

**Професійний стандарт**  
**КУХАР ЗАКЛАДУ ОСВІТИ**

*(дата внесення до Реєстру кваліфікацій)*

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Розробником Громадською організацією «Національна асоціація громадського харчування»  
наказ від 13.03.2024 р. № 1

Професійний стандарт розроблено та затверджено згідно з вимогами статті 4<sup>2</sup> Кодексу законів про працю України на підставі:

- висновку Національного агентства кваліфікацій від 07.03.2024 р. (рішення № 14, протокол № 9 (149) від 07.03.2024 р.) про дотримання під час підготовки проекту професійного стандарту «Кухар закладу освіти» вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373
- висновку Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг від 15.02.2024 р. № 01-37/14 про погодження проекту професійного стандарту «Кухар закладу освіти»

## **I. Назва професійного стандарту**

Кухар закладу освіти.

## **II. Загальні відомості про професійний стандарт**

### **1. Мета діяльності за професією**

Приготування та подання різноманітних збалансованих і якісних страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти в закладах освіти.

**2. Назва виду (видів) економічної діяльності, секції, розділу, групи, класу економічної діяльності та їх код згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»**

<b>Секція I</b>	Тимчасове розміщення й організація харчування	<b>Розділ 56</b>	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	<b>Група 56.1</b>	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				<b>Клас 56.10</b>	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				<b>Група 56.2</b>	Постачання готових страв
				<b>Клас 56.29</b>	Постачання інших готових страв

**3. Назва (назви) професії (професій) та код (коди) підкласу (підкласів) (групи) професії згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»**

Кухар закладу освіти 5122.

### **4. Узагальнена назва професії**

Кухар закладу освіти

### **5. Назви типових посад**

Підсобний робітник, комірник, помічник кухаря закладу освіти, кухар, кухар закладу освіти, шеф-кухар, шеф-кухар закладу освіти

**6. Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій**

Помічник кухаря закладу освіти, 3 рівень НРК

Кухар закладу освіти, 4 рівень НРК

Шеф-кухар закладу освіти, 5 рівень НРК

## 7. Назва (назви) документа (документів), що підтверджує (підтверджують) професійну кваліфікацію особи

- сертифікат про присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- сертифікат про визнання професійної та/або часткової професійної кваліфікації (щодо професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах) “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- диплом кваліфікованого робітника з додатком до диплома кваліфікованого робітника за професією “Кухар закладу освіти”;
- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- інші види документів, які підтверджують професійну (-і) та/або часткову (-і) професійну (-і) кваліфікацію (-і).

## III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток

### 1. Здобуття професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Помічник кухаря закладу освіти	без вимог до стажу роботи	<ul style="list-style-type: none"><li>- професійно-технічне навчання без вимог до рівня освіти, стажу роботи</li><li>- перепідготовка з інших професій/спеціальностей без вимог до рівня освіти, стажу роботи</li></ul>
Кухар закладу освіти	- первинна професійна підготовка на основі базової або повної загальної середньої освіти (з урахуванням трудових функцій Помічника кухаря закладу освіти, як проміжної кваліфікації)	

### 2. Професійний розвиток

#### 1) з присвоєнням наступної професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Кухар закладу освіти	підвищення кваліфікації при наявності стажу роботи за кваліфікацією “Помічник кухаря закладу освіти” не менше 6 місяців;	

	перепідготовка з технологічно-суміжних професій та наявність стажу роботи у закладах ресторанного господарства не менше 1 року
Шеф-кухар закладу освіти	підвищення кваліфікації: - при наявності стажу роботи за кваліфікацією «Кухар закладу освіти» не менше 3 років - при наявності освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр», «бакалавр» або «магістр» за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія» зі стажем роботи не менше 1,5 року в закладах ресторанного господарства або на посаді «Кухар закладу освіти»

## 2) без присвоєння наступної професійної кваліфікації

Підвищення кваліфікації не рідше одного разу на три роки з метою:

- підтримання наявної професійної кваліфікації в межах професії;
  - набуття компетентностей для виконання робіт з новим обладнанням, виробами, сировиною, у межах удосконалених технологічних процесів, з дотриманням правил, нормативно-правових актів і вимог безпечної експлуатації обладнання та умов організації праці.
- Проходження стажування.

## IV. Аббревіатури, скорочення

НАССР - система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок

## V. Опис трудових функцій

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<p><b>A.</b> Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти</p>	<p><b>A1.</b> Здатність організувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти</p>	<p><b>A1.31.</b> Особливості організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p><b>A1.32.</b> Основи фізіології харчування, здорового харчування здобувачів освіти</p> <p><b>A1.33.</b> Основні моделі організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня» та особливості їхнього функціонування</p> <p><b>A1.34.</b> Норми фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії різних вікових груп здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p><b>A1.35.</b> Характеристики та харчова цінність продуктів, норми рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів,</p>	<p><b>A1.U1.</b> Організація харчування в закладах освіти за моделями: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня»</p> <p><b>A1.U2.</b> Робота з різними об'ємами їжі для споживачів</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкування з керівництвом харчоблоку, закладу освіти, здобувачами освіти, їхніми батьками щодо режиму (кратності) та принципів здорового харчування різних вікових груп</p> <p><b>A1.K2.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p> <p><b>A1.K3.</b> Роз'яснення всім зацікавленим особам харчової цінності харчових продуктів, нормування</p>	<p><b>A1.B1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p> <p><b>A1.B2.</b> Перевірка санітарного стану робочого місця та своєчасне усунення недоліків</p>

		<p>вітамінів, мінеральних речовин для різних вікових категорій здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p><b>A1.36.</b> Основи фізико-хімічних процесів в харчових продуктах під час теплового оброблення, охолодження, зберігання</p> <p><b>A1.37.</b> Асортимент, рецептури страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти</p> <p><b>A1.38.</b> Особливості приготування великого об'єму страв</p>		<p>рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин для різних вікових груп здобувачів освіти</p>	
	<p><b>A2.</b> Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти</p>	<p><b>A2.31.</b> Вимоги до якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води</p> <p><b>A2.32.</b> Способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>A2.33.</b> Види нормативних документів щодо якості харчових</p>	<p><b>A2.У1.</b> Здійснення гігієнічної оцінки якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води</p> <p><b>A2.У2.</b> Застосування способів збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв,</p>	<p><b>A2.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>A2.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання</p>	<p><b>A2.В1.</b> Органолептичне визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води, визначення їхньої відповідності встановленим нормам, застосування технологічних</p>

