

Инструкция № 95

«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 КУХОННОГО РАБОЧЕГО

(при разработке использован Профессиональный стандарт «Кухонный рабочий», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года, регистрационный номер 557)

Документ составлен с учетом нормативных правовых актов, действующих на 2022 год:

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в редакции от 13 июля 2020 года.
- Трудовой кодекс РФ.
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1. Общие положения

1.1. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности директором. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного рабочего 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;

1.2. **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:**

- 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.

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	9412	Кухонный рабочий
ОКПДТР	13249	Кухонный рабочий

1.5. Кухонный работник детского сада относится к категории рабочих, подчиняется заведующему производством (шеф-повару), а также выполняет указания повара.

1.6. Кухонный рабочий 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 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 электрокотлов, 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 выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Содержит в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещение пищеблока 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.

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. Моет 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.

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, обучающихся питьевой водой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и порядком организации питьевого режима.

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 ОУ.

3. Права

Кухонный рабочий 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, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений директора и непосредственного руководителя на кухне (шеф - повара) несет дисциплинарную ответственность.

4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в 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 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 заведующего хозяйством и шеф-повара пищеблока, а также своевременно информировать их о возникших трудностях в работе.

5.3. Сообщает шеф-повару (повару), заведующему хозяйством 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 директора, 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 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>