

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОВАРА В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

Утверждаю

Директор МБОУ

«Многопрофильная гимназия №12»

Г.П.Довгаль



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Повар обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом дня, доброкачественное приготовление пищи, отвечает за сохранность и качество полученных для приготовления пищевых продуктов и их правильное расходование, также оставляет суточные пробы.

1.2. Отвечает за санитарное состояние кухни, посуды, кухонного инвентаря и подсобных помещений кухни.

2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока:

2.1. К работе на пищеблок допускаются люди, прошедшие медицинский осмотр.

Повар обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

2.2. Приходить на работу в чистой одежде и обуви

2.3. Оставлять верхнюю одежду, головные уборы в гардеробной.

2.4. Коротко стричь ногти, перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

2.5. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения.

2.6. Вести журнал здоровья.

2.7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

2.8. При изготовлении блюд, кулинарных, кондитерских изделий носить ювелирные изделия.

2.9. Покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками.

2.10. Запускать на пищеблок посторонних людей.

С должностной инструкцией ознакомлен (а):

Сидорова Наталья Владимировна | НН

«19» 05 2025 г.