		<p>продуктів та сировини.</p> <p><b>A2.34.</b> Органолептичні методи визначення доброякісності сировини, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води</p> <p><b>A2.35.</b> Основні принципи зниження шкідливих речовин в готових стравах, напоях, кулінарних виробках</p> <p><b>A2.36.</b> Способи скорочення втрат та збереження харчової цінності при приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p>	<p>кулінарних виробів, напоїв, питної води</p>	<p><b>A2.K3.</b> Спілкування з керівництвом та співробітниками щодо вчасного та якісного виконання виробничої програми</p> <p><b>A2.K4.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p>прийомів для зниження вмісту шкідливих речовин</p> <p><b>A2.B2.</b> Застосування чітко визначених способів збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води</p>
	<p><b>A3.</b> Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі</p>	<p><b>A3.31.</b> Класифікацію та види технологічного обладнання, кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду</p> <p><b>A3.32.</b> Вимоги, принцип роботи та особливості використання ваговимірювального, електромеханічного обладнання для очищення, подрібнення, зважування тощо</p> <p><b>A3.33.</b> Правила поведінки з засобами для</p>	<p><b>A3.U1.</b> Підбір і перевірка справності технологічного обладнання та кухонного інвентарю, підготовка їх до роботи</p> <p><b>A3.U2.</b> Забезпечення правильного зберігання чистого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду</p> <p><b>A3.U3.</b> Раціональне, безпечне та ефективне використання обладнання</p>	<p><b>A3.K1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі технологічного обладнання</p> <p><b>A3.K2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про</p>	<p><b>A3.B1.</b> Визначення придатності технологічного обладнання, столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, зворотної тари для доставлення їжі</p> <p><b>A3.B2.</b> Ефективна експлуатація існуючого обладнання</p> <p><b>A3.B3.</b></p>

		<p>очищення, миття, дезінфекції посуду</p> <p><b>A3.34.</b> Правила поведінки зі зворотною тарою у випадку доставлення їжі у харчоблок закладу освіти</p> <p><b>A3.35.</b> Види виробничих поверхонь</p> <p><b>A3.36.</b> Правила підбору різних типів обладнання</p> <p><b>A3.37.</b> Правила експлуатації технологічного обладнання, кухонного інвентарю, догляду за ними</p> <p><b>A3.38.</b> Вимоги до якості підготовленого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду</p>	<p>підприємства</p> <p><b>A3.У4.</b> Дотримання правил експлуатації технологічного обладнання (ваговимірювального, електричного, механічного та газового)</p> <p><b>A3.У5.</b> Застосування посудомийного обладнання</p> <p><b>A3.У6.</b> Використання зворотної тари у випадку доставлення їжі до харчоблоку закладу освіти</p> <p><b>A3.У7.</b> Робота в зоні миття столового посуду, кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі «базова кухня»</p> <p><b>A3.У8.</b> Робота в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»</p>	<p>особливі умови їх виконання</p> <p><b>A3.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p>Використання енергозберігаючих та ресурсозберігаючих технологій, енергоефективного технологічного обладнання</p>
--	--	---	--	---	---



			<b>А3.У9.</b> Робота в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»		
--	--	--	---	--	--

	<p><b>A4.</b> Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях</p>	<p><b>A4.31.</b> Нормативно-правові акти з питань охорони праці</p> <p><b>A4.32.</b> Засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів</p> <p><b>A4.33.</b> Інструкції з охорони праці на підприємстві</p> <p><b>A4.34.</b> Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях</p> <p><b>A4.35.</b> Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації</p> <p><b>A4.36.</b> Засоби пожежогасіння та правила користування ними, дії при наданні домедичної допомоги</p> <p><b>A4.37.</b> Правила надання домедичної допомоги</p> <p><b>A4.38.</b> Правила безпеки під час первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подання страв та напоїв</p> <p><b>A4.39.</b> Основи безпеки праці при приготуванні та поданні страв,</p>	<p><b>A4.У1.</b> Використання технічних засобів протипожежного захисту та первинних засобів пожежогасіння</p> <p><b>A4.У2.</b> Надання самодопомоги та домедичної допомоги при необхідності</p> <p><b>A4.У3.</b> Дотримання правил безпеки праці під час первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>A4.У4.</b> Проведення санітарної обробки робочих поверхонь, обладнання, столового та кухонного посуду, технологічного обладнання, кухонного інвентарю, підтримання їх у належному санітарному стані</p> <p><b>A4.У5.</b> Використання миючих та дезінфікуючих засобів для технологічного</p>	<p><b>A4.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб) про наявність на робочому місці шкідливих та небезпечних виробничих факторів</p> <p><b>A4.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб) про ознаки виникнення пожежі</p>	<p><b>A4.В1.</b> Дотримання вимог санітарного законодавства, основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту</p> <p><b>A4.В2.</b> Перевірка та підтримка санітарного стану робочого місця та своєчасне усунення недоліків</p> <p><b>A4.В3.</b> Підтримання технологічного обладнання та кухонного інвентарю в належному санітарному стані</p> <p><b>A4.В4.</b> Перевірка стану та комплектності санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни</p> <p><b>A4.В5.</b> Надання собі та іншим працівникам харчоблоку</p>
--	---	---	---	---	--

		<p>кулінарних виробів і напоїв</p> <p><b>A4.310.</b> Основні вимоги санітарного законодавства для приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>A4.311.</b> Основні вимоги до особистої гігієни та гігієни і санітарії виробництва до початку роботи у харчоблоці</p> <p><b>A4.312.</b> Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни під час технологічного процесу виготовлення страв, напоїв та кулінарних виробів</p> <p><b>A4.313.</b> Санітарні вимоги до технологічного обладнання, кухонного інвентарю, посуду, тари, які використовуються в технологічному процесі для забезпечення харчування в закладах освіти</p> <p><b>A4.314</b> Вимоги НАССР щодо дотримання правил особистої гігієни</p> <p><b>A4.315.</b> Наслідки при</p>	<p>обладнання, кухонного посуду та інвентарю</p>		<p>домедичної допомоги у випадку необхідності</p> <p><b>A4.B6.</b> Підтримання чистоти у виробничих приміщеннях</p> <p><b>A4.B7.</b> Підтримання охайності власного зовнішньо вигляду</p> <p><b>A4.B8.</b> Утримання робочого одягу у належному санітарному стані</p> <p><b>A4.B9.</b> Забезпечення правильного зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p> <p><b>A4.B10.</b> Здійснення документального контролю використання миючих та дезінфікуючих засобів</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці</p> <p><b>A4.316.</b> Порядок проходження медичного огляду працівників</p> <p><b>A4.317.</b> Правила використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи</p> <p><b>A4.318.</b> Правила чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.319.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подання страв, напоїв та кулінарних виробів</p>			
--	--	--	--	--	--

