



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО № 36

### 1. Общие положения

- 1.1. Кухонный рабочий относится к категории рабочих.
- 1.2. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности приказом директора школы. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного работника его обязанности могут быть возложены на другого повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.
- 1.3. Кухонный рабочий должен иметь среднее специальное образование.
- 1.4. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно директору школы и завхозу.
- 1.5. В своей деятельности кухонный рабочий руководствуется Конституцией Российской Федерации, Законом Российской Федерации "Об образовании", Типовым положением об общеобразовательном учреждении, административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, производственной санитарии, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов; также уставом и локальными правовыми актами школы (в том числе правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором (контрактом). Повар соблюдает Конвенцию о правах ребенка.

### 2. Функции

*На кухонного рабочего 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.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

### 3. Должностные обязанности

*Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:*

- 3.1. Отвечает за чистоту и порядок в пищеблоке и овощехранилищах, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 3.2. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси.
- 3.3. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей.
- 3.4. Доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой школы.
- 3.5. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.
- 3.6. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с применением моющих средств;
- 3.7. Моет оборудование, инвентарь, ванны и пол в кухне.
- 3.8. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока.
- 3.9. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.
- 3.10. Включает электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- 3.11. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.
- 3.12. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.
- 3.13. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока.
- 3.14. 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).
- 3.15. 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.
- 3.16. Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом.
- 3.17. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.
- 3.18. Строго соблюдает правила по охране труда и противопожарной безопасности.
- 3.19. Проходит ежегодный медицинский осмотр в нерабочее время согласно графику, утвержденному директором школы.

#### 4. Права

Кухонный рабочий имеет право в пределах своей компетенции:

- 4.1. На получение спецодежды по установленным нормам.
- 4.2. Отказаться от проведения опасных для жизни и здоровья работ в условиях, когда отсутствуют и (или) не могут быть приняты необходимые меры безопасности.
- 4.3. Участвовать в работе образовательного учреждения в порядке, определенном Уставом.
- 4.4. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- 4.5. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы; давать по ним объяснения.
- 4.6. Повышать свою квалификацию.
- 4.7. Вносить предложения о сроках ежегодного отпуска.
- 4.8. Знакомиться со всеми материалами его личного дела, отзывами о своей деятельности и другими документами, до внесения их в личное дело.
- 4.9. Проводить по его требованию служебное расследование для опровержения сведений, порочащих его честь и достоинство.
- 4.10. Моральное и материальное поощрение, на защиту собственных интересов и интересов коллектива.

#### 5. Ответственность

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование прав, предоставленных настоящей инструкцией, а также принятие управленческих решений, повлекших дезорганизацию образовательного процесса, кухонный работник несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.2. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью ребенка, кухонный рабочий может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством и Законом Российской Федерации "Об образовании". Увольнение за данный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

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

5.4. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба (в том числе морального) в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей, а также неиспользование прав, предоставленных настоящей инструкцией, кухонный рабочий несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

5.5. Кухонный рабочий несет персональную ответственность за соблюдение режима питания.

5.6. Кухонный рабочий несет персональную ответственность за выполнение правил и норм охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, СанПиН.

#### 6. Взаимоотношения. Связи по должности

Кухонный рабочий:

- 6.1. Работает по графику, составленному исходя из 20-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.
- 6.2. Получает от директора школы или завхоза информацию нормативно-правового характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.
- 6.3. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию с завхозом и директором школы.

С инструкцией ознакомлены: Мещ | Смирнова О.А. « 5 » 04 2018 г.  
Мещ | Смирнова О.А. « 5 » 04 2018 г.  
Аскаков | Аскакова К.В. 5, 04, 18

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049257

Владелец Плетнева Любовь Юрьевна

Действителен с 22.09.2023 по 21.09.2024