

Согласовано:

председатель профсоюзного комитета

И.А.Щерба И.А.Щерба

« 26 » 11 2015



Утверждаю:
Заведующий

Н.Г.Мирошниченко

27.11.2015

Должностная инструкция 15 подсобного рабочего по кухне

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада №1 г. Вязьмы Смоленской области

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Общие положения

- 1.1. Подсобный рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности по приказу заведующей ДОУ.
- 1.2. Подчиняется заведующему ДОУ и завхозу.
- 1.3. На должность подсобного рабочего по кухне назначается лицо независимо от образования с обязательным прохождением медицинского осмотра.
- 1.4. В своей работе руководствуется:
 - законодательными актами и ТК РФ;
 - Уставом ДОУ и Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - трудовым договором;
 - приказами и распоряжениями заведующего ДОУ;
 - настоящей должностной инструкцией.
- 1.5. Подсобный рабочий должен знать:
 - инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
 - санитарно-эпидемиологические правила;
 - основы гигиены;
 - устройство и назначение обслуживаемого оборудования и приспособлений;
 - правила безопасного пользования моющими и дезинфицирующими средствами;
 - правила эксплуатации технологического оборудования;
 - Правила внутреннего трудового распорядка;
 - режим дошкольного учреждения;
 - Правила техники безопасности и противопожарной защиты.

2. Функции

На подсобного рабочего по кухне возлагаются следующие функции:

- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.
- 2.2. Содержание в чистоте кухонного инвентаря.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций подсобный рабочий по кухне обязан:

- 3.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье из кладовой совместно с завхозом.
- 3.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки.
- 3.3. Выгружать продукцию из тары.
- 3.4. Готовить моющие и дезинфицирующие растворы.
- 3.5. Применять и хранить моющие и дезинфицирующие средства строго в соответствии с санитарными правилами.
- 3.6. Транспортировать продукты, тару, посуду на кухню.
- 3.7. Осуществлять первичную обработку мяса, рыбы, овощей.
- 3.8. Заполнять котлы водой.

- 3.9. Включать электрические плиты, жарочные шкафы, сковороды, кипятильники.
- 3.10. Доставлять готовую продукцию к местам раздачи.
- 3.11. Сбирать и выносить пищевые отходы в отведенное место.
- 3.12. Маркировать посуду, тару, инвентарь в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов.
- 3.13. Пользоваться уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой.
- 3.14. Проводить ежедневную влажную уборку пищеблока, мыть посуду, оборудование, инвентарь.
- 3.15. Обеспечивать сохранность имущества и оборудования пищеблока.
- 3.16. Следить за экономным расходом электроэнергии и воды (своевременно выключать плиты, шкафы, воду).
- 3.17. Получать моющие средства, инвентарь и обтирочный материал.
- 3.18. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью требовать замены у завхоза.

4. Права

Подсобный рабочий по кухне имеет право:

- 4.1. Вносить предложения по совершенствованию работы пищеблока.
- 4.2. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей.
- 4.3. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- 4.5. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.

5. Ответственность

5.1. Подсобный рабочий по кухне несет ответственность:

- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, подсобный рабочий несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в дошкольном учреждении подсобный рабочий привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

6. Взаимоотношения и связи по должности.

6.1. Подсобный рабочий работает в режиме нормированного рабочего времени по графику, составленному исходя из 40 часовой рабочей недели (8 час. ежедневно) и утверждённому заведующим ДООУ.

6.2. Выполняет поручения зам.заведующего по АХР, шеф-повара, повара, информирует их о возникших трудностях в работе

С инструкцией ознакомлен