	<p><b>A5</b> Здатність організувати робоче місце на харчоблоці</p>	<p><b>A5.31.</b> Основні вимоги до підготовки робочого місця у харчоблоці</p> <p><b>A5.32.</b> Правила роботи в зоні миття столового посуду, кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі «базова кухня»</p> <p><b>A5.33.</b> Правила роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»</p> <p><b>A5.34.</b> Правила роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»</p> <p><b>A5.35.</b> Вимоги НАССР в роботі кухаря закладу освіти</p> <p><b>A5.36.</b> Вимоги ISO 9001, ISO 22000 при організації харчування за моделлю «фабрика-кухня»</p>	<p><b>A5.Y1.</b> Оцінка загального стану робочої зони</p> <p><b>A5.Y2.</b> Раціональний підбір відповідного технологічного обладнання, інструментів для здійснення технологічного процесу</p> <p><b>A5.Y3.</b> Перевірка готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>A5.Y4.</b> Підготовка обладнання для виконання технологічних операцій</p> <p><b>A5.Y5.</b> Запобігання перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>A5.Y6.</b> Дотримання правил поведінки з відходами</p>	<p><b>A5.K1.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників харчоблоку закладу освіти про неналежний стан робочої зони, відсутність технологічного обладнання, інструментів для здійснення конкретного технологічного процесу, несправність електричного обладнання для виконання технологічних операцій</p> <p><b>A5.K2.</b> Дотримання логістики між зонами харчоблоку</p>	<p><b>A5.B1.</b> Дотримання правил поведінки з відходами (тверді побутові відходи, харчові відходи)</p> <p><b>A5.B2.</b> Дотримання правил роботи в зоні миття столового та кухонного посуду, інвентарю у випадку моделі «базова кухня»</p> <p><b>A5.B3.</b> Дотримання правил роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»</p> <p><b>A5.B4.</b> Дотримання правил роботи в</p>
--	--	--	---	---	---

		<b>A5.37.</b> Здатність запобігати перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв	виробництва та сміттям (сортування, зберігання, утилізація)		зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»
<b>Б</b> Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	<b>Б1.</b> Здатність користуватись збірником рецептур страв для закладів освіти	<b>Б1.31.</b> Правила користування збірником рецептур страв для здобувачів освіти <b>Б1.32.</b> Базові правила читання технологічних карток приготування страв, напоїв та кулінарних виробів для здобувачів освіти <b>Б1.33.</b> Правила складання та роботи з технологічними та калькуляційними картками <b>Б1.34.</b> Методика розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів <b>Б1.35.</b> Правила проведення розрахунків у професійній діяльності <b>Б1.36.</b> Норми, співвідношення та послідовність закладання сировини	<b>Б1.У1.</b> Читання технологічних карток, рецептур приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	<b>Б1.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання	<b>Б1.В1.</b> Обґрунтування та аргументація розрахованої кількості необхідної сировини та інгредієнтів <b>Б1.В2.</b> Відповідальність за розраховану кількість необхідної сировини та інгредієнтів, у разі потреби здатність обґрунтувати розрахунки

	<p><b>Б2.</b> Здатність підготувати сировину для приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів та напоїв</p>	<p><b>Б2.31.</b> Технічна документація для отримання сировини та продуктів від постачальника</p> <p><b>Б2.32.</b> Документи, що засвідчують якість продуктів</p> <p><b>Б2.33.</b> Методи визначення фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції (товарно-транспортна накладна, сертифікат якості, ветеринарне свідоцтво, фіто санітарний паспорт, маркування, органолептичні показники)</p> <p><b>Б2.34.</b> Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p><b>Б2.35.</b> Особливості отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня»</p> <p><b>Б2.36.</b> Вимоги до технологічного</p>	<p><b>Б2.У1.</b> Приймання сировини за кількістю та якістю</p> <p><b>Б2.У2.</b> Ведення обліку отриманої сировини та продуктів від постачальника</p> <p><b>Б2.У3.</b> Здійснення органолептичної та гігієнічної оцінки якості сировини та продуктів, отриманих від постачальника</p> <p><b>Б2.У4.</b> Складання заявки на необхідні сировину та продукти</p> <p><b>Б2.У5.</b> Забезпечення своєчасного отримання сировини та продуктів зі складу</p> <p><b>Б2.У6.</b> Отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня»</p> <p><b>Б2.У7.</b> Контроль асортименту, термінів та умов зберігання та реалізації сировини та продуктів</p>	<p><b>Б2.К1.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p><b>Б2.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>оброблення сировини для приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв в закладах освіти</p> <p><b>Б2.37.</b> Послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p>			
	<p><b>Б3.</b>Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>	<p><b>Б3.31.</b> Асортимент та основні характеристики овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p> <p><b>Б3.32.</b> Вимоги до технологічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових для приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>Б3.33.</b> Методи та способи механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p> <p><b>Б3.34.</b> Норми виходу овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після механічного оброблення</p> <p><b>Б3.35.</b> Правила зберігання</p>	<p><b>Б3.У1.</b> Застосування різних методів та способів механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових з урахуванням вимог до приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>Б3.У2.</b> Застосування відповідного технологічного обладнання для механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>	<p><b>Б3.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>Б3.К2.</b> Звітування керівництву (відповідальному) про виконання роботи</p> <p><b>Б3.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p> <p><b>Б4.К4.</b> Комунікація з керівництвом (відповідальними особами), іншими</p>	<p><b>Б3.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p> <p><b>Б3.В2.</b> Дотримання умов та термінів зберігання овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після механічного оброблення</p> <p><b>Б3.В3.</b> Обрання раціональних та енергоефективних методів та способів механічного оброблення овочів,</p>



		<p>овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після механічного оброблення</p> <p><b>Б3.36.</b> Послідовність ведення технологічного процесу приготування дозволених для здобувачів освіти страв, кулінарних виробів та напоїв із овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>		<p>працівниками їдальні харчоблоку закладу освіти.</p> <p>батьками здобувачів освіти щодо вибору і приготування страв, кулінарних виробів, напоїв із овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>	<p>фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових з урахуванням вимог до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв,</p>
	<p><b>Б4.</b> Здатність проводити механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти</p>	<p><b>Б4.31.</b> Основні характеристики різних видів м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні здобувачів освіти</p> <p><b>Б4.32.</b> Правила зберігання різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p><b>Б4.33.</b> Методи та способи механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p><b>Б4.34.</b> Правила зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після механічного оброблення</p>	<p><b>Б4.У1.</b> Застосування різних методів та способів механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби</p>	<p><b>Б4.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>Б4.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання</p> <p><b>Б4.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників</p>	<p><b>Б4.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p> <p><b>Б4.В2.</b> Дотримання технологічних вимог при механічному обробленні різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p><b>Б4.В3.</b> Дотримання умов зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після</p>

