

**Критерии оценки деятельности поваров для установления персонального
повышающего коэффициента**

Критерии	Диапазон баллов	Показатели	баллы, установленные комиссией
Уровень профессиональной подготовки	1-4	Стаж работы в учреждении	
	1	Обучающие семинары	
Сложность и важность выполняемой работы	до 3	Качество приготовления пищи: Отсутствие замечаний по качеству блюд	
	до 3	Отсутствие замечаний по условиям хранения продуктов	
	до 3	Постоянное надлежащее содержание объекта (участка) в соответствии с требованиями СанПиНа	
	до 3	Отсутствие нарушений санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима	
Степень самостоятельности и ответственности при выполнении поставленных задач	1-3	Самостоятельное, инициативное, полное и своевременное выполнение функциональных обязанностей	
	1-3	Качество и регулярность генеральных уборок	
	1-3	Исполнительская дисциплина, качественное ведение отчетной документации, выполнение поручений	
	до 3	Отсутствие предписаний органов Роспотребнадзора	
	до 3	Соблюдение требований ТБ, ППБ; режима экономии и бережливости; санитарно-гигиенических норм; безопасности рабочего места (отсутствие нарушений правил и норм охраны труда и техники безопасности на рабочем месте)	
	до 3	Оперативное и своевременное устранение травмоопасных ситуаций;	
	до 2	Надлежащее исполнение трудовой дисциплины (выполнение Правил внутреннего трудового распорядка, Коллективного договора, устава; своевременное и качественное исполнение приказов и распоряжений администрации учреждения)	
	до 2	Личное участие работника в обеспечении процесса работы учреждения; участие в общих мероприятиях	
	до 3	Отсутствие обращений и жалоб со стороны детей и работников	
всего баллов			

--	--	--	--

Установлен персональный повышающий коэффициент в размере –

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

