

ПОЛОЖЕНИЕ о структурном подразделении «Пищеблок»

1. Общие положения

- 1.1. Пищеблок (далее Служба) является структурным подразделением учреждения.
 - 1.2. Служба создается и ликвидируется приказом директора Учреждения.
- 1.3. Службу возглавляет шеф-повар, назначаемый на должность приказом директора учреждения.
- 1.4. Работники Службы назначаются на должность и освобождаются от нее приказом директора учреждения по представлению шеф-повара.
 - 1.5. В своей деятельности Служба руководствуется:
- административным, трудовым и хозяйственным законодательством Российской Федерации;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
 - санитарными нормами и правилами;
- Уставом, Правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными и правовыми актами, положениями, регламентирующими деятельность учреждения;
 - организационно-распорядительными документами учреждения;
 - настоящим Положением.
- 1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность шеф-повара и других работников Службы регламентируются должностными инструкциями, утверждаются директором учреждения.
 - 1.7. Шеф-повар:
- 1.7.1. Руководит всей деятельностью Службы, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на Службу задач и функций.
- 1.7.2. Организует работу Службы, принимает решения, обязательные для всех работников Службы.
- 1.7.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками Службы, устанавливает степень их ответственности, при

необходимости вносит предложения директору учреждения об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников.

- 1.7.4. Вносит предложения по совершенствованию работы Службы, оптимизации ее структуры и штатной численности.
- 1.7.5. Принимает необходимые меры для улучшения материальнотехнического обеспечения, условий труда работников Службы.
- 1.7.6. Участвует в подборе и расстановке кадров Службы, вносит предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников Службы.
 - 1.7.7. Совершенствует систему трудовой мотивации работников Службы.
- 1.7.8. Осуществляет контроль исполнения подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдения трудовой дисциплины и деятельности Службы в целом.
 - 1.7.9. Отвечает за результаты работы Службы.
 - 1.7.10. Исполняет обязанности, предусмотренные должностной инструкцией.

2. Задачи и функции

- 2.1. Обеспечение приготовления питания в соответствии с меню и технологическими картами.
- 2.2. Обеспечение качества приготовления блюд, соблюдение правил кулинарной обработки, норм выхода блюд, контроля вкусовых качеств пищи.
- 2.3. Раздача приготовленных блюд в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и сроков реализации продуктов.

3. Права

- 3.1. Служба в пределах своей компетенции имеет право:
- 3.1.1. Запрашивать и получать материалы и документы, необходимые для качественного выполнения должностных обязанностей.
- 3.1.2. Представлять на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы.
- 3.1.3. Сообщать руководству обо всех недостатках, выявленных в процессе работы, и вносить предложения по их устранению.
- 3.1.4. Взаимодействовать со всеми структурными подразделениями учреждения и должностными лицами по вопросам профессиональной деятельности в пределах своей компетенции.
- 3.1.5. Вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы структурного подразделения и учреждения в целом.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за надлежащее и своевременное выполнение Службой функций, предусмотренных настоящим положением, несет шеф-повар.

- 4.2. На шеф-повара возлагается персональная ответственность за:
- 4.2.1. Организацию деятельности сотрудников по выполнению задач и функций, возложенных на Службу.
 - 4.2.2. Соблюдение сотрудниками Службы трудовой дисциплины.
 - 4.2.3. Готовность Службы к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.
- 4.3. Ответственность сотрудников Службы устанавливается их должностными инструкциями.