				<p>харчоблоку</p> <p><b>Б4.К4.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо наявної кількості та якості м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні здобувачів освіти</p>	<p>механічного оброблення</p>
	<p><b>Б5.</b> Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти</p>	<p><b>Б5.31.</b> Технологію приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.32.</b> Технологію приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.33.</b> Технологію приготування страв з круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.34.</b> Технологія приготування страв з різних видів м'яса,</p>	<p><b>Б5.У1.</b> Приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У2.</b> Приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У3.</b> Приготування страв з круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У4.</b> Приготування страв з різних видів м'яса, дозволених для закладів освіти</p>	<p><b>Б5.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>Б5.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання</p> <p><b>56.К3.</b> Використання каналів</p>	<p><b>Б5.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p> <p><b>Б5.В2.</b> Дотримання вимог енерго ефективності, економічності технологічного процесу, норм харчування та запитів від здобувачів освіти, їхніх батьків щодо</p>

		<p>дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.35.</b> Технологія приготування страв з птиці, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.36.</b> Технологія приготування страв з риби, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.37.</b> Технологія приготування страв з яєць і сиру</p> <p><b>Б5.38.</b> Технологія приготування салатів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.39.</b> Технологія приготування соусів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.310.</b> Технологія приготування кулінарних виробів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.311.</b> Технологія приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти</p> <p><b>Б5.312.</b> Особливості використання прянощів та пряно-смакових овочів</p>	<p><b>Б5.У5.</b> Приготування страв з птиці, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У6.</b> Приготування страв з риби, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У7.</b> Приготування страв з яєць і сиру</p> <p><b>Б5.У8.</b> Приготування салатів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У9.</b> Приготування соусів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У10.</b> Приготування кулінарних виробів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У11.</b> Приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p><b>Б5.У12.</b> Здійснення органолептичної оцінки якості готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>Б5.У13.</b> Дотримання потоковості виробничого процесу</p>	<p>внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p>приготування перших страв, гарнірів, салатів, соусів, кулінарних виробів, напоїв з усіх видів сировини, дозволеної для закладів освіти</p>
--	--	--	--	---	---

			<b>Б5.У14.</b> Приготування страв, кулінарних виробів, напоїв з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.		
<b>В.</b> Подання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	<b>В1.</b> Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	<p><b>В1.31.</b> Основи композиції та кольорознавства при оформленні та презентації страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>В1.32.</b> Технології оздоблення страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>В1.33.</b> Способи оформлення готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>В1.34.</b> Способи збереження свіжості та якості готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>В1.35.</b> Правила відпуску та подавання страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам в закладах освіти</p> <p><b>В1.36.</b> Правила порціонування готових</p>	<p><b>В1.У1.</b> Застосування прийомів кольорознавства, оздоблення та оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв для харчування в закладах освіти</p> <p><b>В1.У2.</b> Порціонування страв, кулінарних виробів та напоїв відповідно до норм харчування здобувачів освіти різного віку</p> <p><b>В1.У3.</b> Дотримання температурного режиму під час подання готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В1.У4.</b> Зберігання при належних умовах готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p>	<b>В1.К1.</b> Комунікація зі здобувачами освіти під час подання страв, кулінарних виробів та напоїв	<b>В1.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх

		<p>страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>V1.37.</b> Температуру подання готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p><b>V1.38.</b> Вимоги щодо термінів подання та температурних режимів зберігання з моменту приготування до моменту подання гарячих і холодних страв та напоїв</p> <p><b>V1.39.</b> Способи усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробих та напоях: органолептичні показники, маса порції</p> <p><b>V1.310.</b> Організація роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі</p> <p><b>V1.311.</b> Вимоги до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p><b>V1.У5.</b> Усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробих та напоях: органолептичні показники, маса порції виробу</p> <p><b>V1.У6.</b> Організація роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі</p>		
	<p><b>V2.</b> Здатність пакувати та фасувати страви, кулінарні вироби та напої</p>	<p><b>V2.31.</b> Способи пакування і фасування та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів</p> <p><b>V2.32.</b> Умови та правила пакування і фасування страв, кулінарних виробів, напоїв,</p>	<p><b>V2.У1.</b> Робота в зоні фасування і упакування готової гарячої їжі та зоні повернення тари для доставки їжі на харчоблоці опорної кухні</p>	<p><b>V2.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>V2.К2.</b></p>	<p><b>V2.V1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p>

		<p>транспортування в холодному та гарячому вигляді, подання в інших навчальних закладах у разі моделей «опорна кухня» та «фабрика-кухня»</p> <p><b>В2.33.</b> Правила повернення тари для доставки їжі при моделі «опорна кухня» та «фабрика-кухня»</p>	<p><b>В2.У2.</b> Робота в зоні приймання та зберігання охолодженої продукції, зоні для розігріву готової продукції харчоблоку у випадку моделі «фабрика-кухня»</p>	<p>Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання</p> <p><b>В2.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	
	<p><b>В3.</b> Здатність проводити бракераж готової продукції</p>	<p><b>В3.31.</b> Порядок проведення бракеражу у складі бракеражної комісії</p> <p><b>В3.32.</b> Основи дегустаційної оцінки страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В3.33.</b> Порядок заповнення бракеражного журналу</p>	<p><b>В3.У1.</b> Оцінювання ліквідної кількості готової продукції</p> <p><b>В3.У2.</b> Проведення бракеражу готових страв, кулінарних виробів та напоїв у складі бракеражної комісії</p> <p><b>В3.У3.</b> Заповнення бракеражного журналу</p>	<p><b>В3.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>В3.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання</p> <p><b>В3.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації</p>	<p><b>В3.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p> <p><b>В3.В2.</b> Брати участь в роботі бракеражної комісії</p> <p><b>В3.В3.</b> Дотримання порядку проведення бракеражу сировини, готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p>

