ЗАТВЕРДЖУЮ
директор
ОЗ «Турійський ліцей»

_____
Оксана КОВАЛЬЧУК

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ
КУХАРЯ
(код КП - 5122)

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Ця посадова інструкція визначає професійні обов'язки, права та відповідальність кухаря Опорного закладу «Турійський ліцей» (далі — Заклад).
1.2. Посада кухаря належить до категорії «Робітники» (код за ДК 003:2010 — 5122).
1.3. Інструкція розроблена на основі Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування»), Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами) та Статуту Закладу. Дія цієї інструкції поширюється на всіх кухарів, які працюють у Закладі та його філіях.
1.4. Кухар призначається на посаду та звільняється з неї наказом директора Закладу з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України.
1.5. Кухар безпосередньо підпорядковується завідувачу господарства Закладу, а в питаннях дотримання санітарно-гігієнічних вимог, затвердження меню та технології приготування страв — медичній сестрі з дієтичного харчування (або медичній сестрі) та директору Закладу.
1.6. У своїй діяльності кухар керується технологічними картами приготування страв, затвердженим чотиритижневим сезонним меню, Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, вимогами системи НАССР, правилами експлуатації кухонного обладнання, нормами охорони праці та пожежної безпеки, Правилами внутрішнього трудового розпорядку та цією інструкцією.
1.7. Кухар обов'язково проходить попередній (під час прийняття на роботу) та регулярні періодичні медичні огляди у встановлені строки з відповідною відміткою в особистій медичній книжці. Без проходження медичного огляду кухар до роботи не допускається.

ІІ. ПРОФЕСІЙНІ ОБОВ'ЯЗКИ

Кухар зобов'язаний:
2.1. Якісно готувати страви та кулінарні вироби для здобувачів освіти та працівників Закладу відповідно до технологічних карт, вимог Постанови КМУ № 305 та рецептур (зокрема, з дотриманням установлених норм використання солі, цукру та жирів).
2.2. Забезпечувати правильну первинну (холодну) та теплову обробку продуктів харчування, суворо дотримуватися температурних режимів та часу приготування страв.
2.3. Здійснювати порціювання та видачу приготовлених страв учням і працівникам Закладу під час визначених перерв на харчоблоці та в їдальні.
2.4. Брати участь у прийомі продуктів харчування та продовольчої сировини комори безпосередньо на харчоблок для поточного денного приготування страв згідно з меню-розкладкою, перевіряючи їхню якість за органолептичними показниками.
2.5. Належним чином утримувати в чистоті, порядку та відповідно до вимог санітарії своє робоче місце, виробничі столи, посуд та кухонний інвентар.
2.6. Щоденно здійснювати якісне миття, дезінфекцію та чищення кухонного інвентарю та обладнання харчоблоку відповідно до графіків прибирання системи НАССР.
2.7. Стежити за справністю та технічним станом кухонного, холодильного, технологічного та ваговимірювального обладнання. У разі виявлення поломок чи аварійних ситуацій негайно припиняти роботу та сповіщати завідувача господарства.
2.8. Вести встановлену для харчоблоку документацію (зокрема журналів бракеражу готової

продукції, температурного режиму холодильного обладнання, обліку відходів, проведення С-вітамінізації та генеральних прибирань у межах своєї компетенції).
2.9. Організовувати та контролювати харчування учнів пільгових категорій на підставі відповідних наказів директора Закладу, вести точний облік фактично виданих порцій пільгового контингенту.
2.10. Суворо дотримуватися правил відбору та зберігання добових проб приготовлених страв відповідно до санітарних вимог.
2.11. Контролювати раціональне використання води, електроенергії та продуктів харчування, не допускаючи перевищення норм відходів під час чищення сировини.
2.12. Наприкінці робочого дня перевіряти надійність вимкнення всього теплового та технологічного обладнання (крім холодильників), вентиляції та освітлення.
2.13. У період канікул (за відсутності організації гарячого харчування учнів) за наказом директора залучається до проведення генерального прибирання, дезінфекції харчоблоку, дрібних ремонтних чи підсобних робіт, упорядкування території чи квітників Закладу в межах встановленого робочого часу.

