

МДОУ детский сад «Светлячок»

ДОЛЖНОСТНАЯ
ИНСТРУКЦИЯ

Кладовщик

(наименование должности)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ

Сельченкова Н.И.

Приказ № 26 от 07.09.2016 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010г.№761 н « Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел « Квалификационные характеристики должностей работников образования» Трудового договора в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 3; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 27, ст. 2878) (далее - Трудовой кодекс Российской Федерации)

1.2. Кладовщик принимается и освобождается от должности заведующей ДОУ.

1.3. Кладовщик подчиняется непосредственно заведующей.

1.4. В своей работе кладовщик руководствуется:

- законодательными актами и ТК РФ;
- конвенцией о правах ребёнка;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений. СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.1.3147-13» от 15 мая 2013 г.;
- ФЗ № 29 от 2.01.2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- нормативно-методическими документами Правительства РФ;
- трудовым договором и настоящей должностной инструкцией;
- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями хранения продуктов питания;
- Уставом и другими локальными актами ДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего и вышестоящих органов образования.

1.5. Кладовщик детского сада должен знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
- основы гигиены, санитарии и ветеринарии;
- нормы питания детей дошкольного возраста;
- правила учёта, хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения и учёта складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;

- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- организацию погрузочно-разгрузочных работ;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

1.6. На период отпуска и временной нетрудоспособности кладовщика его обязанности выполняет материально-ответственное лицо, назначенное заведующей ДОУ.

2. Функции

На кладовщика возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций кладовщик обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, декларации соответствия, ветеринарное свидетельство, товарно-транспортные накладные), соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ;
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно товарно-транспортной накладной, осуществлять взвешивание и регистрировать в журнале сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.9. Осуществлять обсчёт меню - требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке, и под роспись.
- 3.12. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
 - Основной задачей кладовщика является наличие на складах должного количества продуктов питания с сертификатами качества, ветеринарными свидетельствами, сроки реализации и обеспечение их сохранности.

- Взаимодействует по всем вопросам с поваром, медицинским работником.
- Принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает продукты по меню.
- Проверяет соответствие принимаемых продуктов питания с сопроводительными документами, с отметками сроков годности.
- Сортирует продукты по видам, качеству и назначению.
- Несет ответственность за продукты с целью предотвращения порчи и потерь.
- Ведет учет материальных ценностей и ведет документацию при их движении.
- Принимает участие в инвентаризации.
- Соблюдает личную гигиену, своевременно проходит медосмотры, лабораторные обследования.
- Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.
- Выполняет правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по эксплуатации холодильных и иных установок, правила по ТБ и ПБ.

3.14. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения. Осуществлять контроль за температурой и относительной влажностью хранения продуктов.

3.15. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным периодом

3.17. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.18. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.19. Следить за санитарным состоянием кладовой.

4. Права

Кладовщик имеет право:

- 4.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения своих должностных обязанностей.
- 4.2. Вносить предложения по улучшению организации работы склада.
- 4.3. На получение спец. одежды по установленным нормам.
- 4.4. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- 4.5. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 4.6. На ежегодный оплачиваемый отпуск в количестве 28 дней.

5. Ответственность

5.1. Кладовщик несет ответственность:

- за сохранность продуктов, инвентаря, кладовых, хранилища;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

5.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

5.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.4. 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 кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

5.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

6. Взаимоотношения и связи по должности

Кладовщик:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой недели и утверждённому заведующей ДОУ (на 0,5 ставки 18 часов).

6.2. Работает с бухгалтерией предприятия по вопросам сдачи отчётов и составления меню.

6.3. Получает от администрации ДОУ материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.4. На период отпуска и временной нетрудоспособности кладовщика его обязанности выполняет материально-ответственное лицо, назначенное заведующей ДОУ.

С настоящей должностной инструкцией ознакомлен и 1 (один) экземпляр получил:

«01 » 06 2015 года Гончарук Башко М.В.

(подпись) (фамилия, инициалы)

С инструкцией ознакомлена 01.06.2015 Гончарук Башко М.В.

(подпись) (фамилия, инициалы) Ф.И.О.

Экземпляр должностной инструкции получила 01.06.15 Гончарук Башко М.В.

дата

подпись

Ф.И.О.

7. Кладовщик знакомится с Должностными

- кредитно-финансовые операции;
- правилах оформления и выдачи товаров;
- нормативах сортимента и качества товаров;
- нормах расхода сырья, топлива, материалов;
- нормах ухода, хранения и перевозки товаров;
- правилах оценки остатков товаров на балансе учреждения;
- способы хранения продуктов в санитарии, приемка, отгрузка и хранение на складе;
- порядок ведения и учета отходов, излишков;
- технологии хранения в здании учреждения, т.е. санитарные нормативы и сроки;
- виды продукции, правила выработки и т.д. в реальных производственных условиях;