				працівників харчоблоку	<b>В3.В4.</b> Заповнення бракеражного журналу
<b>Г</b> Приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	<b>Г1.</b> Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	<b>Г1.31.</b> Основні види харчових алергенів <b>Г1.32.</b> Особливості приготування страв для різних груп дієт <b>Г1.33.</b> Вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин на здоров'я здобувачів освіти <b>Г1.34.</b> Лікувальне дієтичне харчування здобувачів освіти з відхиленнями у стані здоров'я <b>Г1.35.</b> Значення дієтичного та лікувального харчування при захворюваннях та їхня профілактика <b>Г1.36.</b> Основні вимоги та правила здорового та лікувально-профілактичного харчування <b>Г1.37.</b> Характеристики речовин, які виводять радіонукліди та підвищують захисні функції організму дитини	<b>Г1.У1.</b> Приготування страв для здобувачів освіти різного віку відповідно до правил здорового та лікувально-профілактичного харчування. <b>Г1.У2.</b> Виокремлення видів дієт та їхніх особливостей, вимоги до виготовлення страв, кулінарних виробів та напоїв при різних дієтах	<b>Г1.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі <b>Г1.К2.</b> Чітке донесення інформації про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт <b>Г1.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку <b>Г1.К4.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо видів, виходу страв,	<b>Г1.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх <b>Г1.В2.</b> Дотримання чітких норм, правил, особливостей приготування страв, кулінарних виробів, напоїв для здорового та лікувально-профілактичного харчування

		<b>Г1.38.</b> Характеристику, причини та ознаки харчових отруєнь		кулінарних виробів, напоїв відповідно до заявлених дієт від здобувачів освіти <b>Г1.К5.</b> Інформування здобувачів освіти та їхніх батьків про правила здорового та лікувально-профілактичного харчування, причини та ознаки харчових отруєнь	
	<b>Г2.</b> Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої безглютенової та безлактозної дієт	<b>Г2.31.</b> Види та способи оброблення сировини для дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах <b>Г2.32.</b> Рецептури та технології приготування дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах <b>Г2.33.</b> Вимоги НАССР до зберігання, транспортування та використання сировини та напівфабрикатів для виготовлення страв та напоїв при безглютеновій і безлактозній дієтах та	<b>Г2.У1.</b> Оброблення сировини для приготування безглютенових та безлактозних страв <b>Г2.У2.</b> Приготування страв різними способами з продуктового набору, дозволеного при безглютеновій та безлактозній дієтах. <b>Г2.У3.</b> Дотримання правил недопущення перехресного забруднення сировини та готових страв <b>Г2.У4.</b> Оброблення	<b>Г2.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі <b>Г2.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання <b>Г2.К3.</b> Використання каналів	<b>Г2.В1.</b> Оброблення обладнання, посуду, інвентарю для виготовлення безглютенових та безлактозних страв та дотримання правил його зберігання <b>Г2.В2.</b> Дотримання правил недопущення перехресного забруднення сировини та готових страв <b>Г2.В3.</b> Чітке



		<p>до готових страв та напоїв</p> <p><b>Г2.34.</b> Порядок організації харчування при безглютенівій та безлактозній дієтах</p> <p><b>Г2.35.</b> Характеристики безглютенової та безлактозної дієт</p> <p><b>Г2.36.</b> Вимоги до складання меню при безглютенівій та безлактозній дієтах</p> <p><b>Г2.37.</b> Основні принципи побудови дієтичного харчування при безглютенівій та безлактозній дієтах</p>	<p>обладнання, посуду, інвентарю для виготовлення безглютенових та безлактозних страв та дотримання правил його зберігання</p>	<p>внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p> <p><b>Г2.К4.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо видів, виходу страв, кулінарних виробів, напоїв щодо заявлених від здобувачів освіти безглютенової та безлактозної дієт</p> <p><b>Г2.К5.</b> Інформування здобувачів освіти та їхніх батьків про принципи дієтичного харчування при безглютенівій та безлактозній дієтах</p>	<p>дотримання рецептури та технології приготування дієтичних страв при безглютенівій та безлактозній дієтах</p>
<p><b>Д.</b> Робота з технічною документацією та</p>	<p><b>Д1.</b>Здатність розробляти рецептури нових страв, напоїв,</p>	<p><b>Д1.31.</b> Правила розроблення рецептур нових страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p><b>Д1.У1.</b> Розроблення рецептури, технологічних карток для нових страв,</p>	<p><b>Д1.К1.</b> Аналіз спільно з колегами, керівниками,</p>	<p><b>Д1.В1.</b> Визначення невідповідностей нормам /показникам</p>

<p>розширення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів</p>	<p>кулінарних виробів для здобувачів освіти всіх вікових груп та особливими харчовими потребами</p>	<p><b>Д1.32.</b> Сутність методології проектування рецептур страв  <b>Д1.33.</b> Порядок розроблення та затвердження нормативної технологічної документації на страви, напої, кулінарні вироби  <b>Д1.34.</b> Методика розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів для приготування страв, напоїв, кулінарних виробів  <b>Д1.35.</b> Аналітичні методи вивчення та аналізу попиту споживачів з метою забезпечення різноманітного актуального асортименту страв та напоїв</p>	<p>кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з урахуванням їхніх запитів та потреб</p>	<p>здобувачами освіти та їхніми батьками попиту на різноманітний, актуальний асортимент страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>Д1.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо впровадження нових рецептур страв, кулінарних виробів, напоїв для здобувачів освіти  <b>Д1.К3.</b> Інформування здобувачів освіти та їхніх батьків про нові страви, кулінарні вироби, напої</p>	<p>нормативних документів, за можливості усунення їх  <b>Д1.В2.</b> Виконання обґрунтованих розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів для приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти</p>
	<p><b>Д2.</b> Здатність складати меню</p>	<p><b>Д2.31.</b> Види меню в закладах освіти  <b>Д2.32.</b> Вимоги та принципи до складання різних видів меню</p>	<p><b>Д2.У1.</b> Складання калькуляційних карток, здійснення перерахунку ціни страв залежно від</p>	<p><b>Д2.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших</p>	<p><b>Д2.В1.</b> Складання та своєчасне подання звітності  <b>Д2.В2.</b> Здійснення обліку та</p>

