

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 Краснодарского края «Краснодарский машиностроительный колледж»
 ГБПОУ КК КМСК

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
 ИНСТРУКЦИЯ**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
 от 11.01.2016 № 2

Т.Н. Колодочка

должность	буфетчик
подразделение	столовая

I. Общие положения

1.1.	категория должности	рабочий
1.2.	квалификационный разряд	1-2 разряд ЕТКС
1.3.	требования к образованию	основное общее образование
1.4.	специальность и направление подготовки	профессиональное обучение «Кассир-операционист»
1.5.	опыт практической работы	без требования к стажу
1.6.	дополнительные требования	отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров прохождение инструктажей по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте
		личная медицинская книжка (приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 42)
1.7.	непосредственное подчинение	заведующий столовой (ул. Красная, 186) заведующий производством (шеф-повар) ул. Северная, 309
1.8.	подчиненные работники	-

ГБПОУ КК КМСК	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ИНСТРУКЦИЯ буфетчика	Страница 2 из 4
---------------	--	--------------------

1.9. Необходимые знания:

- федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- правила продажи отдельных видов товаров, реализуемых полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их ассортимент и краткую характеристику;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- структура колледжа и перспективы его развития;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.

1.10. Является материально-ответственным лицом.

II. Описание трудовых функций

Буфетчик обязан выполнять трудовые функции:

- 2.1. отпуск готовой продукции общественного питания с прилавка для потребления в обеденном зале и на вынос;
- 2.2. приготовление холодных и горячих сладких блюд, салатов, десертов по заданию заведующего столовой;
- 2.3. прием и оформление платежей за готовую продукцию;