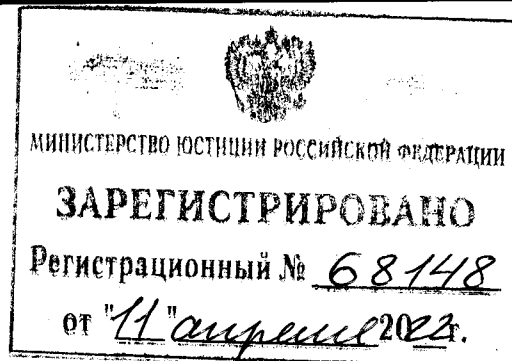




**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНТРУД РОССИИ)**

ПРИКАЗ

9 марта 2022 г.

Москва

№ 113н

**Об утверждении профессионального стандарта
«Повар»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Повар».
2. Признать утратившим силу приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
3. Установить, что настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 г.

Министр

А.О. Котяков

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «9» марта 2022 г. № 113н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Повар

557

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	2
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	3
3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара»	3
3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий» ..	6
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров»	9
3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кухни организации питания»	12
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	17

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
(наименование вида профессиональной деятельности)

33.011

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

3434	Шеф-повара	5120	Повара
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.21	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
(код ОКВЭД ²)	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	3
B	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	B/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4	4
C	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	C/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	C/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	C/03.5	5
D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	6	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6	6
			Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	D/03.6	6
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/04.6	6

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
---	----------	---	------------------------	----	--	---------------	---

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
--	----------------------------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки ³ ; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров ⁴
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
ЕТКС ⁵	§ 22	Повар 3-го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
ОКПДТР ⁶	16675	Повар

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
--------------------------------	----------	---	------------------------	----	--	---------------	---

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
-------------------	--

Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение функции	трудовой	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их

	выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности

	в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
---	----------	---	------------------------	----	--	---------------	---

Возможные наименования должностей, профессий	Повар
--	-------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повар
ЕТКС	§ 24	Повар 5-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО ⁷	2.19.01.17	Повар, кондитер

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
--------------------------------	----------	---	------------------------	----	--	---------------	---

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	B/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение
функции

трудовой

Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии в молекулярной кухне
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Правила эксплуатации кухонных роботов
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров		Код	С		Уровень квалификации	5	
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Су-шеф Бригадир поваров							
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование							
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий при наличии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)							
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров							
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации							

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
ЕТКС	§ 25	Повар 6-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	2.19.01.17	Повар, кондитер
	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом		Код	С/01.5		Уровень (подуровень) квалификации	5	
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Проведение инвентаризации кухни организации питания Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья,							

Необходимые умения	оборудования и инвентаря
	Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров
	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета
	Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов
	Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания
Необходимые знания	Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
	Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря
	Товароведение в организации питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Другие характеристики	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады поваров	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров
	Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания
	Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания
	Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Разрабатывать график работы членов бригады поваров
	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
	Распределять задания между работниками бригады поваров
	Определять потребность в обучении работников бригады поваров

	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания
	Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте
	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Методы органолептического анализа
	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров			Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала				
				Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре						
	Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных						
	Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период						
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров						
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов						
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания						

Необходимые знания	приложения для контроля выполнения заданий
	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
	Технологии управления персоналом
	Технологии управления изменениями в организации
Другие характеристики	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной функции	трудоу	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
					Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Шеф-повар Заведующий производством
--	---------------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программа подготовки специалистов среднего звена или Высшее образование – бакалавриат
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3434	Шеф-повара
ЕКС ⁸	-	Заведующий производством (шеф-повар)
	-	Начальник цеха (участка)

ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания
	2.19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение функции	трудовой	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из		
						Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах
	Разработка планов кухни организации питания по отдельным видам процессов
	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Определять факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и давать их оценку
	Планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы
	Разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них
	Определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Факторы, влияющие на процессы кухни организаций питания
	ХАССП в организациях общественного питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания
	Современное технологическое оборудование для приготовления блюд,

	напитков и кулинарных изделий
	Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение функции	трудовой	Оригинал	X	Заимствовано оригинала	из
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Координация процессов кухни с другими службами организации питания
	Разработка меню организации питания
	Приготовление авторских блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников
	Вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия
	Проводить проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить авторские блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации питания
	Правила разработки меню
	Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	ХАССП в организациях общественного питания
Другие характеристики	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания		Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение функции	трудовой	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания Контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации Применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания					
Необходимые умения	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания Производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания Отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания					
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания Специализированное программное обеспечение и средства					

	автоматизации для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
	Порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции
	ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4.4. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	Код	D/04.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение функции	трудовой	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	из
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания
	Выявление отклонений от плана в работе кухни организации питания и их причин
	Разработка и применение мер по повышению эффективности работы кухни организации питания
	Подготовка отчетов о результатах работы кухни организации питания за отчетный период
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания
	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на кухне организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания
	Экономика, менеджмент, маркетинг, логистика, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	ХАССП в организациях общественного питания
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности	

	в организациях питания
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва
Президент Бухаров Игорь Олегович

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	НП «Национальная Гильдия шеф-поваров», город Москва
2	ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Приказ Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный № 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. № 215н (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9839), от 7 апреля 2009 г. № 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный № 13857) и от 2 июня 2016 г. № 459 (зарегистрирован Минюстом России 20 июня 2016 г., регистрационный № 42563).

⁴ Приказ Минтруда России, Минздрава России от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62278); приказ Минздрава России от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62277).

⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

⁸ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146181

Владелец Ринчинов Николай Цырендоржиевич

Действителен с 17.10.2024 по 17.10.2025