III. ПРАВА

Кухар має право:
3.1. Вносити пропозиції керівництву Закладу та медичній сестрі щодо вдосконалення організації харчування, оновлення рецептур страв та покращення умов праці на харчоблоці.
3.2. Категорично відмовлятися від роботи на несправному, технічно зношеному або незаземленому кухонному обладнанні, що створює загрозу життю та здоров’ю.
3.3. Вимагати від завідувача господарства своєчасного та повного забезпечення якісними мийними, дезінфікуючими засобами, виробничим інвентарем та кухонним посудом.
3.4. Отримувати спеціальний робочий одяг (халати, фартухи, головні убори), взуття та засоби індивідуального захисту відповідно до встановлених законодавством норм.
3.5. Ознайомлюватися з проєктами рішень керівництва Закладу, які безпосередньо стосуються роботи їдальні та харчоблоку.

IV. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Кухар несе відповідальність:
4.1. За якість приготування страв, відповідність порцій установленим віковим нормам, дотримання меню-розкладки, технологічних карт та санітарно-гігієнічних вимог.
4.2. За невиконання або неналежне виконання обов'язків, передбачених цією інструкцією, Статутом Закладу та Правилами внутрішнього трудового розпорядку — в межах чинного трудового законодавства України.
4.3. За порушення правил пожежної безпеки, охорони праці, виробничої санітарії, гігієни та вимог системи НАССР, що призвело до створення аварійної ситуації чи харчового отруєння — притягається до дисциплінарної, адміністративної або кримінальної відповідальності згідно із законодавством.
4.4. За завдану Закладу матеріальну шкоду (зокрема через псування продуктів харчування чи поломку обладнання з власної вини) — несе матеріальну відповідальність у порядку та в межах, визначених трудовим і цивільним законодавством України.
4.5. За порушення вимог законодавства про захист персональних даних учасників освітнього процесу, до яких він має доступ під час обліку пільгового харчування.

V. ПОВИНЕН ЗНАТИ

5.1. Постанови Кабінету Міністрів України (зокрема Постанову № 305), накази МОН, МОЗ та Мінекономіки щодо організації безпечного та якісного харчування у закладах освіти.
5.2. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти та базові вимоги системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
5.3. Рецептури, технологію виготовлення страв, супровідні вимоги до комбінованої та допоміжної теплової обробки продуктів харчування для дітей різного віку.
5.4. Норми продуктів харчування на одного учня, правила сумісності продуктів, вплив якості та жорсткості води на тривалість приготування їжі.
5.5. Правила безпечної експлуатації технологічного та електроустаткування їдальні (плит, духових шаф, м'ясорубок, овочерізок, котлів, вагових приладів).

5.6. Правила внутрішнього трудового розпорядку Закладу, основи законодавства про працю, вимоги з охорони праці, пожежної безпеки та особистої гігієни.

VI. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

6.1. Професійно-технічна освіта відповідного напряму підготовки (за спеціальністю «Кухар») з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» (3-й, 4-й або 5-й розряд) без вимог до стажу роботи, або за наявності відповідного стажу роботи за професією кухаря нижчого розряду.

VII. ВЗАЄМОВІДНОСИНИ (ЗВ'ЯЗКИ ЗА ПОСАДОЮ)

7.1. Кухар працює за графіком, складеним виходячи з 40-годинного робочого тижня та затвердженим директором Закладу.

7.2. У процесі діяльності постійно взаємодіє із завідувачем господарства, комірником, медичною сестрою (з дієтичного харчування), кухонними робітниками та черговими вчителями ліцею з питань організації якісного та своєчасного харчування учнів.

7.3. Проходить первинні, повторні та позапланові інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки під керівництвом завідувача господарства Закладу.

7.4. За відсутності кухаря (хвороба, відпустка, відрядження тощо) його обов'язки виконує інший кухар Закладу або особа, призначена у встановленому порядку наказом директора Закладу, яка набуває відповідних прав і несе повну відповідальність за виконання покладених обов'язків.

З посадовою інструкцією ознайомлений

_____ _____

Підпис П.І.Б.