**Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н “Об утверждении профессионального стандарта “Повар” (документ не вступил в силу)**

29 апреля 2022

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), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый [профессиональный стандарт](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1000) «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 |

Зарегистрировано в Минюсте РФ от 11 апреля 2022 г.

Регистрационный № 68148

УТВЕРЖДЕН
[приказом](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#0) Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от 9 марта 2022 г. № 113н

**Профессиональный стандарт
“Повар”**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **557** |
|     | Регистрационный номер |

**I. Общие сведения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания** |  | **33.011** |
| (наименование вида профессиональной деятельности) |     | 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](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1111)) | (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](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1112)) | (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 |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | А/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 | 3 |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | В/01.4 | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | В/02.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады поваров | С/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | С/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** | **А** | **Уровень квалификации** | **3** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Происхождение обобщенной трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1113); прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров[4](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1114) |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование документа** | **Код** | **Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности** |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС[5](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1115) | § 22 | Повар 3-го разряда |
| § 23 | Повар 4-го разряда |
| ОКПДТР[6](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1116) | 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 из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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 трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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** | **B** | **Уровень квалификации** | **4** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Происхождение обобщенной трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1117) | 2.19.01.17 | Повар, кондитер |

3.2.1. Трудовая функция

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Происхождение трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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 трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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** | **C** | **Уровень квалификации** | **5** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Происхождение обобщенной трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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** | **C/01.5** | **Уровень (подуровень) квалификации** | **5** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Трудовые действия** | **Проведение инвентаризации кухни организации питания** |
| Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров |
| Необходимые умения | 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 |
| Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания |
| Необходимые знания | 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 |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

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** | **Заимствовано 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 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 |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения |
| Технологии управления персоналом |
| Технологии управления изменениями в организации |
| 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 трудовой функции** | **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](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404358778/#1118) | - | 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 трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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 трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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 |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

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 трудовой функции** | **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 трудовой функции** | **Оригинал** | **X** | **Заимствовано из оригинала** |  |  |
|     |     |     | 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.

**Обзор документа**

Утвержден новый профстандарт "Повар". Он заменит профстандарт 2015 г.Дана характеристика трудовых функций в зависимости от уровня квалификации (выполняемые трудовые действия, необходимые умения и знания). Указаны требования к образованию, приведены особые условия допуска к работе. Опыт практической работы - не менее одного года работы в организациях питания под руководством повара при наличии профобучения.

Цель деятельности - приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 г.