

Должностная инструкция

технолога общественного питания

1. Основные положения

1. Технолога общественного питания нанимает и увольняет директор предприятия, по рекомендации своего заместителя по производству.
2. Технолог общественного питания подчиняется заместителю директора по производству.
3. Претендент на данную позицию обязан отвечать нижеперечисленным квалификационным критериям:
 - высшее профессиональное образование;
 - успешный медосмотр и действующая медкнижка;
 - трудовой опыт по данному направлению от двух лет.
4. В случае временного отсутствия технолога общественного питания (отпуск, лечение заболевания и пр.) его функции выполняет другой специалист, назначенный замдиректора по производству.
5. Технолог общественного питания должен разбираться в следующих областях:
 - законы, административные нормы, отраслевые стандарты, регулирующие его сферу ответственности;
 - параметры профильной технической документации;
 - правила ведения документооборота;
 - основное оборудование, используемое при приготовлении пищевых продуктов;
 - технологии, которые используются при производстве пищевой продукции;
 - популярные рецептуры производимых блюд;
 - принципы совместимости пищевых ингредиентов и продуктов;
 - основные ингредиенты, применяемые в процессах приготовления готовых блюд;
 - качественные параметры, которым должна соответствовать готовая продукция;
 - передовой опыт в области общественного питания;
 - правила выявления некачественной пищи;
 - стандарты проведения профилактических мероприятий;
 - нормативы затрат ресурсов в ходе приготовления продукции;
 - правила общения с представителями контролирующих организаций;
 - правила взаимодействия с другими сотрудниками в области решения производственных вопросов;
 - экономические принципы организации общественного питания;
 - действующие нормативы пожарной и технической безопасности.
6. Технолог общественного питания руководствуется:
 - действующими законами;
 - отраслевыми стандартами;
 - соответствующей документацией предприятия;
 - положениями данной инструкции.

2. Функции

На технолога общественного питания возложены следующие обязанности:

1. Обеспечивать соблюдение технологических стандартов при производстве и подаче готовых блюд.
2. Информировать руководителей о замеченных проблемах в производственных процессах.
3. Участвовать в планировании технологических процессов на предприятии.
4. Утверждать предлагаемые нормативы и рецептуры новых блюд.
5. Участвовать в разработке политики в сфере ассортимента продукции и составлении меню.
6. Обеспечивать разработку технологических нормативов для предприятия в сфере производства питания.
7. Участвовать в разработке экономических аспектов технологических процедур.
8. Контролировать появление бракованной продукции, выявлять причины брака и предлагать меры для его минимизации.
9. Участвовать во внедрении перспективных решений в процесс производства.
10. Составлять технические задания в зоне своей ответственности.
11. Отслеживать установленный порядок технологических процедур.
12. Отслеживать порядок проведения профилактических мероприятий на соответствующем оборудовании.
13. Взаимодействовать с сотрудниками проверяющих организаций в сфере своей ответственности.
14. Поддерживать нормативы пожарной и технической безопасности в области своей ответственности.

3. Ответственность

Технолог общественного питания может нести ответственность в следующих случаях:

1. За нанесение материального ущерба нанимателю — в тех пределах, которые обозначены в действующем законодательстве.
2. За неисполнение должностных функций, данных в трудовом договоре и этой инструкции, — в порядке, указанном в трудовом законодательстве.
3. За нарушения нормативов и законов, совершенные на рабочем месте, — в границах, указанных в соответствующих пунктах административного, уголовного, гражданского права.

4. Права

Технолог общественного питания наделяется работодателем следующими правами:

1. Иметь доступ к критериям, используемым для оценки его трудовых достижений.
2. Вносить предложения руководителям по совершенствованию технологических процедур.
3. Принимать участие в собраниях персонала, посвященных вопросам технологий.
4. Подписывать документацию в рамках служебной компетенции.
5. Требовать от других сотрудников доступа к информации, нужной для качественного выполнения своих трудовых функций.
6. Требовать от менеджмента поддержания тех условий, которые необходимы для эффективного выполнения должностных обязанностей.
7. Останавливать производство продукции и передачу блюд при выявленных технологических нарушениях.