		<p><b>Д2.33.</b> Методи вивчення й оцінки попиту на страви, напої, кулінарні вироби здобувачів освіти, їх батьків</p> <p><b>Д2.34.</b> Правила складання меню з використанням сезонних продуктів</p> <p><b>Д2.35.</b> Показники, на основі яких проводять аналіз меню</p> <p><b>Д2.36.</b> Способи оптимізації меню</p> <p><b>Д2.37.</b> Обсяги страв для відповідного віку здобувачів освіти</p> <p><b>Д2.38.</b> Методика розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів для формування меню</p> <p><b>Д2.39.</b> Норми, співвідношення та послідовність закладання сировини</p> <p><b>Д2.310.</b> Правила проведення розрахунків у професійній діяльності</p> <p><b>Д2.311.</b> Організація обліку та контролю складання і своєчасного подання звітності працівників їдальні/харчоблоку</p>	<p>сезону та зміни ціни на сировину</p> <p><b>Д2.У2.</b> Розроблення сезонного меню з використанням сезонних продуктів, залежно від кратності харчування на добу</p> <p><b>Д2.У3.</b> Складання меню відповідно до концепції харчування</p> <p><b>Д2.У4.</b> Використання різних способів оптимізації меню</p> <p><b>Д2.У5.</b> Аналіз попиту на позиції меню, пропозиції щодо асортименту страв меню від здобувачів закладів освіти та їхніх батьків</p> <p><b>Д2.У6.</b> Проведення аналізу та оцінювання розробленої технологічної документації для приготування страв, кулінарних виробів, напоїв</p> <p><b>Д2.У7.</b> Розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв, кулінарних виробів та</p>	<p>працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо проблем з реалізацією меню, надання пропозицій</p> <p><b>Д2.К2.</b> Вивчення й оцінка попиту на страви, кулінарні вироби та напої здобувачів освіти, їхніх батьків</p> <p><b>Д2.К3.</b> Залучення здобувачів закладів освіти та їхніх батьків до аналізу попиту на позиції меню, асортимент страв в меню</p> <p><b>Д2.К4.</b> Інформування здобувачів освіти та їхніх батьків про актуальне меню, швидке реагування на їхні пропозиції,</p>	<p>контролю за організацією роботи працівників їдальні/харчоблоку закладу освіти, витратами для приготування страв, кулінарних виробів, напоїв вчасно та в повному обсязі</p> <p><b>Д2.В3.</b> Раціональне використання необхідної кількості сировини для приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>Д2.В4.</b> Використання сучасних та валідних методів розрахунку сировини масою бруutto та нетто за меню-розкладом, об'єму страв відповідно до меню та витрат часу на їхнє приготування.</p>
--	--	---	---	--	--

		закладу освіти	<p>напоїв</p> <p><b>Д2.У8.</b> Організація обліку та контролю складання, і своєчасного подання звітності</p> <p><b>Д2.У9.</b> Визначення виходу страв відповідно до меню та витрати часу на їхнє приготування.</p> <p><b>Д2.У10.</b> Розрахунок сировини масою брутто та нетто за меню-розкладом</p> <p><b>Д2.У11.</b> Розрахунок кількості столового посуду для забезпечення харчування в закладах освіти</p>		
	<b>Д3.</b> Здатність упроваджувати інноваційні технології організації харчування здобувачів освіти	<p><b>Д3.31.</b> Особливості надання послуг з харчування (кейтеринг)</p> <p><b>Д3.32.</b> Можливості інтелектуальних, автоматичних та дистанційних систем керування обладнанням</p> <p><b>Д3.33.</b> Перспективні методи діагностики та ідентифікації якості та безпечності сировини та харчових продуктів</p> <p><b>Д3.34.</b> Вимоги, принцип</p>	<p><b>Д3.У1.</b> Надання послуг з харчування (кейтеринг)</p> <p><b>Д3.У2.</b> Застосування традиційних та сучасних технологій виготовлення страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>Д3.У3.</b> Виготовлення страв, кулінарних виробів та напоїв для забезпечення харчуванням в</p>	<p><b>Д3.К1.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p><b>Д3.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про</p>	<p><b>Д3.В1.</b> Визначення невідповідностей норм /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх</p>

		<p>роботи та особливості використання сучасних технологій та обладнання</p> <p><b>Д3.35.</b> Вимоги, принцип роботи та особливості використання мультифункціонального обладнання для теплового оброблення сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>Д3.36.</b> Вимоги, принцип роботи та особливості використання холодильного обладнання з елементами автоматичного керування</p> <p><b>Д3.37.</b> Вимоги, принцип роботи та особливості використання посудомийного обладнання з елементами автоматичного керування</p> <p><b>Д3.38.</b> Особливості приготування страв під тиском, застосування вакуумного пакування, швидкого охолодження</p> <p><b>Д4.39.</b> Вітамінозберігаючі технології виготовлення страв та напоїв</p>	<p>закладах освіти з використанням пароконвекційних, мультифункціональних, електромеханічних технологій та обладнання</p> <p><b>Д3.У4.</b> Використання новітнього холодильного та посудомийного обладнання з елементами автоматичного керування</p>	<p>особливі умови їх виконання</p> <p><b>Д2.К3.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	
<b>Е.</b> Управління діяльністю підпорядкованих	<b>Е1.</b> Здатність керувати діяльністю підпорядкованих	<b>Е1.31.</b> Принципи керування виробничо-господарською діяльністю,	<b>Е1.У1.</b> Організація співбесіди з метою підбору персоналу <b>Е1.У2.</b> Підбір і	<b>Е1.К1.</b> Сприйняття критики, порад і вказівок	<b>Е1.В1.</b> Нагляд та контроль за повсякденною роботою

працівників	працівників	<p>технологічними процесами в харчоблоці</p> <p><b>E1.32.</b> Вимоги до підбору підпорядкованих працівників для виконання трудових обов'язків належним чином</p> <p><b>E1.33.</b> Основи проведення співбесід для підбору персоналу</p> <p><b>E1.34.</b> Способи та методи планування та координації діяльності підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.35.</b> Принципи організації роботи підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.36.</b> Основи мотивації підпорядкованих працівників до виконання трудових функцій належним чином</p> <p><b>E1.37.</b> Методи здійснення контролю за роботою підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.38.</b> Способи оцінювання виконання трудових функцій підпорядкованими</p>	<p>розміщення на робочих місцях кухарів та інших підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.У3.</b> Складання графіків виходу підпорядкованих працівників на роботу</p> <p><b>E1.У4.</b> Контроль правильної експлуатації технологічного обладнання, інвентарю</p> <p><b>E1.У5.</b> Здійснення контролю за дотриманням підпорядкованими працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку</p> <p><b>E1.У6.</b> Регулювання і координація діяльності підпорядкованих працівників, основ організації та нормування праці</p>	<p><b>E1.К2.</b> Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні\харчоблок у закладу освіти щодо проведення співбесіди з потенційними працівниками виробничо-господарської діяльності на харчоблоці</p> <p><b>E1.К3.</b> Прозоре, доступне та демократичне планування, регулювання, координування діяльності працівників на харчоблоці</p> <p><b>E1.К4.</b> Інформування працівників на харчоблоці про особливі умови виконання робіт, порушення в роботі, мотивацію за виконані роботи.</p>	<p>підпорядкованих працівників, обмежена відповідальність за оцінювання та покращення результатів їхньої трудової діяльності</p> <p><b>E1.В2.</b> Контроль за правильною експлуатацію підпорядкованими працівниками технологічного обладнання, інвентарю, ваговимірвальних приладів</p> <p><b>E1.В3.</b> Нагляд та контроль за дотриманням підпорядкованими працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил</p>
-------------	-------------	--	--	--	---

