

Согласовано
Председатель ПК
ГБОУ НШ «Гармония»
_____ Л.М.Каткасова
« ___ » _____ 2012г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБОУ НШ «Гармония»
_____ В.И. Шишкина
« ___ » _____ 2012г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА

1. Общие положения

1.1. На должность шеф-повара назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

1.2. Шеф-повар назначается и освобождается от должности директором.

1.3. Шеф-повар должен знать:

- Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания.
- Организацию и технологию производства.
- Ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий.
- Основы рационального и диетического питания.
- Порядок составления меню.
- Правила учета и нормы выдачи продуктов.
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов.
- Калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них.
- Стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты.
- Правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов.
- Виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации.
- Экономику общественного питания.
- Организацию оплаты и стимулирования труда.
- Основы организации труда.
- Основы трудового законодательства.
- Правила внутреннего трудового распорядка .
- Правила по охране труда и пожарной безопасности.

2. Должностные обязанности

Шеф-повар выполняет следующие должностные обязанности:

- Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.
- Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников.
- Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.

- Составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.
- Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
- Осуществляет расстановку поваров и других работников, составляет графики выхода их на работу.
- Проводит бракераж готовой пищи.
- Организует учет, составление и своевременное представление отчетности, внедрение передовых приемов и методов труда.
- Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
- Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- Вносит предложения о поощрении отличившихся работников или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.
- Проводит работу по повышению квалификации работников.
- Выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности.

3. Права

3.1. Шеф-повар имеет право:

- Участвовать в управлении , защищать свою профессиональную честь и достоинство.
- Представлять на рассмотрение руководителя предложения по вопросам своей деятельности.
- Получать от руководителей и специалистов информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.
- Повышать свою профессиональную квалификацию, проходить аттестацию.

3.2. Шеф-повар также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность

Шеф-повар несет ответственность:

- За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, – в соответствии с действующим трудовым законодательством.
- За правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, – в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством.
- За причинение материального ущерба – в соответствии с действующим законодательством.

-

С инструкцией ознакомлен:

« ___ » _____ 2012г.

