

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУ №133

_____/ О.П. Гранова /

Должностная инструкция кухонного рабочего

1. Общие положения

1.1. Данная должностная инструкция 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 общетраслевых профессий рабочих"; Трудового кодекса РФ; с учетом ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Данная инструкция устанавливает должностные обязанности кухонного рабочего, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ.

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 детского сада относится к категории рабочих.

1.6. Кухонный рабочий находится в подчинении заведующего детским садом, выполняет свои должностные обязанности под руководством шеф-повара (повара) кухни.

1.7. В своей деятельности кухонный работник руководствуется:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями на 27 августа 2015г;
- Уставом, режимом работы и локальными актами дошкольного образовательного учреждения;
- Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденными в дошкольном образовательном учреждении;
- Коллективным договором;
- приказами и распоряжениями заведующего детским садом;
- Трудовым договором.
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
- инструкцией по охране труда для кухонного рабочего ДОУ.

1.8. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения 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 противопожарной 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 на производстве;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет повар дошкольного образовательного учреждения, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.10. Кухонный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки в оказании первой помощи пострадавшим, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении.

2. Функции

На кухонного рабочего ДОУ возложены следующие функции:

2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне детского сада в соответствии с действующими требованиями СанПиН.

2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

2.3. Проведение первичной обработки овощей.

3. Должностные обязанности

Кухонный рабочий в ДОУ выполняет следующие должностные обязанности:

3.1. Отвечает за чистоту и порядок в пищеблоке и овощехранилищах дошкольного образовательного учреждения, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.

3.2. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси на пищеблоке (кухне).

3.3. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой дошкольного образовательного учреждения.

3.4. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.

3.5. Доставляет готовую пищу к раздаче.

3.6. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

3.7. Участвует в сдаче тары.

3.8. Заполняет котлы водой.

3.9. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с применением моющих и чистящих средств.

3.10. Моет оборудование, инвентарь, ванны и пол в кухне дошкольного образовательного учреждения.

3.11. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

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

3.13. Включает электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

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

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

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

3.17. В летний период обеспечивает воспитанников питьевой водой (прошедшую кипячение).

3.18. 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).

3.19. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол, водопроводных кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов в пищеблоке детского сада.

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

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

3.22. Строго соблюдает правила по охране труда и противопожарной безопасности.

3.23. Проходит ежегодный медицинский осмотр в нерабочее время согласно графику, утвержденному в дошкольном образовательном учреждении.

4. Права

Кухонный рабочий детского сада имеет право:

4.1. На получение кухонного инвентаря, моющих и чистящих средств в достаточном количестве, средств индивидуальной защиты.

4.2. На получение спецодежды по установленным нормам.

4.3. Вносить предложения повару (шеф-повару), завхозу ДООУ по совершенствованию работы кухонного работника в рамках должностных полномочий и технического обслуживания дошкольного образовательного учреждения.

4.4. На оказание содействия повара (шеф-повара) в исполнении своих должностных обязанностей (своевременного обеспечения, ремонта и замены кухонного инвентаря и инструмента и т.п.).

4.5. Знакомиться с проектами решений заведующего ДООУ, касающихся выполняемых кухонным рабочим обязанностей, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности.

4.6. Участвовать в работе органов самоуправления дошкольным образовательным учреждением, в работе общего собрания работников.

4.7. На защиту профессиональной чести и собственного достоинства, на ознакомление с жалобами и другими документами, которые содержат оценку работы кухонного рабочего, давать по ним объяснения.

4.8. Работник кухни также имеет права, предусмотренные Трудовым Кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным и трудовым договорами и Правилами внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения.

5. Ответственность

5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений заведующего ДООУ и шеф-повара на кухне (пищеблоке) несет дисциплинарную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в дошкольном образовательном учреждении кухонный рабочий несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.3. 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 Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации».

5.4. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба - в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

Кухонный рабочий ДООУ должен:

6.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Работает под руководством шеф-повара (повара) пищеблока дошкольного образовательного учреждения, а также своевременно информирует их о возникших трудностях в работе.

6.3. Сообщает шеф-повару (повару), заведующему хозяйством (завхозу) о неисправностях кухонного инвентаря и инструментов, оборудования и сантехники, о поломках замков, стекол и т.д.

6.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.

6.5. Получает от заведующего детским садом, повара (шеф-повара) сведения нормативно-правового и организационного характера.

6.6. Информировывает повара (шеф-повара) обо всех недостатках в организации условий его работы, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности. Вносит свои предложения по устранению недостатков, по оптимизации работы кухонного рабочего

6.7. Своевременно информирует заведующего ДООУ (при отсутствии – иное должностное лицо) о несчастном случае, заместителя директора по административно-хозяйственной части - о выявленных нарушениях норм охраны труда и пожарной безопасности, прорыве систем водоснабжения, канализации, отопления и др.

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)