		<p>працівниками</p> <p><b>E1.39.</b> Дотримання підпорядкованими працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку</p> <p><b>E1.310.</b> Правила регулювання і координації діяльності підпорядкованих працівників, основи організації та нормування праці</p>	<p><b>E1.У7.</b> Планування та координування діяльності підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.У8.</b> Організація роботи підпорядкованих працівників</p> <p><b>E1.У9.</b> Мотивування підпорядкованих працівників до виконання трудових функцій належним чином</p> <p><b>E1.У10.</b> Проведення контролю виконання підпорядкованими працівниками своїх трудових функцій</p> <p><b>E1.У11.</b> Оцінювання виконання трудових функцій підпорядкованими працівниками</p>	<p><b>E1.К5.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p>внутрішнього розпорядку</p> <p><b>E1.В4.</b> Контроль та відповідальність за дотриманням послідовності технологічних процесів при приготуванні страв, кулінарних виробів, напоїв для здобувачів освіти</p> <p><b>E1.В5.</b> Об'єктивне оцінювання виконання трудових функцій підпорядкованими працівниками</p> <p><b>E1.В6.</b> Організація та керівництво професійним розвитком підпорядкованих працівників</p>
<p><b>Є.</b> Дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності</p>	<p><b>Є1.</b> Здатність дотримуватись професійних та культурних норм та принципів поведінки</p>	<p><b>Є1.31.</b> Основні права здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p><b>Є1.32.</b> Форми і методи обслуговування здобувачів освіти різного віку в закладах освіти</p> <p><b>Є1.33.</b> Професійну лексику та термінологію</p>	<p><b>Є1.У1.</b> Використання професійної лексики та термінології в професійній діяльності</p> <p><b>Є1.У2.</b> Реалізація моделі толерантної поведінки в умовах культурних, мовних,</p>	<p><b>Є1.К1.</b> Здатність до ефективної роботи в команді</p> <p><b>Є1.К2.</b> Дотримання культурних основ комунікації зі здобувачами освіти та їхніми</p>	<p><b>Є1.В1.</b> Відповідальне ставлення до професійної діяльності</p> <p><b>Є1.В2.</b> Дотримання професійної етики та етикету</p>

		<p><b>Є1.34.</b> Особливості сприйняття організації харчування здобувачами освіти різного віку в закладах освіти</p>	<p>релігійних та інших відмінностей між народами і націями</p>	<p>батьками</p> <p><b>Є1.К3.</b> Запобігання виникненню конфліктних ситуацій</p> <p><b>Є1.К4.</b> Презентація страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти в закладах освіти</p> <p><b>Є1.К5.</b> Здійснення наставництва, передавання досвіду</p>	<p><b>Є1.В3.</b> Самостійне приймання рішень</p>
	<p><b>Є2.</b> Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів</p>	<p><b>Є2.31.</b> Загальну характеристику закладів харчування для здобувачів освіти</p> <p><b>Є2.32.</b> Правила роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення харчуванням здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p><b>Є2.33.</b> Сучасні тенденції розвитку сфери харчування здобувачів закладу освіти</p> <p><b>Є2.34.</b> Особливості, умови укладання трудового договору (контракту) та</p>	<p><b>Є2.У1.</b> Застосування в практичній діяльності норм законодавства, що стосуються харчування здобувачів закладів освіти</p> <p><b>Є2.У2.</b> Відстоювання власних прав, прав здобувачів освіти</p> <p><b>Є2.У3.</b> Дії в нестандартних ситуаціях</p> <p><b>Є2.У4.</b> Планування трудової діяльності</p> <p><b>Є2.У5.</b> Набуття нових знань, умінь і навичок, визначення навчальних цілей та</p>	<p><b>Є2.К1.</b> Толерантне відстоювання власних прав, прав здобувачів освіти</p> <p><b>Є2.К2.</b> Виважені дії в нестандартних ситуаціях у взаємодії з колегами, керівниками, здобувачами освіти та їхніми батьками</p>	<p><b>Є2.В1.</b> Самостійне планування трудової діяльності</p> <p><b>Є2.В2.</b> Оцінювання власних результатів навчання</p> <p><b>Є2.В3.</b> Відповідальне ставлення до професійної діяльності</p>



		<p>припинення його дії</p> <p><b>Є2.35.</b> Соціальні гарантії та соціальний захист</p> <p><b>Є2.36.</b> Види та порядок надання відпусток</p> <p><b>Є2.37.</b> Способи вирішення трудових спорів</p> <p><b>Є2.38.</b> Способи професійного вдосконалення та кар'єрного зростання</p>	<p>способів їхнього досягнення</p>		
	<p><b>Є3.</b> Здатність дотримуватись комунікаційних норм та принципів поведінки</p>	<p><b>Є3.31.</b> Норми, принципи та засоби комунікації</p> <p><b>Є3.32.</b> Способи формування та оформлення власних ідей</p>	<p><b>Є3.У1.</b> Розроблення презентацій</p>	<p><b>Є3.К1.</b> Взаємодія з колегами, керівниками щодо роз'яснення здобувачам освіти та їхнім батьками принципів здорового харчування</p>	<p><b>Є3.В1.</b> Презентація власних ідей в напрямку удосконалення харчування здобувачів освіти</p>
	<p><b>Є4.</b> Здатність застосовувати цифрові технології та інструменти для професійної діяльності, комунікації та співпраці</p>	<p><b>Є4. 31.</b> Види, призначення, безпекове використання для комунікації та професійної діяльності з засобів цифрового зв'язку'</p> <p><b>Є4. 32.</b> Програмне забезпечення для формування меню, технологічних карт, облікової звітності процесу приготування</p>	<p><b>Є4. У1.</b> Застосування засобів цифрового зв'язку для професійної діяльності та комунікації</p> <p><b>Є4. У2.</b> Поширення та обмін даними професійної діяльності із керівництвом та колегами</p>	<p><b>Є4. К1.</b> Інформування керівництва щодо власної або колективної професійної діяльності, якості або порушень технологічних процесів, відповідальність за достовірність інформації</p>	<p><b>Є4.В1.</b> Самостійне обрання засобів цифрового зв'язку, відповідальність за якість даних, які поширюються</p>

