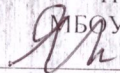


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Приволенская средняя школа  
(МБОУ Приволенская СШ)

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК  
МБОУ Приволенской СШ



О.В. Яценко

« 27 » 03 2026 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
МБОУ Приволенской СШ



Е.Е. Тимченко

« 27 » 03 2026 г.

**Должностная инструкция повара  
лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха**

**1. Общие положения**

1. Назначение на должность повара и освобождение от нее производится приказом директора ОУ.
2. Повар должен знать:
  - 2.1. Рецептуры и технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки.
  - 2.2. Товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
  - 2.3. Санитарно-гигиенические правила при производстве кулинарной продукции, условия и срок хранения, транспортирование и реализацию продукции.
  - 2.4. Органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий.
  - 2.5. Основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимый уровень в соответствии с медико-биологическими требованиями.
  - 2.6. Правила пользования сборником рецептов блюд, стандартами предприятия, технологическими картами при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
  - 2.7. Принципы работы и правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
  - 2.8. Законодательство о труде.
  - 2.9. Правила внутреннего трудового распорядка.
  - 2.10. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

**2. Должностные обязанности**

Повар должен:

1. Производить приготовление блюд с использованием имеющегося нагревательного и другого оборудования.
2. Производить подготовку продуктов к приготовлению горячих и холодных блюд (очистку, мойку, механическую и проч. обработку).
3. Содержать имеющееся оборудование и кухонный инвентарь в исправном рабочем состоянии.
4. Систематически совершенствовать свои знания, квалификацию и профессиональное мастерство на основе теоретической подготовки и практической деятельности.
5. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены на рабочем месте.
6. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
7. Соблюдать культуру и этикет общения с потребителями и коллегами на работе.
8. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.
9. Быть одет в санитарную одежду установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, изготовленной из ткани разрешенной Госэпиднадзором.

10. Проходить медосмотр, в соответствии с существующим положением с отметкой в личной медицинской книжке. К работе не допускаются лица, являющиеся источником инфекционных заболеваний.

11. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом лагеря, доброкачественное приготовление пищи.

12. Обязан знать нормы питания, основные правила приготовления детского питания, сохранения и обогащение пищи витаминами.

13. Выполняет дез. режим кухни и столовой.

### **3. Права**

Повар имеет право:

1. Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями.

2. Требовать от руководства ОУ оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.

### **4. Ответственность**

Старший повар несет ответственность:

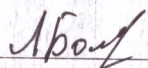
1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, — в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации


2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, — в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

3. За причинение материального ущерба — в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

Должностная инструкция разработана в соответствии с «Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих», утвержденного постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. № 37.

С должностной инструкцией ознакомлена:

  
\_\_\_\_\_ Бобровская Л.П.

  
\_\_\_\_\_ Ефремова С.Е.