

Согласовано

Председатель ППО

МДОУ «Детский сад № 2

«Рябинушка»

_____ Е. А. Коротенко

" ____ " _____ 20 ____ г.

Утверждаю

Заведующая

МДОУ «Детский сад № 2

«Рябинушка»

_____ Н. А. Береза

" ____ " _____ 20 ____ г.

Должностная инструкция кухонного рабочего.

1. Общие положения

1.1. Кухонный рабочий относится к категории прочего и обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ в порядке, предусмотренным законодательством РФ.

1.2. На должность кухонного рабочего принимаются лица достигшие 18 лет, без предъявления требований к стажу работы.

1.3. Кухонный рабочий должен знать:

- 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;

1.4. Кухонный рабочий должен владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.

1.5. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно заведующему ДОУ, заведующему хозяйством, медицинской сестре, повару.

1.6. В своей работе кухонный рабочий руководствуется:

- техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- уставом и локальными нормативными актами ДОУ
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в ДОУ;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока и противопожарной защиты;
- настоящей должностной инструкцией;
- трудовым договором (контрактом);

1.7. Кухонный рабочий работает по графику, утвержденному заведующим ДОУ, с нагрузкой на одну ставку 40 часов в неделю.

2. Должностные обязанности

Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Подготавливает сырые продукты питания (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.

2.2. Во время доставки продуктов питания в ДОУ осуществляет их транспортировку к месту хранения в пищеблоке.

- 2.3. Содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 2.4. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.
- 2.5. Содержит в чистоте ванну для мытья бачков.
- 2.6. Содержит в чистоте стеллажи для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря.
- 2.7. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
- 2.8. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место.
- 2.9. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.
- 2.10. Убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).
- 2.11. Соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности.
- 2.12. Проверяет (в начале и в конце рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов.

3. Кухонный рабочий должен знать.

- 3.1. Санитарно-гигиенические правила.
- 3.2. Нормы охраны труда, правила техники безопасности и противопожарной безопасности.
- 3.3. Порядок действий в экстремальной ситуации, угрожающей жизни и здоровью детей и взрослых.

4. Права

Кухонный рабочий имеет право в пределах своей компетенции:

- 4.1. Вносить предложения по улучшению организации и условий труда в ДОУ.
- 4.2. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.
- 4.3. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.
- 4.4. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.
- 4.5. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.
- 4.6. На ежегодный оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.
- 4.7. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

5. Ответственность

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, распоряжений заведующего ДОУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, кухонный рабочий несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.
- 5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.
- 5.3. За виновное причинение ДОУ ущерба в связи с ненадлежащим исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым законодательством РФ.

С инструкцией ознакомлен: _____ / _____
(подпись) (Ф. И.О.)

" " _____ Γ.