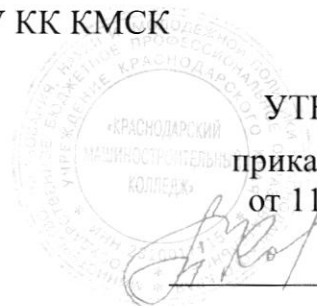


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Краснодарский машиностроительный колледж»  
ГБПОУ КК КМСК

**ДОЛЖНОСТНАЯ  
ИНСТРУКЦИЯ**



УТВЕРЖДЕНА

приказом директора  
от 11.01.2016 № 2

Т.Н. Колодочка

должность	<b>калькулятор</b>
подразделение	отделение по подготовке квалифицированных рабочих

**I. Общие положения**

1..1.	категория должности	технический исполнитель
1.2.	требования к образованию	среднее профессиональное образование (по программам подготовки специалистов среднего звена)
1.3.	профессиональное обучение	-
1.4.	специальность и направление подготовки	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
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
1.7.	непосредственное подчинение	заведующий столовой
1.8.	дополнительное подчинение	главный бухгалтер
1.9.	подчиненные работники	-
1.10.	доступ к персональным данным	-

ГБПОУ КК КМСК	ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ калькулятора	Страница 2 из 4
---------------	----------------------------------------	--------------------

### 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;
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, касающиеся организации общественного питания;
- рецептуры и технологии продукции общественного питания, порядок составления меню, методики определения норм;
- правила разработки стандартов организации, технико-технологических и технологических карт;
- нормы раскладки и выхода готовой продукции; торговые наценки и правила пользования ими;
- порядок и правила расчета (калькулирования) отпускных цен на продукцию общественного питания;
- порядок оформления и учета калькуляционных карточек;
- основы этики и эстетики, правила делового общения;
- основы трудового законодательства;
- основы информатики и вычислительной техники;
- структура колледжа и перспективы его развития;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа.

## II. Описание трудовых функций

Калькулятор обязан выполнять трудовые функции:

- 2.1. выполнение калькуляции на продукцию, реализуемую в столовой (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия);
- 2.2. определение цен на отпускаемую продукцию общественного питания;
- 2.3. контроль над качеством приготовления продуктов питания и используемых ингредиентов, соответствие их действующим санитарным нормам;