

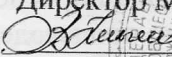
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОВСКАЯ ШКОЛА»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

СОГЛАСОВАНО:

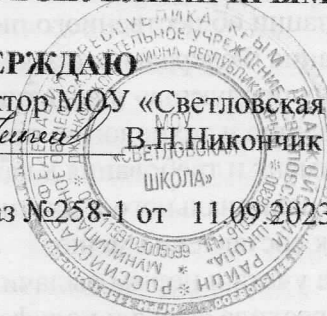
Председатель первичной профсоюзной
организации

 Л.А.Карабинская
«11» сентября 2023 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Светловская школа»
 В.Н.Никончик

Приказ №258-1 от 11.09.2023 г



**Должностная инструкция
заведующего производством (шеф-повара) оздоровительного лагеря дневного
пребывания МОУ «Светловская школа»**

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основании Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного Постановлением Минтруда России № 37 от 21.08.1998 в редакции от 12.02.2014г; с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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, регламентирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. На должность заведующего производством (шеф-повара) в лагере дневного пребывания может назначаться лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

1.3. К работе заведующим производством (шеф-поваром) в лагере с дневным пребыванием детей допускается лицо, 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 Российской Федерации.

1.4. Осуществляя свою деятельность, заведующий производством в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей действует в соответствии с Конституцией и законами РФ, указами Президента и решениями Правительства РФ, а также органов Управления образованием по вопросам организации летнего оздоровительного отдыха школьников.

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

1.6. Заведующий производством (шеф-повар) должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации питания детей пришкольных оздоровительных лагерей;

- требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- требования Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции, действующей с 1 января 2022 года;
- организацию и технологию производства;
- ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
- основы рационального и диетического питания;
- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них;
- стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты;
- правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- 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, реализацию продукции;
- органолептические способы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий;
- особенности питания воспитанников летних пришкольных оздоровительных лагерей;
- правила использования сборника рецептов блюд, технологических карт во время приготовления блюд и кулинарных изделий;
- принцип работы и правила использования механического, теплового и холодильного оборудования;
- основы организации труда и трудовое законодательство Российской Федерации;
- правила внутреннего трудового распорядка и Положение лагеря дневного пребывания;
- экономику общественного питания;
- организацию оплаты и стимулирования труда.

1.7. Шеф-повар (заведующий производством) должен знать должностную инструкцию, правила и нормы охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности.

1.8. Перед осуществлением деятельности по приготовлению пищи в лагере дневного пребывания шеф-повар проходит обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим.

2. Функции

2.1. Заведующий производством (старший повар) в оздоровительном лагере дневного пребывания выполняет функции по контролю и обеспечению своевременного, согласно режиму пришкольного лагеря, высококачественного приготовления пищи для детей и работников.

3. Должностные обязанности

3.1. Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока в пришкольном оздоровительном лагере дневного пребывания.

3.2. Контролирует и обеспечивает своевременное, согласно режиму дня летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания, высококачественное приготовление продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества для воспитанников и работников лагеря.

3.3. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников пищеблока пришкольного лагеря в целях повышения качества выпускаемой продукции.

3.4. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления и реализации.

3.5. Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.

3.6. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками пищеблока лагеря дневного пребывания санитарных требований и правил личной гигиены.

3.7. Осуществляет расстановку поваров и других работников пищеблока пришкольного лагеря, составляет графики выхода их на работу.

3.8. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности столовой пришкольного лагеря дневного пребывания, внедрение передовых приемов и методов труда.

3.9. Контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств.

3.10. Своевременно обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке пришкольного лагеря дневного пребывания.

3.11. Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.12. Соблюдает правила санитарии и личной гигиены на рабочем месте пищеблока.

3.13. Контролирует соблюдение работниками пищеблока лагеря правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка учреждения.

3.14. Вносит предложения о поощрении отличившихся работников пищеблока оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

3.15. Строго соблюдает должностную инструкцию, правила внутреннего трудового распорядка, положение оздоровительного лагеря дневного пребывания.

3.16. Соблюдает культуру и этику общения с воспитанниками летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания, сотрудниками лагеря и коллегами по пищеблоку.

3.17. Соблюдает и контролирует соблюдение правил и норм охраны труда, пожарной и электробезопасности работниками пищеблока лагеря дневного пребывания.

3.18. Носит спецодежду, контролирует ношение спецодежды и ее состояние работниками пищеблока.

3.19. Не допускает к выполнению обязанностей работника пищеблока, являющегося источником инфекционных заболеваний.

3.20. Постоянно улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.

3.21. Проводит работу по повышению квалификации работников пищеблока.

4. Права

Шеф-повар лагеря дневного пребывания имеет 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. Знакомится 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

Заведующий производством лагеря дневного пребывания несет ответственность:

5.1. За несоответствующее выполнение, невыполнение своей должностной инструкции несет ответственность в соответствии с действующим трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2. За нанесение материального ущерба — в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:

- за качество и соответствие готовых блюд меню-раскладке, утвержденному в пришкольном оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей;
- 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 лагеря;
- за соблюдение режима питания в лагере с дневным пребыванием детей.

5.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, которые связаны с физическим и (или) психическим насилием над личностью воспитанника пришкольного лагеря, заведующий производством может быть освобожден от занимаемой должности.

5.4. За нарушение правил охраны труда, противопожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, шеф-повар пришкольного лагеря несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Заведующий производством в лагере дневного пребывания:

6.1. Выполняет свою работу в режиме ненормированного рабочего дня согласно утвержденному графику.

6.2. Осуществляет деятельность, тесно контактируя с поваром, работниками пищеблока, воспитателями, вожатыми пришкольного лагеря; постоянно обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и педагогическими работниками лагеря дневного пребывания.

6.3. Проходит инструктаж по охране труда и противопожарной защите, по охране жизни и здоровья воспитанников под руководством начальника пришкольного 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, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в пришкольном оздоровительном лагере, педагог-организатор обязан незамедлительно информировать начальника лагеря.

6.6. 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, шеф-повар обязан незамедлительно информировать начальника пришкольного оздоровительного лагеря и орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия в установленном законодательством Российской Федерации мер.

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: директор школы В.Н.Никончик