



**КонсультантПлюс**

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н  
"Об утверждении профессионального  
стандарта "Повар"  
(Зарегистрировано в Минюсте России  
11.04.2022 N 68148)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 26.09.2024

Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148

## МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### ПРИКАЗ от 9 марта 2022 г. N 113н

#### ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "ПОВАР"

В соответствии с [пунктом 16](#) Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный [стандарт](#) "Повар".
2. Признать утратившим силу [приказ](#) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).
3. Установить, что настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 г.

Министр  
А.О.КОТЯКОВ

Утвержден  
приказом Министерства труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации  
от 9 марта 2022 г. N 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>) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |

Отнесение к видам экономической деятельности:

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

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

| Обобщенные трудовые функции |  |                      | Трудовые функции  |        |                                   |
|-----------------------------|--|----------------------|---|--------|-----------------------------------|
| код                         | наименование   | уровень квалификации | наименование  | код    | уровень (подуровень) квалификации |
| A                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством | 3                    | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | A/01.3 | 3                                 |

|   |   |   |  |        |   |
|---|---|---|--|--------|---|
|   | повара  |   | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                      | A/02.3 | 3 |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий           | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  | V/01.4 | 4 |
|   |   |   | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий  | V/02.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                                  | C/01.5 | 5 |
|   |   |   | Организация работы бригады поваров   | C/02.5 | 5 |
|   |   |   | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров   | C/03.5 | 5 |
| Д | Управление текущей деятельностью кухни организации питания  | 6 | Планирование процессов кухни, основного производства организации питания   | D/01.6 | 6 |
|   |   |   | Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания                                    | D/02.6 | 6 |
|   |   |   | Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания | D/03.6 | 6 |
|   |   |   | Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания                              | D/04.6 | 6 |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|                                |   |   |                           |   |   |   |
|--------------------------------|---|---|---------------------------|---|---|---|
| Наименование                   | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара |   | Код                       | A | Уровень квалификации                              | 3 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал  | X | Заимствовано из оригинала |   |   |   |
|                                |   |   | Код оригинала             |   | Регистрационный номер профессионального стандарта |   |

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник повара<br>Младший повар |
|--|----------------------------------|

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

### Дополнительные характеристики

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

#### 3.1.1. Трудовая функция

|              |   |     |            |                                   |   |
|--------------|---|-----|------------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | Код | A/01.<br>3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|---|-----|------------|-----------------------------------|---|

|                                |  |                           |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | 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.<br>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 | В | 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<br>Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих |
| Требования к опыту практической работы       | Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения                          |
| Особые условия допуска к работе              | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров   |
| Другие характеристики                        | -   |

### Дополнительные характеристики

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

### 3.2.1. Трудовая функция

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

|                                |  |                           |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | 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 | V/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 |

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

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Другие характеристики | - |
|-----------------------|---|

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

|   |          |   |                           |  |  |
|---|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|   |          |   |                           |  |  |

Код оригинала  
 Регистрационный номер профессионального стандарта

|  |                            |
|--|----------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Су-шеф<br>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 |



|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | <p>Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>  |
|                    | <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>   |
| Необходимые умения | <p>Разрабатывать график работы членов бригады поваров</p>  |
|                    | <p>Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров</p>   |
|                    | <p>Распределять задания между работниками бригады поваров</p>  |
|                    | <p>Определять потребность в обучении работников бригады поваров</p>  |
|                    | <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания</p> |
|                    | <p>Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>                            |
|                    | <p>Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте</p>                        |
|                    | <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий</p>  |
| Необходимые знания | <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>   |
|                    | <p>Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>  |
|                    | <p>Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>  |
|                    | <p>Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения</p>   |
|                    | <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>   |
|                    | <p>Методы органолептического анализа</p>   |
|                    | <p>Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных</p>   |
|                    | <p>Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы</p>                                     |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | 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<br>Заведующий производством |
|--|---------------------------------------|

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программа подготовки специалистов среднего звена<br>или<br>Высшее образование - бакалавриат |
|-------------------------------------|--|

|  |  |
|--|--|
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования |
| Особые условия допуска к работе        | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров  |
| Другие характеристики                  | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации   |

### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код        | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности    |
|------------------------|------------|---|
| ОКЗ                    | 3434       | Шеф-повара  |
| ЕКС <8>                | -          | Заведующий производством (шеф-повар)                                    |
|                        | -          | Начальник цеха (участка)  |
| ОКПДТР                 | 24684      | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ОКСО                   | 2.19.02.10 | Технология продукции общественного питания                              |
|                        | 2.19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания                |

#### 3.4.1. Трудовая функция

|              |  |     |            |                                   |   |
|--------------|--|-----|------------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Планирование процессов кухни, основного производства организации питания | Код | D/01.<br>6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|------------|-----------------------------------|---|

|                                |  |                           |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|

Код оригинала      Регистрационный номер профессионального стандарта

|                   |  |
|-------------------|--|
| Трудовые действия | Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах |
|-------------------|--|

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

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | 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.<br>6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|------------|-----------------------------------|---|

|                                |  |                           |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | 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.<br>6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|------------|-----------------------------------|---|

|                                |  |                           |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | 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                          |

|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | <p>технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания</p>  |
| Необходимые умения | <p>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</p>                        |
|                    | <p>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</p>  |
|                    | <p>Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания</p>   |
|                    | <p>Отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания</p>   |
| Необходимые знания | <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>   |
|                    | <p>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</p> |
|                    | <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания</p>   |
|                    | <p>Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания</p>  |
|                    | <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания</p>   |
|                    | <p>Порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции</p>   |



|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | 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.<br>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. N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный N 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. N 215н (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный N 9839), от 7 апреля 2009

---

г. N 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный N 13857) и от 2 июня 2016 г. N 459 (зарегистрирован Минюстом России 20 июня 2016 г., регистрационный N 42563).

<4> [Приказ](#) Минтруда России, Минздрава России от 31 декабря 2020 г. N 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 N 62278); [приказ](#) Минздрава России от 28 января 2021 г. N 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 N 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.

---