

Начальник отдела по организации питания

Начальник отдела по организации питания
от 70 000 Р на руки

Обязанности:

Работа по организации питания на Предприятии

- Осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности отдела, взаимодействие с другими структурными подразделениями Предприятия.
- Анализировать результаты деятельности отдела и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению.
- Участвовать в подготовке конкурсной документации, формировать технические задания на закупку товаров, работ, услуг в части, касающейся обеспечения организации питания, производственной и хозяйственной деятельности Предприятия.
- Обеспечивать контроль за соблюдением нормативных требований по обеспечению качества и безопасности продовольственного сырья и продукции, поступающей на Предприятие. Анализировать информацию по фальсифицированной продукции, принимать меры к недопущению попадания фальсифицированной продукции в производство.
- Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований организации питания сотрудниками Предприятия, логистических компаний и компаний-поставщиков.
- Систематически осуществлять деятельность, направленную на совершенствование организации питания, внедрение прогрессивной технологии, повышение качества продукции, организацию рациональной организации труда, повышения профессионального мастерства работников пищеблоков.
- Контролировать работу пищеблоков в целях обеспечения ритмичного выпуска продукции собственного производства, требуемого объема, ассортимента и качества на основании утвержденного меню и технологической документации.

Требования:

- Высшее профессиональное («Торговля», «Пищевая технология и инженерия», «Технология питания») образование и стаж работы не менее 3-х лет в должности начальника отдела по направлению организации питания на производстве.

Знания:

- специализированных информационных программ, используемых на Предприятии в рамках организации питания;
- Порядок калькуляции цен на готовую продукцию;
- Методы расчета потребности в продуктах питания и сырье для обеспечения реализации согласованных меню;
- Организацию и порядок проведения закупочных процедур, формирования конкурсной документации, определения начальной цены контракта;
- Порядок осуществления контроля качества сырья, пищевой продукции (товаров), оформление соответствующей документации.
- Стандарты, показатели, качественные характеристики пищевой продукции, способы и методы определения качества продукции;
- Требования к транспортировке, приемке, сроках реализации и хранению пищевой продукции;
- Санитарно-эпидемиологические, санитарно-технические и иные правила безопасности питания.
- Умение работать с большим объемом информации в режиме многозадачности, навыки работы в команде.

Условия:

- Работа в подведомственном учреждении Администрации МБУ "Комбинат школьного питания".
- Пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота, воскресенье) с 9-00 час. до 18-00 час., г.Химки, Вашутинское шоссе