

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.К. Жакупова

Приказ № 45 от 15.08.2018

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

1. Общие положения.

1.1. Кухонный работник назначается и освобождается от занимаемой должности директором школы по представлению повара.

1.2. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного работника его обязанности могут быть возложены на повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.3. Кухонный работник подчиняется непосредственно директору школы.

1.4. Кухонный работник должен знать:

- назначение посуды и приборов, лотков и инвентаря, способы и правила мойки и просушки;
- правила пользования моющими средствами;
- правила приготовления дезинфицирующего раствора;
- способы обращения и сохранности посуды и приборов. Безопасные приемы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке разного рода грузов;
- правила вскрытия тары;
- правила перемещения продуктов и готовой пищи в школьной столовой;
- правила сбора и хранения отходов;
- правила включения и выключения плит;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, их назначение; - правила первичной обработки овощей.

1.5. В своей деятельности кухонный работник руководствуется правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локально-правовыми актами школы: Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора школы, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором.

2. Функции

Основными направлениями деятельности кухонного работника является содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования, помощь в организации работы пищеблока.

3. Должностные обязанности

Кухонный работник выполняет следующие обязанности:

- 3.1. Готовит дезинфицирующий раствор.
- 3.2. Моет использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.3. Моет в течение дня производственные ванны, раковины, панели.
- 3.4. Сушит посуду и приборы.
- 3.5. Удаляет остатки пищи и пищевые отходы.
- 3.6. Доставляет чистую посуду на место хранения.
- 3.7. Содержит рабочее место в чистоте.

- 3.8. Оказывает помощь повару в подготовке сырья: чистит овощи и т.д.
3.9. В конце рабочего дня кипятит ветошь с применением дезинфицирующих средств, сушит.
3.10. Соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.
3.11. Выносит мусор и пищевые отходы за пределы столовой.
3.12. Производит сбор пищевых отходов.
3.13. Содержит рабочее место в чистоте: моет регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы; сушит в конце дня тряпки для мытья пола, по мере необходимости моет холодильное оборудование с использованием дезинфицирующих средств.
3.14. Моет полы и территорию своего закрепленного участка.
3.15. Строго соблюдает правила санитарии и личной гигиены; в установленные сроки проходит медицинское освидетельствование на предмет своевременного выявления заболеваний, несовместимых с выполнением обязанностей кухонного работника.

4. Права

- 4.1. На получение спецодежды по установленным нормам;
4.2. Кухонный работник имеет право в пределах своей компетенции вносить предложения по совершенствованию своей работы;
4.3. Ставить в известность руководство, о каких-либо не правомерных действиях со стороны сотрудников;
4.4. Получать информацию, необходимую для выполнения своих обязанностей;
4.5. Имеет право на ежегодный оплачиваемый отпуск.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

Кухонный работник несет персональную и материальную ответственность за:

- 5.1. сохранность посуды, инвентаря;
5.2. постоянное наличие моющих и дезинфицирующих средств;
5.3. результат лабораторных смывов с посуды;
5.4. качество мойки, чистоту столовой;
5.5. порчу по своей вине продуктов, оборудования, инвентаря;
5.6. несоблюдение правил по технике безопасности и охране труда, правил санитарии и гигиены, пожарной безопасности;
5.7. несвоевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ;
5.8. ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных трудовым законодательством РФ;
5.9. правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
5.10. причинение материального ущерба в пределах, определенных трудовым и гражданским законодательством РФ.

6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ. СВЯЗИ ПО ДОЛЖНОСТИ.

Кухонный работник:

- 6.1. Работает по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.
6.2. Кухонный работник подчиняется непосредственно повару по вопросам организации процесса питания.

С инструкцией ознакомлена и согласна:

Иванова И.А.