



УТВЕРЖДАЮ

И.О. Директора ИДДИ №2

Т.К.Бырсану

«12» марта 2020 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о структурном подразделении – персонал(е) кухни, столовой
ОГБУСО «Иркутского детского дома-интерната № 2 для умственно
отсталых детей»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 28.12.2013г. №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», Приказом министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 24.10.2014г. №174-мпр, Уставом ИДДИ №2 утвержденного распоряжением №314-мр от 19.08.2013г., Изменениями в Устав ИДДИ №2 утвержденными распоряжением №53-12-155/15-мр от 11.06.2015г., Изменениями в Устав ИДДИ №2 утвержденными распоряжением №53-188/17-мр от 24.07.2017г., Изменениями в Устав ИДДИ №2 утвержденными распоряжением №53-171/18-мр от 20.06.2018.

1.2. Положение о персонале кухни, столовой (далее - Положение) ОГБУСО ИДДИ №2 для умственно отсталых детей » (далее - Учреждение) является локальным нормативным актом Учреждения, который определяет порядок создания подразделения в структуре Учреждения, задачи и функции подразделения, его права и обязанности и взаимоотношения с другими подразделениями.

1.3. Персонал Кухни, столовой является структурным подразделением Учреждения.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Осуществление единой политики по организации питания получателей социальных услуг Учреждения.

2.2. Обеспечение качества приготавливаемой продукции.

2.3. Обеспечение безопасности питания получателей социальных услуг Учреждения.

3. ФУНКЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПЕРСОНАЛА КУХНИ, СТОЛОВОЙ

3.1. Осуществление контроля за качеством поставляемой в кухню, столовую продукции и сырья.

3.2. Контроль за соблюдением норм, правил, методик, технологий и процессов в сфере приготавливаемой продукции.

3.3. Комплектование персонала кухни, столовой квалифицированными кадрами.

- 3.4. Контроль за поддержанием надлежащего санитарного состояния помещений и оборудования кухни, столовой.
- 3.5. Обеспечение работников персонала кухни, столовой спецодеждой, моющими средствами и средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами.
- 3.6. Обеспечение кухни, столовой достаточным количеством посуды, кухонным, разделочным и уборочным инвентарем.
- 3.7. Организация и обеспечение прохождения обязательных предварительных при приеме на работу и периодических медицинских осмотров работниками персонала кухни, столовой.
- 3.8. Создание и поддержание атмосферы доброжелательного отношения к получателям социальных услуг

4. УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ КУХНИ, СТОЛОВОЙ

- 4.1. Персонал кухни, столовой возглавляет шеф-повар, который назначается и освобождается от занимаемой должности приказом директора Учреждения.
- 4.2. На время отсутствия (отпуск, болезнь и т.д.) шеф-повара его обязанности исполняет лицо, назначенное директором Учреждения, которое приобретает соответствующие права, обязанности и несет ответственность за исполнение возложенных на него обязанностей.
- 4.3. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на персонал кухни, столовой задач несет шеф-повар. Степень ответственности других работников устанавливается должностными и производственными (по профессии) инструкциями.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА КУХНИ, СТОЛОВОЙ

- 5.1. Персонал кухни, столовой имеет право:
 - 5.1.1. Для решения поставленных перед персоналом кухни, столовой задач и выполнения, возложенных на него функций, получать сведения, необходимые для решения вопросов, входящих в его компенсацию.
 - 5.1.2. Составлять заявки на приобретение продукции, сырья, расходных материалов.
 - 5.1.3. На защиту своих законных прав и гарантий, предусмотренных действующим законодательством и коллективным договором.
 - 5.1.4. На бесплатное прохождение периодических медицинских профилактических осмотров и диспансеризацию в соответствии с утвержденными нормами.

6. ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА КУХНИ, СТОЛОВОЙ

- 6.1. Персонал кухни, столовой обязан:
 - 6.1.1. Выполнять возложенные на персонал функции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, Устава и локальных документов Учреждения.

6.1.2. Своевременно и качественно осуществлять подготовку документов по вопросам, отнесенным к компетенции подразделения.

6.1.3. Контролировать качество приготовления продукции.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРСОНАЛА КУХНИ, СТОЛОВОЙ

7.1. Персонал кухни, столовой в соответствии с распределением прав и обязанностей, установленных настоящим Положением, производственными (по профессии) инструкциями и иными внутренними документами Учреждения несут ответственность:

7.1.1. За результаты работы кухни, столовой по выполнению задач и функций, установленных настоящим Положением.

7.1.2. За нарушение законодательства Российской Федерации, Устава и внутренних документов Учреждения, входящих в компетенцию персонала кухни, столовой.

7.1.3. За состояние техники безопасности, охрану труда и производственной санитарии, соблюдение правил пожарной безопасности.

7.1.4. За неисполнение, некачественное или ненадлежащее исполнение своих трудовых обязанностей, предусмотренных производственной (по профессии) инструкцией, правил внутреннего трудового распорядка, приказов, распоряжений и указаний директора Учреждения, иных локальных нормативных актов, действующего законодательства в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

7.1.5. За совершение в процессе своей деятельности правонарушений - в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

7.1.6. За причинение материального ущерба - в пределах, определенных действующим законодательством Российской Федерации.