**Критерии оценки эффективности деятельности повара**

**МОСШ п. Лыхма**

**Ф. И. О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели эффективности** | **Критерии эффективности** | **Баллы** | | **Обоснование работником достижения показателей. Подтверждающие документы** | **Баллы, выставленные работником** | | **Баллы, выставленные комиссией** |
| **по критерию** | **общий по показателю** | **по критерию** | **общий по показателю** | **общий по показателю** |
| 1. Сохранение здоровья воспитанников. | 1.1.Обеспечение качественного питания по результатам контроля медицинских работников и администрации | 10 |  |  |  |  |  |
| 1.2.Отсутствие жалоб на качества приготовления блюд со стороны родителей | 5 |  |  |  |  |  |
| 1.3. Отсутствие замечаний в актах и предписаниях контролирующих и надзорных органов | 10 |  |  |  |  |  |
| 1.4. Высокая оценка бракеражной комиссии по качеству приготовления блюд. | 5 |  |  |  |  |  |
| 2. Обеспечение высокого качества трудовой деятельности | 2.1. Расширенная зона работы, активное участие в замене временно отсутствующего работника. | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.2. Выполнение поручений администрации | 10 |  |  |  |  |  |
| 2.3. Участие в общественных мероприятиях учреждения (субботниках, уборке и благоустройстве территории, посадке цветов и уходе за ними) | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.4. Качественная подготовка пищеблоков к новому учебному году. | 5 |  |  |  |  |  |
|  | 2.5. Фактически отработанное количество дней в году:  200 – 10 - 10  180 – 199 - 7  160-179 - 5 | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.6. Отсутствие нарушений норм охраны труда и правил противопожарной безопасности | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.7. Сохранность материалов и оборудования, использующихся при приготовлении пищи | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.8. Экономия электроэнергии и воды. (Динамика расходования энергоресурсов в ДОУ относительно аналогичного предыдущего периода) по данным администрации | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.9. Отсутствие нарушений сотрудниками пищеблока графика выдачи готовой продукции | 5 |  |  |  |  |  |
| 2.10. Отсутствие нарушений сотрудниками пищеблока санитарного законодательства (личная гигиена, украшения, суточные нормы) | 5 |  |  |  |  |  |
| 3. Соблюдение этических норм правил трудовой дисциплины. | 3.1.Поддержание благоприятного климата среди коллег. | 5 |  |  |  |  |  |
| 3.2. Соблюдение культуры обслуживания | 5 |  |  |  |  |  |
| 3.3. Высокий уровень исполнительской дисциплины | 5 |  |  |  |  |  |
|  |  | 100 |  |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |  |

Подпись работника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

расшифровка

**Заключение рабочей комиссии:**

Подпись председателя комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Расшифровка

Члены: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Расшифровка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Расшифровка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Расшифровка