

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОБУССОКО
«Пансионат «Сосновый бор»»
Т.И. Романовская



**Положение
о структурном подразделении
«Кухня-столовая»
ОБУССОКО «Пансионат «Сосновый бор»»**

1. Общие положения

- Подразделение «Кухня-столовая» организовано как структурное подразделение ОБУССОКО «Пансионат «Сосновый бор»
- Руководство деятельностью службы осуществляет директор ОБУССОКО «Пансионат «Сосновый бор»
- Штатная численность службы (10 ед.): шеф-повар (1ед.), повар 4 разряда(3ед.), повар 2 разряда(1ед.), мойщик посуды(2ед.), изготовитель пищевых полуфабрикатов(1ед.), официант (2ед.).
- Выше перечисленные должности занимает человек, имеющий профессиональное образование и опыт работы.
- Специалисты структурного подразделения подчиняются шеф-повару и директору, шеф-повар подчиняется директору ОБУССОКО «Пансионат «Сосновый бор»» и отчитывается перед ними в своей работе, работе структурного подразделения.

2. Основные задачи службы:

2.1. Заведующий производством (шеф-повар):

- Осуществление руководства производственно - хозяйственной деятельностью подразделения.
- Направление деятельности трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием.
- Работа по совершенствованию организации, производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- Проведение инструктажа по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- Контроль за соблюдением работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- Внесение предложений о поощрении отличившихся работников или наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.
- Проведение работы по повышению квалификации работников.
- Составление меню на основе изучения спроса проживающих

2.2. Повар 4 разряда

- Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарную обработку средней сложности.

2.3. Повар 2 разряда

- Вспомогательные работы по изготовлению блюд

2.4. Изготовитель пищевых полуфабрикатов

- Изготовитель пищевых полуфабрикатов выполняет вспомогательные работы по изготовлению блюд.

2.5. Официант

- Раздача пищи в столовой и по отделениям;
- Обработка обеденных столов, мытье столовой посуды;

2.6. Мойщик посуды

- Удалять грязь и остатки пищи с посуды;
- Сбор пищевых отходов;
- Мытье вручную или с использованием посудомоечной машины столовых приборов, столовой и кухонной посуды, лотков и другого инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- Обтирка и сушка посуды и столовых приборов