

Положение
о структурном подразделении «Персонал кухни, столовой»
«Ставропольский социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних «Росинка»

Общие положения

1.1. Положение о структурном подразделении «Персонал кухни, столовой» «Ставропольский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Росинка» (далее - положение) является одним из документов локальной нормативной базы учреждения, который определяет статус структурного подразделения «Персонал кухни, столовой» (далее - «Персонал кухни, столовой»), его правовое положение в структуре учреждения и взаимоотношения с иными структурными подразделениями, задачи, права и ответственность, функции.

1.2. Положение разработано в соответствии с Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 52883-2007 «Социальное обслуживание населения. Требования к персоналу учреждений социального обслуживания», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 года № 561-ст, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 6 Юн, Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 30).

1.3. «Персонал кухни, столовой» обеспечивает горячим питанием получателей социальных услуг ГКУСО «Ставропольский СРЦН «Росинка» (далее - учреждение).

1.4. «Персонал кухни, столовой» является самостоятельным структурным подразделением учреждения и подчиняется директору учреждения, заместителю директора по общим вопросам, заведующему хозяйством, старшей медицинской сестре, медицинской сестре диетической. Заместитель директора по общим вопросам, заведующий хозяйством осуществляют контроль деятельности «Персонала кухни, столовой».

1.5. «Персонал кухни, столовой» в своей деятельности руководствуется: Конвенцией о правах ребенка. Конституцией Российской Федерации, законами Российской Федерации, Указами Президента Российской Федерации, Постановлениями Правительства Российской Федерации, Законом Российской Федерации «Об образовании», Национальными

стандартами Российской Федерации в сфере социального обслуживания населения, нормативными документами федерального и регионального уровней по организации предоставления социально-бытовых услуг гражданам - клиентам учреждения, нормативными документами по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, уставом учреждения, коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка, другими локальными актами учреждения, правилами безопасности и охраны труда, должностными инструкциями, настоящим положением, а также нормативными документами по организации питания, в том числе:

- Постановлением Правительства РФ № 659 от 07.11.2005 г. «Об утверждении норм материального обеспечения детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях, несовершеннолетних, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях - специальных профессиональных училищах открытого и закрытого типа и федеральном государственном учреждении «Сергиево посадский детский дом слепоглухих Федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию»;
- Постановлением Правительства РФ № 481 от 24.05.2014 г. «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Постановлением Минтруда и социального развития РФ от 25.12.2003 г. № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
- Приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебнопрофилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения СССР № 530 от 5.05.1983 г. «Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебнопрофилактических учреждениях и других учреждениях здравоохранения, состоящих на государственном бюджете СССР»;
- Приказом министерства труда и социальной защиты Ставропольского края от 20.08.2014 г. № 433 «Об утверждении норм и нормативов в сфере социального обслуживания граждан в Ставропольском крае»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил» СП.2.3.6.1079- 01»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.02.2015 г. № 8 «Об утверждении СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Методическими рекомендациями «Организация питания в государственных стационарных учреждениях социального обслуживания детей-инвалидов», Минздравсоцразвития РФ, НИИ питания РАМН, 2006 г.;

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебнометодическое пособие\ Сост. А.В.Румянцев-3-е изд., перераб. и доп.- М.:Издательство «Дело и Сервис», 2002.-1-16 с.

1.6. Работники «Персонала кухни, столовой» назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора учреждения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.7. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников «Персонала кухни, столовой» регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми директором учреждения.

1.8. «Персонал кухни, столовой» возглавляет шеф-повар, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки рабочих, служащих и прошедшее профессиональное обучение по дополнительным профессиональным программам по основному производству организаций питания. Требования к опыту практической работы: - не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

1.9. Шеф-повар:

- руководит всей деятельностью «Персонала кухни, столовой», несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на подразделение задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников подразделения;

- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между работниками подразделения, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору учреждения, заместителю директора по общим вопросам об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

- вносит руководству учреждения предложения по совершенствованию работы «Персонала кухни, столовой», оптимизации его структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности «Персонала кухни, столовой»;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников подразделения;

- участвует в подборе и расстановке кадров, вносит руководству учреждения предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

- oversees систему трудовой мотивации работников подразделения;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью подразделения в целом.

1.10. «Персонал кухни, столовой» осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими структурными подразделениями учреждения, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.11. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей и нарушение трудовой дисциплины работники подразделения «Персонал кухни, столовой» несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

1.12. Настоящее положение, структура и штатное расписание «Персонала кухни, столовой» утверждаются директором учреждения.

2. Основные задачи «Персонала кухни, столовой»

2.1. Предоставление гарантированных качественных социально-бытовых услуг клиентам учреждения путем обеспечения высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания воспитанников.

2.2. Соблюдение требований СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», положения об организации питания в учреждении.

2.3. Совершенствование и внедрение новых методов организации работы.

2.4. Участие в пределах своей компетенции в подготовке и исполнении управленческих решений руководства учреждения по вопросам организации питания воспитанников.

2.5. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, правил противопожарной безопасности, норм техники безопасности, своевременное принятие необходимых мер при выявлении фактов их нарушения.

2.6. Ведение предусмотренной действующими положениями об организации питания в учреждении соответствующей документации,

предоставление в установленные сроки статистической и иной информации о деятельности «Персонала кухни, столовой».

2.7. Решение иных задач в соответствии с целями учреждения.

3. Функции «Персонала кухни, столовой»

3.1. Своевременное, в соответствии с режимом дня учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи.

3.2. Обеспечение культурной подачи готовой пищи клиентам учреждения в соответствии с нормами закладки продуктов на одного клиента и выходом готовой продукции.

3.3. Своевременное составление заявок на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, своевременное их получение со склада. Своевременное составление заявок на производственное оборудование.

3.4. Правильная эксплуатация и сохранность оборудования и других основных средств.

3.5. Проведение работ по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования, повышению профессионального мастерства подчиненных работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.

3.6. Обеспечение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке, проведение ежедневных и генеральных уборок в соответствии с санитарными нормами.

3.7. Соблюдение требований дезинфекционной обработки посуды.

3.8. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами учреждения.

4. Права и ответственность «Персонала кухни, столовой»

4.1. «Персонал кухни, столовой» имеет право:

- олучать поступающие в учреждение документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от руководства учреждения и структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на него задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы подразделений и учреждения в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов организации питания воспитанников в учреждении.

4.2. Ответственность за надлежащее и своевременное выполнение «Персоналом кухни, столовой» функций, предусмотренных настоящим положением, несет шеф-повар.

4.3. Шеф-повар несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на «Персонал кухни, столовой» функций и задач;
- организацию работы подразделения, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины, выполнение его работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками подразделения правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности подразделения.

5. Взаимоотношения (служебные связи)

Для выполнения функций и реализации прав «Персонал кухни, столовой» взаимодействует:

- с «Медицинским персоналом» по вопросам организации питания воспитанников, в т.ч. составлению меню, технологии приготовления блюд;
- с «Отделением социальной реабилитации» по вопросам списочного состава воспитанников, своевременного приема пищи получателями социальных услуг;
- с «Хозяйственно - обслуживающим персоналом» по вопросу обеспечения учреждения продуктами питания, производственным оборудованием;
- «Административно-управленческим персоналом» по предоставлению отчетности, совершенствованию работы подразделения.