

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УРАЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 34»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
школы _____ Т.А.Быкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____/ М.М.Дмитриева
(Подпись) (Ф.И.О.)
30 августа 2013 года
(Дата)

Должностная инструкция шеф-повара школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Должность шеф-повара школьной столовой относится к категории руководителей.
- 1.2. На должность шеф-повара школьной столовой назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы в системе общественного питания не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы в системе общественного питания не менее 5 лет.
- 1.3. шеф-повар школьной столовой назначается и освобождается от должности руководителем образовательного учреждения (далее – ОУ).
- 1.4. шеф-повар школьной столовой должен знать:
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания в ОУ;
 - организацию производства и управления столовой, задачи и функции ее подразделений;
 - передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного питания и обслуживания посетителей;
 - режим работы столовой;
 - экономику общественного питания;
 - организацию оплаты и стимулирования труда;
 - основы трудового законодательства;
 - правила внутреннего трудового распорядка ОУ;
 - правила по охране труда и пожарной безопасности.

2. Должностные обязанности

шеф-повар школьной столовой выполняет следующие должностные обязанности:

- осуществляет руководство производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, обеспечивая эффективное взаимодействие производственных подразделений – цехов и участков, направляет их деятельность на обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;
- организует своевременное обеспечение столовой необходимыми продовольственными товарами;
- обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- с учетом рыночных методов хозяйствования изучает спрос потребителей на продукцию общественного питания;
- организует расстановку работников с учетом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в торгово-обслуживающей деятельности столовой;
- организует ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, обеспечивает правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил

