

Согласовано:

председатель профсоюзного комитета

МБДОУ д/с № 3

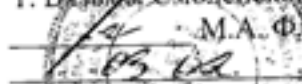
г. Вязьмы Смоленской области

 Е.С.Сидорова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 3

г. Вязьмы Смоленской области

 М.А. Фязжникова

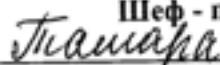
20 12



Должностная инструкция

Шеф - повара







(Ф.И.О. шеф-повара)

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3
г. Вязьмы Смоленской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Заведующий производством (шеф-повар) относится к категории руководителей структурного подразделения, принимается на работу и увольняется приказом руководителя дошкольного учреждения.

1.2. На должность руководителя структурного подразделения (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, имеющее медицинское заключение, прошедшее инструктаж и аттестацию.

1.3. Руководитель структурного подразделения (шеф-повар) непосредственно подчиняется заведующему ДОУ и завхозу.

1.4. В своей деятельности руководитель структурного подразделения (шеф-повар) руководствуется:

- руководящими и нормативными документами по вопросам выполняемой работы;
- Уставом предприятия;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, распоряжениями заведующей ДОУ;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Руководитель структурного подразделения (шеф-повар) должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
- организацию и технологию производства;
- ассортимент требований к качеству блюд и кулинарных изделий;
- основы рационального диетического питания;
- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики

и условия его эксплуатации;

- основы организации труда;
- законодательство о труде;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Правила и нормы охраны труда.

2. ФУНКЦИИ

На руководителя структурного подразделения (шеф-повара) возлагаются следующие функции:

2.1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения.