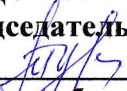


**Российская Федерация**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №4 п. Каширин» Александровского муниципального района Рязанской области**  
**391246, рязанская область. Александровский район, п. Каширин, ул. Садовая, дом 10. Тел: 8 (49158) 94-4-34**

**СОГЛАСОВАНО**  
**С профсоюзным комитетом**  
**МБДОУ №4**  
**Председатель профкома**  
  
**Л.В. Турцева**  
**«25» декабря 2015 года**  
**Протокол №7**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Заведующая МБДОУ №4**  
**Е.В. Фролова**  
**Приказ №2 от 12.01.2016**



**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**  
**КУХОННОГО РАБОЧЕГО**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1 на должность подсобного рабочего по кухне принимается лицо не зависимо от образования с обязательным прохождением медицинского осмотра.
- 1.2 Рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, принимается и освобождается от должности заведующей ДОУ.
- 1.3 Подчиняется заведующей ДОУ и заместителю заведующей по административно-хозяйственной части.
- 1.4 в СВОЕЙ РАБОТЕ РУКОВОДСТВУЕТСЯ:
  - ✓ Трудовым договором;
  - ✓ Законодательными актами и ТК РФ;
  - ✓ Уставом ДОУ и Правилами внутреннего трудового распорядка;
  - ✓ Приказами заведующей ДОУ;
  - ✓ Настоящей должностной инструкцией.
- 1.5 КЛАДОВЩИК ДЕТСКОГО САДА ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:
  - ✓ Санитарно-эпидемиологические правила;
  - ✓ Инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
  - ✓ Основы гигиены и санитарии;
  - ✓ Режим детского учреждения;
  - ✓ Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
  - ✓ Правила внутреннего трудового распорядка;
- 1.6 Продолжительность рабочего времени – 40 часов в неделю. Во время отсутствия подсобного рабочего его обязанности выполняет повар, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

**2. 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**

- 3.1 доставлять полуфабрикаты и сырье из кладовой.
- 3.2 Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки.
- 3.3 Выружать продукцию из тары.
- 3.4 Обработывать котлы 20%-ным раствором кальцинированной соды.
- 3.5 Транспортировать продукты, тару, посуду на кухне.
- 3.6 Осуществлять первичную обработку мяса, рыбы, овощей.

- 3.9 Доставлять готовую продукцию к местам раздачи.
- 3.10 Сбирать и выносить пищевые отходы.
- 3.11 Проводить уборку пищеблока, мыть кухонную посуду, оборудование, инвентарь.
- 3.12 Пользоваться уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой.
- 3.13 Следить за состоянием овощей в кладовой.
- 3.14 Обеспечивать сохранность имущества и оборудования пищеблока.

#### 4. ПРАВА

Подсобный рабочий по кухне имеет право:

- 1.1 на защиту профессиональной чести и достоинства.
- 1.2 На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 1.3 На ежегодный оплачиваемый отпуск.
- 1.4 Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения своих должностных обязанностей.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 5.1 Подсобный рабочий по кухне несет ответственность:
  - ✓ за совершенные в процессе своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
  - ✓ за причинение материального ущерба в пределах, определяемых действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 5.2 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. 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 хранения и реализации продуктов в дошкольном учреждении привлекается к административной ответственности.

#### 6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ ПО ДОЛЖНОСТИ

- 6.1 Подсобный рабочий по кухне работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному руководителем ДОУ.
- 6.2 Выполняет поручения зам. зав. по административно-хозяйственной работе и повара и информирует их о возникших трудностях в работе.

С должностной инструкцией ознакомлен(а)

Колышкин, Алексей