

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Административный персонал.

Директор, заведующий

должен знать:

- принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой;
- организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения школьной столовой;

- организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;

должен уметь:

- управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, в т.ч. производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.;

- организовывать обеспечение школьной столовой материальными ресурсами, необходимыми для функционирования;

- организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств;

- делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности столовой;

- контролировать обеспечение эффективности деятельности производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;

- разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности столовой;

- контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния;

- организовывать эвакуацию потребителей из школьной столовой в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы).

Техник-технолог, технолог

должен знать:

- принципы организации технологического процесса в школьной столовой;

- рецептуры и технологии продукции, порядок составления меню, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), в т.ч. взаимозаменяемость продуктов, сочетаемость блюд;

- требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

- правила разработки и оформления технологических документов на продукцию с учетом современных тенденций, стандартов организации на изготавливаемую продукцию;

- правила проведения органолептической оценки и бракеража продукции.

должен уметь:

- организовывать процесс производства продукции;

- разрабатывать рецептуры и технологию продукции, определять отходы и потери сырья (продуктов), составлять меню;

- разрабатывать и оформлять технологические документы на новую и фирменную продукцию с учетом современных тенденций;

- разрабатывать стандарты организации на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги школьного и детского питания;

- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;

- контролировать соблюдение персоналом технологии производства продукции, условий ее хранения и сроков годности, условий реализации (подачи, отпуска) блюд и изделий в зал и на вынос;

- контролировать работу производственного персонала в соответствии с требованиями внутренних документов школьной столовой;

- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции.

Заведующий складом, кладовщик

должен знать:

- принципы организации складского хозяйства в сфере школьного и детского питания; в т.ч. организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;

- порядок приемки продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;

- требования доброкачественности товаров и их маркировки и основные критерии безопасности пищевого сырья;

- стандарты и технические условия на хранящееся продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты полуфабрикаты;

- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);

- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;

- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;

- документы по учету товаров при хранении (положения, инструкции, рекомендации, иные методические материалы);

- правила проведения инвентаризаций;

- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- руководить работой склада по приему, хранению и отпуску товаров, их размещению;
- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складироваемых товаров, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- контролировать процесс организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей

Официант, помощник официанта

должен знать:

- правила обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
- виды и назначение столовой посуды, приборов;
- особенности приготовления и подачи блюд, изделий и напитков;
- правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре подачи;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

должен уметь:

- подготавливать залы к обслуживанию (для помощников официантов) и сервировать столы;
- обслуживать и соблюдать правила обслуживания потребителей;
- соблюдать основные правила этикета;
- проводить эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях.

Кассир

должен знать:

- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;
- ассортимент реализуемой продукции школьного и детского питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены.

должен уметь:

- подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей;
- принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу;

- принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей;
- составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию;
- нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств.

Производственный персонал.

Заведующий производством, шеф-повар

должен знать:

- организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров;
- разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции школьного и детского питания;
- рецептуры и технологию продукции школьного и детского питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций;
- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания;
- основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции школьного и детского питания;
- ведение учетно-отчетной документации;
- современные виды технологического оборудования, упаковки, инвентаря, посуды.

должен уметь:

- организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри школьной столовой;
- разрабатывать рецептуры и технологии продукции школьного и детского питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры;
- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;
- координировать деятельность производства предприятия;
- разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;
- контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции школьного и детского питания;
- организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства;
- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции школьного и детского питания;

- контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния.

Повар, помощник повара

должен знать:

- рецептуры и технологию производства продукции школьного и детского питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства;
- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;
- основы школьного и детского питания и особенности производства продукции для школьников и детей;
- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции.

должен уметь:

- обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований;
- подготавливать к работе производственные цехи;
- сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям;
- использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции;
- использовать в работе технологические документы, сборники рецептов блюд и изделий, другие технические документы;
- работать на производстве в команде (бригаде).

Кондитер

должен знать:

- ассортимент, рецептуры и технологию хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных, режимы и продолжительность выпечки, методы органолептической оценки качества и требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;
- правила формовки изделий из различных видов теста, нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий;
- способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;
- принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных.

должен уметь:

- изготавливать основные виды теста, отделочные полуфабрикаты и широкий ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных;
- выпекать основные хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные;
- уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов и изделий;
- соблюдать правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных изделий;
- пользоваться технологическими картами на хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные.

Вспомогательный персонал.

Кухонный работник

должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на складе и на производстве;
- правила включения и выключения технологического и посудомоечного оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировании грузов;
- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производственных цехов.

Кладовщик

должен знать:

- правила учета, хранения, движения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов и правила оформления на них сопроводительных документов;
- порядок приемки продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;
- требования доброкачественности товаров и их маркировки, основные критерии безопасности пищевого сырья;
- правила отпуска продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов в производственные цехи, выдачи продукции в буфет и залы обслуживания;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);

- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;
- правила содержания складских помещений;
- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;
- правила проведения инвентаризаций;
- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складироваемых товарно-материальных ценностей, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Мойщик посуды

должен знать:

- наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;
- способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правила включения и выключения посудомоечного оборудования;
- виды, назначение и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими;
- правила сбора и хранения пищевых отходов.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды;
- производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек;
- производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи;
- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды и правильно их дозировать;
- содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии;
- производить сбор пищевых отходов;

- производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы.

Уборщик

должен знать:

- правила санитарии и гигиены по содержанию помещений школьных столовых;
- характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими;
- оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения;
- ассортимент и характеристики расходных материалов,
- принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники;
- виды уборки производственных и общих помещений.

должен уметь:

- убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники;
- проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники;
- собирать и транспортировать мусор в установленные места;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки;
- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства;
- содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии.