

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель
Чанзан Ш.Т.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ Кухонного работника школьной столовой.

1. Общие положения должностной инструкции

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года №610н.; с учетом требований ФЗ №273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность работника, занимающего в школе должность кухонного работника школьной столовой.

1.3. Кухонный работник школьной столовой принимается на работу и освобождается от должности Работодателем.

1.4. На должность кухонного рабочего принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.

1.5. Кухонный рабочий школы относится к категории рабочих, подчиняется заведующему производством (шеф-повару).

1.6. Кухонный рабочий пищеблока школы должен руководствоваться: - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; - Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения; - приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях; - правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.7. Работник должен руководствоваться данной должностной инструкцией, Трудовым договором, порядком проведения эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

1.8. Кухонный рабочий школьной столовой должен знать: - 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 пожарной безопасности; - основы гигиены; - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой; - правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции; - правила включения и выключения технологического оборудования; - виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;

1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет повар школы, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.10. Кухонный рабочий должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи. 2. Функции На кухонного рабочего школы возложены следующие функции:

2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке школы в соответствии с действующими требованиями СанПиН.

2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока общеобразовательного учреждения.

2.3. Проведение первичной обработки овощей.

3. Должностные обязанности Кухонный рабочий на пищеблоке школы выполняет должностные обязанности:

3.1. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке школьной столовой, в хранилище овощей, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.

3.2. Моет бочки, поддоны и противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники и кастрюли) с применением моющих средств.

3.3. Моет оборудование, инвентарь, ванны и пол в кухне школы;

3.4. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока школьной столовой.

3.5. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.

3.6. Включает электрические котлы, плиты, шкафы, водонагреватели.

3.7. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.

3.8. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.

3.9. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока школы.

3.10. В летний период обеспечивает учеников кипяченой питьевой водой.

3.11. Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока школы (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

3.12. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол и водопроводных кранов, раковин и электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.), отопительных приборов в пищеблоке школы.

3.13. Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока школьной столовой, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом.

3.14. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.

3.15. Строго соблюдает свою должностную инструкцию, правила по охране труда и пожарной безопасности.

3.16. Проходит ежегодный медицинский осмотр согласно графику, утвержденному в общеобразовательном учреждении.

4. Права

4.1. Кухонный рабочий школьной столовой имеет право требовать от администрации общеобразовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

5. Ответственность

5.1. Кухонный рабочий школьной столовой несет ответственность за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок школы, а также за сохранность кухонного инвентаря.

5.2. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений директора школы и шеф-повара (заведующего пищеблоком), в том числе за неиспользование предоставленных ему прав, кухонный рабочий несет

дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности учащихся в общеобразовательном учреждении кухонный рабочий пищеблока школы привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

6. Взаимоотношения. Помощник повара:

6.1. Работает по графику, составленному и утвержденному директором школы.

6.2. Получает от директора школы и его заместителей информацию нормативно правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.3. Исполняет обязанности руководителя подразделения кухонного работника, мойщицы посуды, в период их временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.д.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде и уставом школы на основании приказа директора.

Индивидуальный предприниматель:



Жаңа-Молуш

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)

Жаңа-Молуш / Жаңа-Молуш / Сослана Жер-соловья /

« » 20 г.