



Центр Илизарова

Заведующий пищеблоком

от 70 000 руб. (на руки)

ФГБУ "НМИЦ ТО имени академика Г.А. Илизарова"

Требования

На должность заведующего производством принимается лицо, имеющее образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата. Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.

Обязанности

Осуществлять руководство деятельностью пищеблока.
Оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания.
Планировать потребности основного производства в трудовых и материальных ресурсах.
Принимать участие в работе закупочной комиссии.
Составлять заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать их своевременное получение, контролировать ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
Осуществлять приемку (экспертизу) товаров предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, описания объекта закупки по внешнему виду, органолептическим показателям в соответствии с положениями ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
Осуществлять контроль за качеством сырья, технологией приготовления пищи, проводить бракераж готовой продукции при наличии признаков брака.
Организовывать учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности.
Распределять производственные задания между сменами в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших смен.
Осуществлять расстановку поваров и других работников производства, составлять графики выхода их на работу.
Проводить инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
Контролировать выполнение работниками технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов.
Принимать непосредственное участие в приготовлении особосложных блюд международной кухни.
Контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, Правил внутреннего трудового распорядка.
Проводить вводные и текущие инструктажи по охране труда и технике безопасности.
Осуществлять контроль за соблюдением установленной технологии, сохранность и эффективное использование имеющегося оборудования.
Осуществлять контроль за безопасными условиями труда на каждом рабочем месте в соответствии с нормами и правилами охраны труда.



г. Курган, ул. М. Ульяновой, д. 6



+ 7 (3522) 45-47-52