# СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК СтебеньковаС.А.

УТВЕРЖДАЮ

ЗАВЕДУЮЩАЯ МДОБУ№81

 Д/№81

- .

•j

1. '

 Шевченко В.А.. \

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ кухонного рабочего

**1.1. Общие положения**

* 1. 1.1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Порядком разработки, согласования и утверждения должностных инструкций, утвержденным приказом заведующего ДОУ.
	2. 1.2. Кухонный рабочий относится к категории прочего и обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ в порядке, предусмотренным законодательством РФ.
	3. 1.3. На должность кухонного рабочего принимаются лица достигшие 18 лет, без предъявления к стажу работы.
	4. 1.4. 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;
	1. виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;
	2. 1.5. Кухонный рабочий должен владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.
	3. 1.6. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно заведующему ДОУ, заведующему хозяйством, медицинской сестре диетической, шеф-повару, повару.
	4. 1.7. В своей работе кухонный рабочий руководствуется:
	5. - 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;
	6. - уставом и локальными нормативными актами ДОУ;
	7. - правила внутреннего трудового распорядка;
	8. - приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в ДОУ;
	9. - правилами и нормами охраны труда, техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока и противопожарной защиты;
	10. - настоящей должностной инструкцией;
	11. - трудовым договором (контрактом)
	12. 1.8. Кухонный рабочий работает по графику, утвержденному заведующим ДОУ, с нагрузкой на одну ставку 40 часов в неделю.

**2. Должностные инструкции**

Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:

* 1. 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.

# **Права**

Кухонный рабочий имеет право в пределах своей компетенции

3.1. Вносить предложения по улучшению организации и условий труда в ДОУ.

3.2.Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ. 3.3.Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.

 3.4.Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения: 3.5.Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.

* 1. На ежегодный оплачиваемый отпуск
	2. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

# Ответственность

* 1. 4.1. 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.
	2. 4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно­ гигиенических правил привлекается кадминистративной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.
	3. 4.3. 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.

Ознакомлены: