

3.2. Повар подчиняется заведующему Учреждения.

3.3. 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 —кухонные работники, помощник повара и кладовщик.

**4. Права**

4.1. Повар пищеблока имеет право:

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

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

-  снять с реализации некачественную продукцию;

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

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

4.2. Работники пищеблока имеют право:

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

-  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.

