

Согласовано:

председатель профсоюзного комитета

МБДОУ д/с № 3

г. Вязьмы Смоленской области

Сидорова Е.С. Сидорова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 3

г. Вязьмы Смоленской области

М.А. Фляжникова 20 16

Должностная инструкция

рабочей по кухне

Матусевич Ирина Павловна
(Ф.И.О.)

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3
г. Вязьмы Смоленской области

1. Общие положения

- 1.1. Рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности по приказу заведующей ДОУ.
- 1.2. Подчиняется заведующему ДОУ, медицинской сестре и заведующему хозяйством.
- 1.3. На должность 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 заведующей ДОУ;
 - настоящей должностной инструкцией.
- 1.5. Рабочий по кухне должен знать:
 - инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
 - санитарно - эпидемиологические правила;
 - основы гигиены;
 - Правила внутреннего трудового распорядка;
 - режим детского учреждения;
 - Правила техники безопасности и противопожарной защиты.
- 1.6. Продолжительность рабочего времени – 36 часов в неделю. Во время отсутствия рабочего по кухне его обязанности выполняет повар, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

2. Функции

На подсобного рабочего по кухне возлагаются следующие функции:

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

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций рабочий по кухне обязан:

- 3.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье из кладовой.
- 3.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки.
- 3.3. Выгружать продукцию из тары.
- 3.4. Обрабатывать котлы.
- 3.5. Транспортировать продукты, тару, посуду по кухне.
- 3.6. Осуществлять первичную обработку мяса, рыбы, овощей.
- 3.7. Заполнять котлы водой.
- 3.8. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- 3.9. Доставлять готовую продукцию к местам раздачи.