**«УТВЕРЖДАЮ»**

**ДИРЕКТОР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**« \_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.**

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**Заведующего производством столовой спортивного комплекса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

# 1. Общие положения

1.1. Заведующий производством столовой спортивного комплекса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, далее «Центр», относится к категории руководителей, принимается на работу и увольняется в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом директора центра.

1.2. На должность заведующего производством назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

1.3. Заведующий производством должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих и местных органов управления, касающиеся вопросов работы предприятия общественного питания;

- организацию и технологию производства;

- ассортимент и требования к качеству блюд;

- основы рационального и диетического питания;

- порядок составления меню;

- правила учета и нормы выдачи продуктов;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;

- калькуляцию блюд и кулинарных изделий и цены на них;

- стандарты и технические условия на продукты, сырье и полуфабрикаты;

- правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования, принцип работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;

- правила внутреннего трудового распорядка;

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

# 2. Функции

На заведующего производством возлагаются следующие функции:

2.1. Руководство столовой спортивного комплекса.

2.2. Организация деятельности коллектива столовой по организации питания.

2.3. Контроль за технологией приготовления пищи и соблюдением санитарных требований.

# 3. Должностные обязанности

Для выполнения функций заведующий производством обязан:

3.1. Осуществлять руководство производственно-хозяйственной деятельности столовой спортивного комплекса.

3.2. Координировать деятельность коллектива столовой по обеспечению выпуска продукции собственного производства, требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием.

3.3. Составлять заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное получение со склада, контролировать сроки, ассортимент, количество и качество поступления продуктов.

3.4. Обеспечивать разнообразие ассортимента блюд на основе заявки от врача команд, составлять меню.

3.5. Осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

3.6. Составлять график выхода поваров на работу.

3.7. Проводить бракераж готовой пищи.

3.8. Организовать учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности.

3.9. Контролировать правильность эксплуатации оборудования и других основных средств.

3.10. Проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.

3.11. Контролировать соблюдение работниками столовой правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

3.12. Заключить договор о материальной ответственности.

# 4. Права

Заведующий производством имеет право:

4.1. Знакомиться с проектами решений руководства, касающихся работы столовой.

4.2. В пределах своей компетенции сообщать непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе своей деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению и совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями.

4.3. Привлекать специалистов спортивного комплекса для обеспечения бесперебойной работы столовой.

4.4. Вносить на рассмотрение руководителя предложения о поощрении отличившихся работников, наложении взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

4.5. Требовать от руководства спортивного комплекса оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

# 5. Ответственность

Заведующий производством несет ответственность:

5.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных [трудовым законодательством](http://home.garant.ru/document?id=12025268&sub=238) Российской Федерации.

5.2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных [административным](http://home.garant.ru/document?id=12025267&sub=0), [уголовным](http://home.garant.ru/document?id=10008000&sub=0) и [гражданским законодательством](http://home.garant.ru/document?id=10064072&sub=0) Российской Федерации.

5.3. За причинение материального ущерба - в пределах, определенных [трудовым](http://home.garant.ru/document?id=12025268&sub=238) и [гражданским законодательством](http://home.garant.ru/document?id=10064072&sub=0) Российской Федерации.

Должностная инструкция разработана в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регламентирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

Начальник спортивного комплекса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано:

Ведущий юрисконсульт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С инструкцией ознакомлен: