Утверждено Постановлением Минтруда РФ

от 20.01.94 Nо. 7

(в ред. Постановлений Минтруда РФ

от 31.10.95 Nо. 60)

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ

(7 - 13-го разряда)

Должностные обязанности. Осуществляет руководство

производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью

предприятия общественного питания. Организует работу и эффективное

взаимодействие производственных цехов и участков, направляет их

деятельность на обеспечение высокого качества приготовления пищи и

высокой культуры обслуживания посетителей. Организует своевременное

снабжение продовольственными и промышленными товарами, необходимыми

для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса.

Обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение

новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и

организации труда. Организует подбор и расстановку работников с

учетом их квалификации, опыта работы, личностных качеств и

рационального разделения труда. Способствует внедрению передового

опыта в производственной и торгово-обслуживающей деятельности

предприятий общественного питания. Организует своевременное

представление учетно-отчетной документации о хозяйственной

деятельности предприятия, правильное применение форм и систем оплаты

труда и моральное поощрение. Организует контроль за качеством

приготовления пищи, изучение спроса потребителей на продукцию

общественного питания, соблюдением правил торговли и ценообразования,

состоянием трудовой и производственной дисциплины, соблюдением

требований по охране труда и технике безопасности,

санитарно-техническим состоянием производственных и

торгово-обслуживающих помещений. Обеспечивает соблюдение законности.

Должен знать: постановления, распоряжения, приказы, нормативные

документы и другие руководящие материалы, регламентирующие работу

предприятия общественного питания; организацию производства и

управления предприятием, задачи и функции его подразделений;

передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного

питания и обслуживания посетителей; действующие правила внутреннего

распорядка, режим работы, права и обязанности работников; экономику

общественного питания в рыночных условиях; организацию оплаты и

стимулирования труда; основы хозяйственного и трудового

законодательства; правила и нормы охраны труда, техники безопасности,

противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены.

Требования к квалификации по разрядам оплаты.

Высшее профессиональное образование и стаж работы по

специальности в общественном питании не менее 5 лет или среднее

профессиональное образование и стаж работы в общественном питании не

менее 7 лет.

7 - 8 разряды: при выполнении должностных обязанностей

заведующего столовой, отнесенной к III группе по оплате труда

руководителей;

9 - 11 разряды: при выполнении должностных обязанностей

заведующего столовой, отнесенной ко II группе по оплате труда

руководителей;

12 - 13 разряды: при выполнении должностных обязанностей

заведующего столовой, отнесенной к I группе по оплате труда

руководителей.