо дотримується технології приготування їжі відповідно до нормативних документів.

2.8. Відповідно до меню-розкладу виставляє контрольні блюда, відбирає добові проби страв та зберігає їх у холодильнику.

2.9. Дотримується виконання санітарних норм, стежить за чистотою приміщень їдальні, кухонного начиння.

2.10. Дотримується вимог охорони праці, норм виробничої гігієни і санітарії.

2.11. Видає страви відповідно до норм харчування учасників освітнього процесу.

2.12. Видачу страв здійснює тільки після проведення бракеражу та дозволу на видачу страв, зареєстрованому в бракеражному журналі, посадовою особою визначеною наказом по закладу.

2.13. Раціонально та ефективно організовує працю на робочому місці.

2.14. Проходить обов’язкові медичні огляди.

2.15. Проходить навчання і перевірку знань з охорони праці, безпеки життєдіяльності.

2.16. Організовує харчування, у тому числі й дієтичне для учасників освітнього процесу відповідно до режиму дня й режимом харчування й для співробітників відповідно до поданих заяв, меню-розкладки.

2.17. Організовує й контролює роботу інших працівників харчоблоку.

2.18. Розписується в «журналі здоров'я» перед початком роботи з оцінкою про стан зеву, шкірних покривів і відсутності або наявності шлунково-кишкових розладів і вимагає виконання цього від підлеглих - працівників харчоблока.

ІІІ. Права

Кухар пришкільного табору має право:

3.1. Подавати пропозиції, щодо підвищення якості харчування у пришкільному таборі.

3.2. Виступати на подавати пропозиції з удосконалення системи роботи пришкільного табору.

3.3. Знайомитися з проектами, рішеннями відповідних органів і організацій з питань діяльності пришкільного табору, віднесених до його компетенції, вносити до них відповідні пропозиції.

3.4. На захист особистої професійної честі і гідності.

3.5. Отримання спецодягу відповідно до встановлених норм.

IV. Відповідальність

4.1. Кухар несе відповідальність за наявність продуктів харчування, обладнання та інвентарю в кухні.

4.2. За невиконання чи неналежне виконання без поважних причин Статуту і Правил внутрішнього трудового розпорядку пришкільного табору, законних розпоряджень керівника пришкільного табору та інших локальних нормативних актів, посадових обов'язків, встановлених цією Інструкцією, в тому числі за невикористання наданих прав, кухар несе дисциплінарну відповідальність у порядку, визначеному трудовим законодавством.

4.3. За завдані пришкільному табору чи учасникам літнього відпочинку у зв'язку виконанням (невиконанням) своїх посадових обов'язків збитки кухар несе відповідальність у порядку і в межах, встановлених трудовим і/чи цивільним законодавством.

V. Повинен знати

5.1. Нормативно-правові акти, що регламентують організацію харчування дітей та підлітків.

5.2. Основи та особливості харчування дітей та підлітків.

5.3. Характеристики та біологічну цінність харчових продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності.

5.4. Терміни та умови зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції, напівфабрикатів.

5.5. Особливості кулінарного оброблення продуктів під час приготування страв для дітей.

5.6. Технологію приготування перших, других, третіх страв та виробів з тіста.

5.7. Режим та тривалість теплової обробки, послідовність закладання сировини.

5.8. Заходи щодо запобігання харчових отруєнь.

5.9. Правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання у технологічному процесі.

5.10. Правила і норми охорони праці, пожежної безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни.

5.11. Статут та правила внутрішнього трудового розпорядку пришкільного табору.

VI. Кваліфікаційні вимоги

6.1. Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без вимог до стажу роботи.

VII. Взаємовідносини (зв'язки) за посадою

Кухар пришкільного табору:

7.1. Проходить інструктаж з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного обладнання, а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом завідуючого господарством.

7.2. Співпрацює з вихователями, дітьми, їхніми батьками або особами, які їх заміняють.

Інструкцію розробила
Т.в.о. начальника табору відпочинку _____ (підпис)

Посадову інструкцію отримав _____ (підпис)

_____ 2024 року