



Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт Нагорск»
(КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

 Я.Ю.Шуплецова

«29» 12 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 В.И.Леушина

Приказ № 229 от 29.12.2018 г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ кухонного работника

1. Общие положения

1.1. Должность кухонного рабочего относится к категории рабочих.

1.2. Кухонный работник назначается и освобождается от должности директором школы. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного работника его обязанности могут быть возложены на других работников школьной столовой или работников МОП. 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 шеф-повару.

1.4. На должность кухонного работника принимаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медосмотр.

1.5. Особые условия допуска к работе:

- наличие медицинской книжки;
- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке;
- прохождение профилактической вакцинации против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарём прививок.

1.6. К трудовой деятельности не допускаются лица:

- имеющие или имевшие судимость за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации;
- признанные недееспособными в установленном федеральным законом порядке;
- имеющие заболевания, предусмотренные перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения.

1.7. Кухонный работник в своей деятельности руководствуется:

- действующими нормативными правовыми документами по вопросам выполняемой работы;
- уставом КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск, локальными нормативными и распорядительными актами КОГОбУ СШ с УИОП пгт Нагорск;
- настоящей должностной инструкцией.

1.8. Кухонный работник должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.

1.9. Настоящая характеристика разработана на основе квалификационной характеристики работника образовательного учреждения, утверждённой приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010г. №761н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»

2. Функции.

Основными функциями, выполняемыми кухонным работником, являются:

2.1. содержание помещения, оборудования и инвентаря столовой в состоянии, соответствующем санитарным требованиям;

2.2. выполнение вспомогательных работ в помещении школьной столовой.

3. Должностные обязанности.

Кухонный работник выполняет следующие должностные обязанности:

3.1. обеспечивает содержание в чистоте помещения столовой, оборудования и инвентаря;

3.2. осуществляет:

- очистку тарелок и стаканов от пищевых отходов;
- мытьё столовой посуды, кухонного инвентаря и оборудования;
- доставку чистой посуды на раздаточные столы;
- содержание в чистоте и соблюдение правил эксплуатации посудомоечной машины и другого оборудования;
- мытьё рабочих столов на пищеблоке, столов и стульев зала столовой согласно инструкции;
- приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам;
- уборку отходов в специальные контейнеры;
- доставку сырья и полуфабрикатов со склада к месту обработки и приготовления.

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

3.4. содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь, оборудование, стеллажи для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря.

3.5. чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.

3.6. убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

3.7. добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;

3.8. соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;

3.9. соблюдает трудовую дисциплину;

3.10. выполняет установленные нормы труда;

3.11. соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;

3.12. проходит при необходимости инструктаж по охране труда

3.13. бережно относится к имуществу работодателя (в т. ч. к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;

3.14. незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в т. ч. имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);

3.15. В соответствии с трудовым законодательством проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя;

3.16. В конце рабочего дня кухонный рабочий:

- подготавливает рабочее место, оборудование, инвентарь к следующему рабочему дню;

- помещает на хранение неиспользованное сырье, полуфабрикаты, нереализованную пищевую продукцию;
- снимает санитарную одежду, обувь и помещает их на хранение.

4. Права

4.1. Кухонный рабочий имеет право:

- участвовать в управлении ОО, защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- представлять на рассмотрение руководителя ОО предложения по вопросам своей деятельности;
- получать от руководителей и специалистов ОО информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- требовать от руководства ОО оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей.

4.2. Кухонный рабочий также имеет право на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы, должностных обязанностей, установленных данной инструкцией, приведшее к дезорганизации образовательного процесса или деятельности столовой, кухонный работник несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил работы пищеблока кухонный работник привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

6. Взаимоотношения. Связи по должности.

Кухонный работник:

6.1. работает по графику, исходя из 40-часовой рабочей недели и утверждённому директором школы;

6.2. получает от своего непосредственного руководителя информацию нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами;

6.3. систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с работниками столовой;

6.5. исполняет обязанности других работников столовой в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.п.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и Уставом школы на основании приказа директора школы.

С должностной инструкцией ознакомлена, один экземпляр на руки получил(а):

дата _____ подпись _____ расшифровка _____