**РОБОЧА ІНСТРУКЦІЯ**  
**кухаря дитячого харчування 5-го розряду  
(код КП — 5122)**

**1. Загальні положення**

1.1. Ця інструкція визначає функціональні обов'язки, права та відповідальність кухаря дитячого харчування 5-го розряду.

1.2. Професія кухаря дитячого харчування належить до професійної групи «Робітники".

1.3. Кухар дитячого харчування  приймається на роботу та звільняється з роботи наказом директора закладу.

1.4. Кухар дитячого харчування безпосередньо підпорядковується шеф-кухарю закладу.

1.5. У службовій діяльності кухар дитячого харчування керується нормативно-правовими актами України, що регулюють громадське харчування, трудовим законодавством, локальними актами закладу (Статутом, правилами внутрішнього трудового розпорядку, колективним договором та ін.), цією посадовою інструкцією,  організаційно-розпорядчими документами закладу з відповідних питань.

1.6. За відсутності кухаря дитячого харчування його обов'язки виконує особа, призначена у встановленому порядку, яка набуває відповідних прав та несе відповідальність за належне виконання покладених на неї обов'язків.

**2. Завдання та обов'язки**

Кухар дитячого харчування:

2.1. Складає замовлення та отримує від матеріально-відповідальної особи необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину за кількістю та якістю, забезпечує їх зберігання для подальшого виготовляння страв та виробів.

2.2. Складає меню страв.

2.3. Використовує сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, молоко та молокопродукти.

2.4. Здійснює первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів.

2.5. Виготовляє для дітей (різного віку відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил (раціонального та лікувально-профілактичного харчування гарячі і холодні супи, соуси; страви і гарніри з овочів та грибів, страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів, страви з м’яса та м’ясних продуктів; страви з птиці, дичини і кролика; страви з риби та нерибних морепродуктів; страви з яєць, молока і сиру, холодні страви і закуски; солодкі страви; гарячі і холодні напої; страви і гарніри з борошна та кулінарні вироби; кондитерські вироби; страви, збагачені вітамінами та вітамінізовані продукти.

2.6. Додержує санітарних норм, технології і рецептури виготовляння страв.

2.7. Порціює страви.

2.8. Застосовує особливі прийоми оздоблення страв з елементами привабливості.

2.9. Роздає страви відповідно до норм харчування для дітей різного віку.

2.10. Приклади робіт:

2.10.1. виготовляння молочних сумішів, в’язких, напівв’язких, розсипчастих каш з різних круп, пюре, салатів, вінегретів з фруктів та овочів;

2.10.2. варіння м’ясних та курячих бульйонів;

2.10.3. виготовляння вегетаріанських пюреподібних, холодних та заправлених супів, томатних, сметанних, молочних та фруктових соусів, суфле;

2.10.4. виготовляння тюфтельок, сате, котлет, гуляшу та інших страв з нежирних м’ясних, курячих та рибних січених, та розроблених на філе без кісток продуктів;

2.10.5. виготовляння страв із субпродуктів, запіканок, каш, манників, пудингів, биточків з круп, овочів з м’ясом, яйцем та сиром, овочевих котлет, рагу, молочних та яєчних страв;

2.10.6. виготовляння гарячих та холодних напоїв, фруктових та овочевих соків, компотів, киселів, морсів, мусів, желе та інших третіх страв;

2.10.7. замішування дріжджового та прісного тіста;

2.10.8. випікання булочок, пиріжків, оладків, млинців, ватрушок, сухариків та інших виробів.

**3. Права**

Кухар дитячого харчування  має право:

3.1. Ознайомлюватися з проектами рішень керівництва, що стосуються його діяльності.

3.2. Вносити на розгляд керівництва пропозиції щодо покращення роботи, пов'язаної з обов'язками, що передбачені цією інструкцією.

3.3. В межах своєї компетенції повідомляти керівництву про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.

3.4. Вимагати від керівництва сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

3.5. Отримувати інформацію, необхідну для виконання своїх посадових обов'язків.

3.6. Самостійно приймати рішення в межах своєї компетенції.

3.7. Брати участь у нарадах, на яких розглядаються питання, що стосуються його компетенції.

3.8. Підвищувати свою професійну кваліфікацію на курсах удосконалення у встановленому порядку.

**4. Відповідальність**

Кухар дитячого харчування  несе відповідальність за:

4.1 Неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, помилкові дії чи бездіяльність, неприйняття рішень, що входять у сферу його компетенції, а також за невикористання або неповне використання своїх функціональних прав, що передбачені цією посадовою інструкцією, а також правилами внутрішнього трудового розпорядку — в межах, визначених чинним законодавством України про працю та кримінальним законодавством України.

4.2. Правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

4.3. Завдання матеріальної шкоди в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

**5. Повинен знати**

Кухар дитячого харчування  повинен знати:

5.1. Основи та особливості харчування дітей різного віку.

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

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

5.4. Особливості кулінарного оброблення продуктів для дітей. технологію виготовляння перших, других, солодких, холодних страв та виробів з тіста.

5.5. Особливості застосування в дитячому харчуванні жирів, речовин з гострим смаком.

5.6. Правила використання високоцінних круп та розширений асортимент страв з круп.

5.7. Вітамінозберігаючу технологію виготовляння страв.

5.8. Порядок використання вітамінних препаратів (аскорбінової кислоти, напоїв з шипшини тощо).

5.9. Режим та тривалість теплової обробки, норми співвідношення та послідовність закладання сировини.

5.10. Обсяг страв відповідно до віку дітей.

5.11. Правила подавання страв дітям. режими харчування дітей для I та II зміни.

5.12. Розподіл добового раціону на сніданок, обід та полудень за калорійністю.

5.13. Правила користування таблицею заміни продуктів.

5.14. Основи раціонального та безпечного харчування.

5.15. Правила роботи підприємств громадського харчування.

5.16. Санітарні правила для підприємств харчування. заходи щодо запобігання харчових отруєнь.

5.17. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

5.18. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**6. Кваліфікаційні вимоги**

Неповна вища освіта (молодший спеціаліст) за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» (спеціальність «Технологія харчування») без вимог до стажу роботи або професійно-технічна освіта, підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кухаря 4 розряду — не менше 2 років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням професії кухаря дитячого харчування 5 розряду.