


Согласовано  
Председатель первичной  
профсоюзной организации  
МКУ Отдел образования МР  
Аскинский район РБ  
\_\_\_\_\_ 3.Н.Галина  
« 27 » 12 2017 года

Утверждаю  
Начальник МКУ Отдел  
образования МР  
Аскинский район РБ  
\_\_\_\_\_ И.Р.Фатихов  
2017 года



## Должностная инструкция технолога по организации питания в образовательных учреждениях муниципального района Аскинский район республики Башкортостан

### Общие положения.

Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с положениями трудового кодекса РФ и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения.

1.1. Технолог по организации питания - (далее - технолог) назначается и освобождается от должности начальником отдела образования.

1.2. На период отпуска и временной нетрудоспособности технолога по питанию его обязанности могут быть возложены на любого сотрудника отдела образования. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа начальника отдела образования, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.3. Технолог по питанию имеет нормированный 7ч 15 мин. рабочий день и рабочую неделю, продолжительностью 36 часов, оплачиваемый отпуск продолжительностью 35 календарных дней.

1.4. Основной задачей технолога является организация качественного и сбалансированного питания в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями СанПиН в пределах своих полномочий.

### 1. Функции.

Технолог по питанию в соответствии с возложенными на него задачами, выполняет следующие функции:

2.1. Осуществляет консультирование по вопросам организации питания в образовательных учреждениях района.

2.2. Разрабатывает порядок соблюдения требований программы производственного контроля.

2.3. Осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовых в образовательных учреждениях.

### 2. Должностные обязанности.

Технолог по питанию:

3.1. Осуществляет:

- соблюдение работниками столовых технологии приготовления блюд;
- полноту вложения в блюда;

2

- соответствие выхода блюд нормам, согласно сборникам рецептов.

3.2. Оказывает консультационную помощь образовательным учреждениям в рамках своей компетенции.

3.3. Осуществляет тематическое консультирование ОУ района по вопросам соответствия качества организации питания требованиям СанПиН.

3.4. Разрабатывает примерное десятидневное меню для всех видов образовательных учреждений.

3.5. Организует учебу и семинары с руководителями ОУ, работниками столовых по курируемым вопросам.

3.6. Организует участие в подготовке, переподготовке и повышении квалификации поваров.

3.7. Осуществляет систематическое проведение бракеража на пищеблоках, следит за ведением бракеражных журналов в образовательных учреждениях.

3.8. Проводит мониторинг по заболеваемости в образовательных учреждениях.

### 3. Права.

Технолог по питанию имеет право:

4.1. Представлять начальнику Отдела образования свои предложения о совершенствовании форм работы по организации питания.

4.2. Подписывать, оформлять исходящую корреспонденцию в пределах своей компетенции.

4.3. Запрашивать от руководителей ОУ необходимую информацию.

4.4. Принимать участие в заседаниях Совета Отдела образования, совещаниях руководителей ОУ.

### 4. Ответственность.

Технолог по питанию несет ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ и УР, Уставом Отдела образования, а также нормативными актами, регламентирующими деятельность Отдела образования.

### 5. Взаимоотношения, связи по должности.

Административные, методические и функциональные взаимоотношения технолога с должностными лицами Отдела образования, его структурными подразделениями, регулируются действующим законодательством, Уставом и нормативными актами Отдела образования.

С должностной инструкцией ознакомлен (на): Ахмед Ф.А.Ахмадуллина

« 27 » 12 2017 года