муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 6 г. Вязьмы Смоленской области

# СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

# Председатель первичной Заведующий МБДОУ

# профсоюзной организации детский сад № 6

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Садырина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Моторина

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

Должностная инструкция подсобного рабочего по кухне

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
*фамилия имя отчество*

**Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2021 год:**

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в редакции от 13 июля 2020 года.

- [Трудовой кодекс РФ](https://dou.su/files/docs/TKRF.pdf).

- [СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](https://dou.su/files/docs/SP2413648_20.pdf).

- [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"](https://dou.su/files/docs/SP123685_21.pdf).

- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://dou.su/files/docs/SP23243590_20.pdf).

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая должностная инструкция подсобного рабочего по кухне МБДОУ д\с № 6 г. Вязьмы Смоленской области разработана на основании Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 "*Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание»*"; приказа Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 г. №248н "*Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих*"; Трудового кодекса РФ и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. На должность подсобного рабочего по кухне принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, ознакомились с настоящей должностной инструкцией кухонного рабочего детского сада и имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.

1.1. Особыми условиями допуска к работе являются:

* прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров  в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
* наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
* отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних,  установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.3. Подсобный рабочей по кухне МБДОУ д\с № 6 назначается и освобождается от должности заведующим.

1.4. Подсобный рабочей по кухне детского сада относится к категории рабочих, подчиняется заведующему производством (шеф-повару), а также выполняет указания повара.

1.5. Подсобный рабочей по кухне должен знать:

* санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);
* гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
* санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);
* правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
* правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
* общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
* Устав, режим и Правила внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
* наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
* правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
* правила включения и выключения технологического оборудования;
* виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.7. Подсобный рабочей по кухне должен уметь:

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте пищеблока ДОУ;
* использовать все устройства и оборудование для приготовления пищи;
* производить включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
* вскрывать законсервированную продукцию;
* подготавливать и пользоваться растворами для удаления загрязнений с рабочих поверхностей кухонного оборудования;
* осуществлять безопасные работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
* соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности в сфере профессиональной деятельности.

1.8. Подсобный рабочей по кухне должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершении террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

**2. Должностные обязанности**

Подсобный рабочей по кухне выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Содержит в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещение пищеблока ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемологическим правилами и гигиеническими нормативами.

2.2. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой детского сада.

2.3. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.

2.4. Выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, в большей мере используя технологическое оборудование.

2.5. Доставляет готовую пищу к раздаче.

2.6. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке детского сада.

2.7. Участвует в сдаче тары.

2.8. Заполняет котлы водой.

2.9. Моет оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины, холодильники, стеллажи согласно санитарным нормам.

2.10. Проводит влажную уборку территории пищеблока в соответствии с требованиями по содержанию пищеблока в ДОУ.

2.11. Включает электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

2.12. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.

2.13. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.

2.14. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока.

2.15. Обеспечивает воспитанников питьевой водой в соответствии с санитарно-эпидемологичесими правилами и порядком организации питьевого режима в ДОУ.

2.16. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол, водопроводных кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов в пищеблоке детского сада.

2.17. Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.

2.18. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.

2.19. Проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.

2.20. Выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности  и антитеррористической защищенности в детском саду.

**3. Права**

Подсобный рабочей по кухне имеет право:

3.1. На ежегодный отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени - 28 календарных дней, на обеденные перерывы и на выходные и праздничные дни.

3.2. На социальное обеспечение, соответствующее возрасту, при утрате трудоспособности и в других установленных законом случаях.

3.3. На вознаграждение за добросовестный труд.

3.4. На прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра.

3.5. На рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации дошкольного образовательного учреждения достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

**4. Ответственность**

4.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией подсобный рабочей по кухне в детском саду, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений заведующего ДОУ и непосредственного руководителя на кухне (пищеблоке) несет дисциплинарную ответственность.

4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в дошкольном образовательном учреждении подсобный рабочей по кухне несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

4.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания связанных с физическим или психическим насилием над личностью ребенка, совершение иного аморального проступка следует освобождение от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством РФ и Федеральным Законом «*Об образовании*».

4.4. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба - в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

**5. Взаимоотношения и связи по должности**

Подсобный рабочей по кухне детского сада должен:

5.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

5.2. Выполнять поручения заведующего по хозяйственной части (завхоза) и шеф-повара пищеблока, а также своевременно информировать их о возникших трудностях в работе.

5.3. Сообщает шеф-повару (повару), заведующему хозяйством (завхозу) о неисправностях оборудования и сантехники, о поломках дверей и замков, стекол и т.д.

5.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.

5.5. Получает от заведующего детским садом, повара (шеф-повара) сведения нормативно-правового и организационного характера.

**6. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции**

6.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

6.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

6.3.  Факт ознакомления сотрудника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С инструкцией ознакомлен:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
*подпись        Ф.И.О.*

Один экземпляр получил на руки
и обязуюсь хранить на рабочем месте

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.