

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

**ИНСТРУКЦИЯ
 ДОЛЖНОСТНАЯ**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
 от 11.01.2016 № 2

Т.Н. Колодочка



должность	заведующий производством (шеф-повар)
подразделение	отделение по подготовке квалифицированных рабочих

I. Общие положения

1..1.	категория должности	руководитель
1.2.	требования к образованию	высшее образование
1.3.	специальность и направление подготовки	Технология продукции общественного питания
1.4.	профессиональное обучение	-
1.5.	опыт практической работы	не менее трех лет в основном производстве организаций питания
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
1.7.	непосредственное подчинение	начальник хозяйственного отдела
1.8.	дополнительное подчинение	заместитель директор по учебной работе
1.9.	подчиненные работники	повар, пекарь буфетчик, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, уборщик служебных и производственных помещений
1.10.	доступ к персональным данным	персональные данные работников столовой

ГБПОУ КК КМСК	ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ заведующего производством (шеф-повар)	Страница 2 из 5
---------------	---	--------------------

1.11. Необходимые знания:

- федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- 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;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 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».
- 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;
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, касающиеся организации общественного питания;
- рецептуры и технологии продукции общественного питания, порядок составления меню, методики определения норм;
- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- основы трудового, административного законодательства;
- основы информатики и вычислительной техники;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.

1.12. Является материально-ответственным лицом.