		страв, кулінарних виробів, напоїв для здобувачів освіти			
	<p><b>Є5.</b> Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів</p>	<p><b>Є5.31.</b> Основи енергоефективності при виготовленні страв та напоїв</p> <p><b>Є5.32.</b> Основи раціонального використання і збереження природних ресурсів</p> <p><b>Є5.33.</b> Способи збереження природних ресурсів та екологізація в професійній діяльності закладу ресторанного господарства</p> <p><b>Є5.34.</b> Вимоги до утилізації харчових відходів при організації харчування в закладах освіти</p>	<p><b>Є5.У1.</b> Дотримання основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв</p> <p><b>Є5.У2.</b> Дотримання основ раціонального використання і збереження природних ресурсів</p> <p><b>Є5.У3.</b> Дотримання основ екологізації в професійній діяльності</p>	<p><b>Є5.К1.</b> Взаємодія з колегами, керівниками щодо впровадження енергоефективних, екологічних технологій у професійній діяльності</p> <p><b>Є5.К2.</b> Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку</p>	<p><b>Є5.В1.</b> Самостійне дотримання основ енергоефективності, раціонального використання і збереження природних ресурсів, збереження та захисту екології при виконанні конкретних професійних дій та функцій</p> <p><b>Є5.В2.</b> Відповідальне ставлення до професійної діяльності щодо екологізації виробничої діяльності</p>

**VI. Розподіл трудових функцій та компетентностей за професійними кваліфікаціями**

Трудова функція (умовне позначення)	Назва професійної(их) кваліфікації(ій) у межах професійного стандарту		
	Помічник кухаря закладу освіти	Кухар закладу освіти	Шеф-кухар закладу освіти
<b>А</b>	<b>А1</b> (А1.31-А1.33; А1.К1-А1.К2); <b>А2</b> (А2.31-А2.32; А2.У1; А1.К1-А1.К4; А2.В1); <b>А3</b> (А3.31-А2.34; А2.У1-А3.У9; А3.К1-А3.К3; А2.В1-А3.В2); <b>А4</b> ; <b>А5</b> (35.31-35.34; А5.У1)	<b>А1; А2; А3; А4; А5</b>	<b>А1; А2; А3; А4; А5</b>
<b>Б</b>	<b>Б2</b> (Б2.31-Б2.34; Б2.У1; Б2.К3)	<b>Б1; Б2; Б3; Б4; Б5</b>	<b>Б1; Б2; Б3; Б4; Б5</b>
<b>В</b>	<b>В2</b>	<b>В1; В2; В3</b>	<b>В1; В2; В3</b>
<b>Г</b>	<b>Г2</b> (Г2.31; Г2.В1)	<b>Г1</b> (Г1.31-Г1.33; Г1.У1-Г1.У2; Г1.К1-Г1.К3; Г1.В1-Г1.В2); <b>Г2</b> (Г2.31-Г2.33; Г2.У1-Г2.У4; Г2.К1-Г2.К3; Г2.В1-Г2.В3)	<b>Г1; Г2;</b>
<b>Д</b>	–	<b>Д1; Д2;</b>	<b>Д1; Д2; Д3</b>
<b>Е</b>	–	–	<b>Е1</b>
<b>Є</b>	<b>Є1</b> (Є1.31-Є1.33; Є1.У1-Є1.У2; Є1.В1-Є1.В2); <b>Є2</b> ; <b>Є3</b> (Є3.31-Є3.32); <b>Є4</b> (Є4.31; Є4.В1)	<b>Є1; Є2; Є3; Є4</b> (Є4.31; Є4.У1-Є4.У2; Є4.К1; Є4.В1); <b>Є5</b>	<b>Є1; Є2; Є3; Є4; Є5</b>

## **VII. Відомості про розроблення та затвердження професійного стандарту**

### **1. Повне найменування розробника професійного стандарту**

Громадська організація «Національна асоціація громадського харчування»

#### **Склад робочої групи з розроблення проєкту професійного стандарту «Кухар закладу освіти»**

Степаняк Орест Богданович	Голова Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування», керівник робочої групи
Федоришин Василь Дмитрович	директор, Товариство з обмеженою відповідальністю «Фаст Кейтеринг»
Подгорна Алла Іллівна	директор, Комунальне підприємство «Шкільне»
Полташевська Галина Ігорівна	технолог, Комунальне підприємство «Шкільне»
Рибчун Віталій Володимирович	директор, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Коваленко Наталя Дмитрівна	заступник директора/технолог, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Мудра Галина Іванівна	завідуюча виробництвом/кухар 5 розряду, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Журбенко Юрій Петрович	директор, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Хитровська Олена Олександрівна	головний технолог, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Титовець Надія Тимофіївна	кухар 5 розряду, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Дрепіна Алла Василівна	директор/технолог, Комунальне підприємство Бородянської селищної ради «Об'єднання шкільного харчування»

Савенок Ірина Миколаївна	кухар, Комунальне підприємство Бородянської селищної ради «Об'єднання шкільного харчування»
Ясько Тетяна Дмитрівна	Голова Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг, член Ради, Президії Федерації профспілок України
Любенюк Олена Борисівна	старший викладач кафедри технології харчування, завідувач лабораторії кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»
Лущик Катерина Миколаївна	головний спеціаліст відділу змісту освіти та організації освітнього процесу головного управління професійної освіти директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України
Проценко Наталія Дмитрівна	старша проектна менеджерка із змісту та якості професійної освіти Команди підтримки відновлення та реформ Міністерства освіти і науки України
Григоренко Алла Анатоліївна	начальник управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів
Ламбріно Ілля Федорович	менеджер реалізації соціальних проєктів ГО «Культфуд» команди Євгена Клопотенка
Шевченко Анастасія Олександрівна	експерт Проєктного офісу реформи шкільного харчування, кандидат технічних наук
Сівак Дмитро Олександрович	проєктний менеджер з впровадження норм та стандартів харчування Проєктного офісу реформи шкільного харчування

**2. Назва та реквізити документа, яким затверджено професійний стандарт** Наказ Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» від 13.03.2024 р. № 1 «Про затвердження професійного стандарту «Кухар закладу освіти».

**3. Реквізити висновку суб'єкта перевірки про дотримання вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів під час підготовки проєкту професійного стандарту**

Висновок Національного агентства кваліфікацій від 07.03.2024 р. (рішення № 14, протокол № 9 (149) від 07.03.2024 р.) про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту «Кухар закладу освіти» вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373.

**4. Реквізити висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні про погодження проєкту професійного стандарту**

Висновок Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг від 15.02.2024 р. № 01-37/14 про погодження проєкту професійного стандарту «Кухар закладу освіти».

**VIII. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру**

---

**IX. Рекомендована дата перегляду професійного стандарту**

Лютий 2029 року.