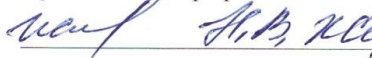


смоленское областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Вяземская школа-интернат №1 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья"

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома


(подпись) (Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

директор



(должность руководителя)

О.А.Богданова
(Ф. И. О.)

«9» 01 2019 г. приказ №5 от «9» 01
2019 г.

(дата)

Должностная инструкция кухонного рабочего пищеблока.

I. Общие положения.

1.1. Настоящая должностная инструкция кухонного рабочего пищеблока разработана на основании Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих. Раздел «Торговля и общественное питание», приказа Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008г. № 248н «Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих», Трудового кодекса РФ, с учетом ФЗ №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 03 августа 2018г. и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. При составлении должностной инструкции кухонного рабочего пищеблока были учтены требования ФЗ №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 03 августа 2018г., Постановления Минтруда России от 17.12.2002г. №80 «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда».

1.3. Кухонный рабочий пищеблока школы назначается и освобождается от должности директором школы.

1.4. На должность кухонного рабочего принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.

1.5. Кухонный рабочий относится к категории рабочих, подчиняется заместителю директора по АХЧ.

1.6. Кухонный рабочий пищеблока должен руководствоваться:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Уставом и правилами внутреннего трудового распорядка школы.

- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.7. Работник должен руководствоваться данной должностной инструкцией кухонного рабочего пищеблока, Трудовым договором, порядком проведения эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

1.8. Кухонный рабочий пищеблока 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 пожарной 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;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

II. Функции.

На кухонного рабочего пищеблока возложены следующие функции:

2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке в соответствии с действующими требованиями СанПиН.

2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока школы.

2.3. Проведение первичной обработки овощей.

III. Должностные обязанности.

Кухонный рабочий пищеблока выполняет должностные обязанности:

3.1. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке, в хранилище овощей, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.

3.2. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси.

3.3. Осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой.

3.4. Моем поддоны, противни, кастрюли, разделочные доски и кухонный инвентарь с применением моющих средств.

3.5. моем оборудование, инвентарь, ванны и пол на пищеблоке.

3.6. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока.

3.7. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.

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

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

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

3.11. Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

3.12. Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом.

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

3.14. Строго соблюдает свою должностную инструкцию кухонного рабочего, правила охраны труда и пожарной безопасности.

3.15. Проходит ежегодный медицинский осмотр.

IV. Права

4.1. Кухонный рабочий пищеблока имеет право:

- на ежегодный оплачиваемый отпуск, на обеденные перерывы, на выходные и праздничные дни;
- на прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра;
- на специальную одежду – косынки, фартуки, перчатки, халаты;
- на рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации школы достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- требовать от администрации школы создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

V. Ответственность

5.1. Кухонный рабочий пищеблока несет ответственность пищевых продуктов, выданных на пищеблок, а также за сохранность кухонного инвентаря.

5.2. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных должностной инструкцией кухонного работника, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, приказов и распоряжений директора школы, кухонный рабочий несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности обучающихся в школе кухонный рабочий привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

5.4. 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 ФЗ «Об образовании».

5.5. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ; за причинение материального ущерба – в пределах установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

VI. Взаимоотношения. Связи по должности

Кухонный работник пищеблока:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному из 40- часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.

