 отдолжности приказом заведующего Учреждением.

3.2. Шеф-повар подчиняется заведующему Учреждения.

 3.3.Шеф – повар, определяет должностные обязанности работников пищеблока, разрабатывает [должностные инструкции](http://pandia.ru/text/category/dolzhnostnie_instruktcii/), создаёт условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками пищеблока.

 3.4.Работники пищеблока руководствуются в своей работе должностными инструкциями.

 3.5.В подчинении у повара пищеблока находятся работники — повара, кухонные работники, кладовщик.

**4. Права**

 4.1. повар пищеблока имеет право:

¾  перемещать работников пищеблока с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;

¾  по согласованию с заведующим Учреждения приостановить работу пищеблока при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

¾  снять с реализации некачественную продукцию;

¾  рекомендовать заведующему Учреждением применять поощрительные меры воздействия на работников пищеблока по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;

¾  требовать от работников пищеблока качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ;

 4.2. Работники пищеблока имеют право:

¾  на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по [оплате труда](http://pandia.ru/text/category/oplata_truda/):

¾  требовать от шеф-повара пищеблока и администрации Учреждения создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и блюд, обеспечении их высоких вкусовых достоинств, сохранность исходной пищевой ценности, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

**5. Средства и материальная база**

 5.1.Пишеблок расположен в здании Учреждения.

**6. Ответственность**

 6.1. Работники пищеблока несут персональную ответственность, в том числе повар материальную, за ненадлежащее выполнение должностных инструкций.

**7.Специальности: повар, пом. повара, кухонный работник, кладовщик.**

**8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены:**

- наличие [шкафов](http://pandia.ru/text/80/107/45087.php) для верхней одежды, обуви, личных вещей – имеется;

- наличие спецодежды – имеется, не менее 3-х комплектов;

- наличие специальной обуви – имеется;

- наличие туалетной комнаты для персонала – имеется;

-наличие дезинфицирующих и [моющих средств](http://pandia.ru/text/category/moyushie_i_chistyashie_sredstva/) – имеется в полном объёме.