

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 столовой
подразделение	отделение специалистов среднего звена

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	-
1.9.	подчиненные работники	повар, буфетчик, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды
1.10.	доступ к персональным данным	персональные данные работников столовой

ГБПОУ КК КМСК	ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ заведующего столовой	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;
- структура колледжа и перспективы его развития;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа
- план гражданской обороны колледжа и требования по повышению устойчивости ее функционирования;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.

1.12. Является материально-ответственным лицом.