

ПРИЛОЖЕНИЕ К ТРУДОВОМУ ДОГОВОРУ №

СОГЛАСОВАНО
Совет трудового коллектива
«02» декабря 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель МКДОУ
«Манильский детский сад
«Олешек»
Л.М.Юдина.
« 02 декабря 2013г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Подсобного рабочего (рабочего кухни) _____

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Подсобный рабочий относится к категории технического персонала ДОУ. ПРИНИМАЕТСЯ и УВОЛЬНЯЕТСЯ заведующим

1.2. В своей работе подсобный рабочий руководствуется

- уставом ДОУ
- правилами внутреннего трудового распорядка
- санитарно-гигиеническими требованиями и нормами содержания помещений
- оборудования инвентаря
- правилами личной гигиены.
- настоящей должностной инструкцией.

1.3. Подсобный рабочий должен владеть вопросами

- требованиями к оборудованию пищеблоков хранению продуктов и приготовлению пищи,
- охраны труда, техники безопасности, и ППБ
- культуры труда и служебной этики.

2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ.

2.1. Ежедневно производить тщательную уборку мытье полов обметание паутины Удаление паутины протирание радиаторов подоконников дверей дверных блоков ежедневно с применением моющих средств

должно проводиться мытье стен осветительной аппаратуры очистка стекол от пыли и копоти и т.п, 1 раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений оборудования и инвентаря.

- 2.2. Ежедневно производить мытье столов раздаточных досок по окончании каждого этапа работ своевременное мытье посуды и кухонного инвентаря в конце дня осуществлять общую уборку влажным способом. Выносить отходы в мусорные контейнера, а бачки (ведра) для отходов ежедневно мыть 2% раствором кальцинированной соды и ополаскивать горячей водой.
- 2.3. Производить уборку помещений общего пользования (раздевалки туалеты) содержать их в чистоте ежедневно производить уборку кладовых и холодильных камер влажными способами. Пол и стены мыть содовым раствором.
- 2.4. Для предупреждения загрязнения пищевых продуктов тару (бочки бидоны ящики) нужно очищать промывать - раствором кальцинированной соды обдавать горячей водой высушивать и хранить в местах недоступных загрязнению.
- 2.5. Кухонные машины и другое оборудование после приготовления пищи разобрать тщательно, промыть горячей водой, затем ополоснуть кипятком, высушить и закрыть чехлами. Холодильные шкафы после разморозки тщательно промыть и высушить.
- 2.6. Следить за сохранностью хозяйственного инвентаря его маркировки и состоянием.

3. ПРАВА

Подсобный рабочий имеет право

- 3.1. Вносить на рассмотрение администрации ДООУ предложения по совершенствованию форм и методов труда.
- 3.2. Требовать от администрации нормальных условий для выполнения служебных обязанностей обеспечение спецодеждой и инвентарем.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

- 4.1. Подсобный рабочий кухни несет ответственность за:
Своевременную и качественную уборку пищеблока, содержание помещений в чистоте и порядке.
- 4.2. Небрежное и халатное отношение к должностным обязанностям.
- 4.3. Сохранность... инвентаря.
- 4.4. Четкое соблюдение и выполнение правил личной гигиены, санитарных правил содержания помещений.
- 4.5. Нечеткое и несвоевременное выполнение должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией.

С инструкцией ознакомлен: _____ (_____)

_____ 20__ год.