

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК

ГБОУ НШ «Гармония»

Л.М. Каткасова

«01» марта 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ГБОУ НШ «Гармония»

В.И. Шишкина

«01» марта 2022г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КЛАДОВЩИКА

1. Общие положения

1.1. Кладовщик назначается и освобождается от должности директором. На период отпуска и временной нетрудоспособности кладовщика его обязанности могут быть возложены на других сотрудников пищеблока. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора, изданного с соблюдением требований законодательства о труде;

1.1.1. Кладовщик является материально ответственным лицом.

1.1.2. С кладовщиком в обязательном порядке заключается договор об индивидуальной материальной ответственности.

1.2. **Требования к образованию и обучению:** Среднее общее образование. Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих;

1.3. **Требования к опыту практической работы:** Требования к опыту практической работы не предъявляются;

1.4. **Особые условия допуска к работе:** Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также прохождение санитарного минимума 1 раз в год.

2. Обобщенная трудовая функция

Основной задачей кладовщика является наличие на складах должного количества продуктов питания и иных ценностей и обеспечение их сохранности.

3. Трудовые функции

Кладовщик на складе продуктов имеет следующие должностные обязанности:

3.1. Своевременно заказывает, доставляет, получает и обеспечивает правильное хранение, выдачу (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, с соблюдением сроков реализации;

3.2. Осуществляет прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ в таре производителя (поставщика) при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.3. Сохраняет документацию удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.4. Не допускает к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.5. Обеспечивает ОУ необходимым набором продуктов на 10 дней.

3.6. Следит за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой.

3.7. Обеспечивает сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.8. Ведет необходимую документацию: книгу учета и расхода продуктов питания.

3.9. Участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.10. Выдает продукты шеф-повару по весу, указанному в меню-раскладке, и под роспись.

3.11. Следит за своевременной реализацией продуктов питания.

3.12. Пищевые продукты хранит в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.13. Регулярно перебирает овощи, получает продукты с базы согласно накладной, осуществляет взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.14. Соблюдает нормы расхода продуктов на одного ребенка.

2.15. Следит за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения, соблюдает товарное соседство в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.16. Следит за санитарным состоянием склада в соответствии с санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

3.17. Производит правильный разруб мяса.

3.18. Своевременно заготавливает доброкачественные овощи на зиму, обеспечивает их хранение.

3.19. Принимает участие в разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности работы складского хозяйства, внедрению в организацию складского хозяйства современных средств вычислительной техники, коммуникаций и связи.

3.20. Осуществляет контроль за температурой в холодильниках, холодильных камерах, продуктовой кладовой.

3.21. Соблюдает устав образовательной организации, положение о специализированном структурном образовательном подразделении организации, осуществляющей обучение, правила внутреннего трудового распорядка.

3.22. 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.

3.23. Выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в образовательном учреждении.

4. Необходимые умения

4.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.

4.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

4.2.1. Соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока, строго соблюдать правила личной гигиены, следить за своим внешним видом.

4.3. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе их подготовки для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

5. Необходимые знания

5.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПИН 2.4.1.3049-13) от 15 мая 2013г. № 26, п.13, п.14.

5.2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

5.3. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выдаче и подготовке продуктов питания для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

5.4. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

5.5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

6.Права

6.1. Кладовщик имеет право не использовать неисправное и некачественное оборудование и инвентарь.

6.2. Имеет право вносить предложения по улучшению организации питания в образовательном учреждении.

6.3. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.

6.4. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснение.

7. Ответственность

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка учреждения, распоряжений директора и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в т. ч. за неиспользование предоставленных прав, кухонный работник несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

7.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил кухонный работник привлекается к административной

ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

7.3. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам воспитательно-образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кухонный работник несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

7.4. Несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.

7.5. Несёт персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

8. Взаимоотношения. Связи по должности.

8.1. Работает по расписанию, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором графику работы.

8.2. Подчиняется директору, старшей медицинской сестре. В своей деятельности взаимодействует с грузчиком, заведующим хозяйством, поварами и кухонными работниками.

С должностными инструкциями ознакомлен(а):

<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>
<i>личная подпись</i>	<i>расшифровка подписи</i>	<i>дата ознакомления</i>