

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ГОРОД КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ»  
КЛИНЦОВСКАЯ ГОРОДСКАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ КЛИНЦОВСКОЙ ГОРОДСКОЙ АДМИНИСТРАЦИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 28 «ЁЛОЧКА»

Г. КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

Ул.Мира д. 99 –А; тел. 8- (48336) 5-09-78,

ОГРН 1023201342328, ИНН/КПП 3203005426/324101001

Email:KLD0U28@YANDEX.RU

САЙТ: [elochka28-br.kinderedu.ru](http://elochka28-br.kinderedu.ru)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

МБДОУ-детский сад № 28 «Ёлочка

\_\_\_\_\_/Ольховская И.А./

протокол № 7 от «25» марта 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ – детский

сад №28 «Ёлочка»

\_\_\_\_\_/ Савенок И.В./

Приказ № 80 от « 28» марта 2022г.

## Должностная инструкция кухонного рабочего

### 1. Общие положения

1.1. Данная должностная инструкция разработана на основании Постановления Минтруда России от 05.03.2004г №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказа Минздравсоцразвития России от 29.05.2008г №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

1.2. Данная инструкция устанавливает должностные обязанности кухонного работника, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).

1.4. На должность кухонного рабочего принимается лицо:

- достигшее возраста 18 лет и имеющее среднее или другое образование, прошедшее инструктаж по охране труда;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.
- 1.5. Кухонный рабочий детского сада относится к категории рабочих. Находится в подчинении заведующего ДОУ, выполняет свои должностные обязанности под руководством повара пищеблока.
- 1.6. Выполняет свои обязанности в соответствии с Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Уставом ДОУ, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, должностной инструкцией и трудовым договором.
- 1.7. В своей деятельности кухонный работник руководствуется:
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
  - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года;
  - Положением об организации питания в ДОУ;
  - приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
  - правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
  - инструкцией по охране труда для кухонного рабочего ДОУ.
- 1.8. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения должен знать:
- 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;
  - основы гигиены;
  - 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.
- 1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет повар дошкольного образовательного учреждения, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.
- 1.10. Кухонный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки в оказании первой помощи пострадавшим, обучение для доступа к дезинфицирующим средствам, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.
- 2. Функции**
- На кухонного рабочего ДОУ возложены следующие функции:
- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне детского сада в соответствии с действующими требованиями СанПиН.
- 2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

### **3. Должностные обязанности**

Кухонный рабочий в ДООУ выполняет следующие должностные обязанности:

- 3.1. Является на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения.
- 3.2. Находится на рабочем месте в спецодежде. Хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока детского сада.
- 3.3. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке и овощехранилищах дошкольного образовательного учреждения, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 3.4. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой дошкольного образовательного учреждения.
- 3.5. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси на пищеблоке детского сада.
- 3.6. Использует столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой.
- 3.7. Осуществляет правильную последовательность процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока детского сада.
- 3.8. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.
- 3.9. Заполняет котлы водой.
- 3.10. Включает электрические котлы и плиты, шкафы, кипятильники.
- 3.11. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
- 3.12. Доставляет готовую пищу к раздаче.
- 3.13. Участвует в сдаче тары.
- 3.14. Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока с использованием разрешенных дезинфицирующих средств (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи). Моет оборудование, инвентарь.
- 3.15. Использует уборочный инвентарь в соответствии с маркировкой, в зависимости от назначения помещений и видов работ.
- 3.16. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с применением моющих и чистящих средств.
- 3.17. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.
- 3.18. Применяет только моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в детских образовательных организациях. Применяемые дезинфицирующие средства не должны портить оборудование, инвентарь, фиксировать органические загрязнения на обрабатываемых поверхностях.
- 3.19. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока дошкольного образовательного учреждения с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.20. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.
- 3.21. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.
- 3.22. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.
- 3.23. 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.
- 3.24. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов:

- оставляет в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимает в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- моет руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.25. В процессе работы соблюдает трудовую дисциплину и установленный в ДООУ режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.

3.26. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.

3.27. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, периодический медицинский осмотр.

3.28. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.

3.29. Информировывает повара о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

3.30. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

#### **4. Права**

Кухонный рабочий детского сада имеет право:

4.1. На получение кухонного инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, а также средств индивидуальной защиты.

4.2. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.

4.3. Вносить предложения повару по совершенствованию работы кухонного работника в рамках должностных полномочий и технического обслуживания дошкольного образовательного учреждения.

4.4. На оказание содействия повара в исполнении своих должностных обязанностей (своевременного обеспечения, ремонта и замены кухонного инвентаря и инструмента и т.п.).

4.5. Знакомиться с проектами решений заведующего ДООУ, касающихся выполняемых кухонным рабочим обязанностей, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности.

4.6. Участвовать в работе органов самоуправления дошкольным образовательным учреждением, в работе общего собрания работников.

4.7. На защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения, на ознакомление с жалобами и другими документами, которые содержат оценку работы кухонного рабочего, давать по ним объяснения.

4.8. Кухонный работник также имеет права, предусмотренные Трудовым Кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным и трудовым договорами, Правилами внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения, право на социальные гарантии.

#### **5. Ответственность**

5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений заведующего ДООУ и повара на кухне (пищеблоке) несет дисциплинарную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в дошкольном образовательном учреждении кухонный рабочий несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.3. 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 Российской Федерации.

5.4. 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.

## **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Кухонный рабочий ДООУ должен:

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

6.2. Работает под руководством повара пищеблока дошкольного образовательного учреждения, а также своевременно информирует их о возникших трудностях в работе.

6.3. Сообщает повару о неисправностях кухонного инвентаря и инструментов, оборудования и сантехники, о поломках замков, стекол и т.д.

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

6.5. Получает от заведующего детским садом, повара сведения нормативно-правового и организационного характера.

6.6. Информировывает повара обо всех недостатках в организации условий его работы, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности.

6.7. Информировывает повара о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

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

Должностную инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить его на рабочем месте.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /