

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 2 «Серло»
наименование ДОУ

СОГЛАСОВАНО



Председатель профкома

З.А. Мовсарова
Ф.И.О.

Протокол № 7 от «13» 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МБДОУ № 41-Од

М.Р. Хасимова
Ф.И.О.

«13» марта 2023 г.

Должностная инструкция кухонного рабочего

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая должностная инструкция кухонного рабочего ДОУ (детского сада) разработана на основании Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание»; приказа Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 г. №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; Трудового кодекса РФ и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.
- 1.2. На должность кухонного рабочего принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, ознакомились с настоящей должностной инструкцией кухонного рабочего детского сада и имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.
- 1.1. Особыми условиями допуска к работе являются:
 - прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
 - наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
 - отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

- 1.3. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения назначается и освобождается от должности заведующим ДООУ.
- 1.4. Кухонный работник детского сада относится к категории рабочих, подчиняется заведующему производством (шеф-повару), а также выполняет указания повара.
- 1.5. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет помощник повара ДООУ, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.
- 1.6. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения должен знать:
 - санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);
 - гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
 - санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);
 - 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;
 - Устав, режим и Правила внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения;
 - 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.
- 1.7. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения должен уметь:
 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте пищеблока ДООУ;
 - использовать все устройства и оборудование для приготовления пищи;
 - производить включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

- вскрывать законсервированную продукцию;
 - подготавливать и пользоваться растворами для удаления загрязнений с рабочих поверхностей кухонного оборудования;
 - осуществлять безопасные работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
 - соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности в сфере профессиональной деятельности.
- 1.8. Кухонный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершении террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

2. Должностные обязанности

Кухонный рабочий детского сада выполняет следующие должностные обязанности:

- 2.1. Содержит в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещение пищеблока ДООУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.
- 2.2. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой детского сада.
- 2.3. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.
- 2.4. Выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, в большей мере используя технологическое оборудование.
- 2.5. Доставляет готовую пищу к раздаче.
- 2.6. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке детского сада.
- 2.7. Участвует в сдаче тары.
- 2.8. Заполняет котлы водой.
- 2.9. Мойт оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины, холодильники, стеллажи согласно санитарным нормам.
- 2.10. Проводит влажную уборку территории пищеблока в соответствии с требованиями по содержанию пищеблока в ДООУ.
- 2.11. Включает электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- 2.12. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.
- 2.13. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.

- 2.14. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока.
- 2.15. Обеспечивает воспитанников питьевой водой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и порядком организации питьевого режима в ДООУ.
- 2.16. 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.
- 2.17. Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.
- 2.18. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.
- 2.19. Проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.
- 2.20. Выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в детском саду.

3. Права

Кухонный рабочий детского сада имеет право:

- 3.1. На ежегодный отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени - 28 календарных дней, на обеденные перерывы и на выходные и праздничные дни.
- 3.2. На социальное обеспечение, соответствующее возрасту, при утрате трудоспособности и в других установленных законом случаях.
- 3.3. На вознаграждение за добросовестный труд.
- 3.4. На прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра.
- 3.5. На специальную одежду — косынки, фартуки, перчатки, халаты.
- 3.6. На рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации дошкольного образовательного учреждения достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность

- 4.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией кухонного рабочего в детском саду, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и

распоряжений заведующего ДОУ и непосредственного руководителя на кухне (пищеблоке) несет дисциплинарную ответственность.

- 4.2. 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.
- 4.3. 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».
- 4.4. 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.

5. Взаимоотношения и связи по должности

Кухонный рабочий детского сада должен:

- 5.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.
- 5.2. Выполнять поручения заместителя заведующего по административно-хозяйственной части (завхоза) и шеф-повара пищеблока, а также своевременно информировать их о возникших трудностях в работе.
- 5.3. Сообщает шеф-повару (повару), заведующему хозяйством (завхозу) о неисправностях оборудования и сантехники, о поломках дверей и замков, стекол и т.д.
- 5.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.
- 5.5. Получает от заведующего детским садом, повара (шеф-повара) сведения нормативно-правового и организационного характера.

6. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции

- 6.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.
- 6.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.
- 6.3. Факт ознакомления сотрудника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С настоящей инструкцией ознакомлен. Один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

Дата

Подпись

Ф.И.О.
