Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Лицей 131"Вахитовского



Должностная инструкция заведующего столовой

1. Общие положения

- 1.1. Должность заведующего столовой относится к категории руководителей.
- 1.2. На должность заведующего столовой назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы в системе общественного питания не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы в системе общественного питания не менее 5 лет.
- 1.3. Заведующий столовой назначается и освобождается от должности руководителем образовательного учреждения (далее ОУ).
- 1.4. Заведующий столовой должен знать:
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания в ОУ;
- организацию производства и управления столовой, задачи и функции ее подразделений;
- передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного питания и обслуживания посетителей;
 - режим работы столовой;
 - экономику общественного питания;
 - организацию оплаты и стимулирования труда;
 - основы трудового законодательства;
 - правила внутреннего трудового распорядка ОУ;
 - правила по охране труда и пожарной безопасности.

2. Должностные обязанности

Заведующий столовой выполняет следующие должностные обязанности:

- осуществляет руководство производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей

деятельностью столовой, обеспечивая эффективное взаимодействие производственных подразделений – цехов и участков, направляет их деятельность на обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;

- организует своевременное обеспечение столовой необходимыми продовольственными товарами;
- обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- с учетом рыночных методов хозяйствования изучает спрос потребителей на продукцию общественного питания;
- организует расстановку работников с учетом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в торговообслуживающей деятельности столовой;
- организует ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, обеспечивает правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений;
 - выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности.

3. Права

- 3.1. Заведующий столовой имеет право:
- участвовать в управлении ОУ, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОУ предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОУ оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей;
 - повышать свою профессиональную квалификацию, проходить аттестацию.
- 3.2. Заведующий столовой также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность

Заведующий столовой несет ответственность:

- за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией,
- в соответствии с действующим трудовым законодательством;

- за правонарушения, совершенные в период осуществления своей деятельности, – в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством;

 за причинение материального ущерба – в соответствии с действующим законодательством.

С инструкцией ознакомлен	Η
--------------------------	---