

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

Х.Б. Масхадова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 2 «Солнышко»

Э.И. Сяляхова

30.12.2019



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе "Квалификационных характеристик должностей работников образования" утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 г. N 761н.
- 1.2. Рабочий по кухне назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ. На период отпуска и временной нетрудоспособности рабочему по кухне его обязанности могут быть возложены на повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа заведующего ДОУ, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.
- 1.3. Рабочий по кухне должен иметь среднее либо средне профессиональное образование.
- 1.4. Рабочий по кухне подчиняется непосредственно шеф-повару, заместителю заведующего по АХЧ, заведующему ДОУ.
- 1.5. В своей деятельности рабочий по кухне руководствуется Конституцией и законами Российской Федерации, указами Президента РФ, решениями Правительства РФ и органов управления образованием всех уровней по вопросам образования и воспитания обучающихся: административным, трудовым и хозяйственным законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами ДОУ (в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями заведующего, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором.
- 1.6. Рабочий по кухне соблюдает Конвенцию о правах ребенка
- 1.7. Рабочий по кухне должен знать:
 - «Инструкцию по организации охраны жизни и здоровья детей в детских дошкольных учреждениях и на детских площадках»;
 - правила внутреннего трудового распорядка;
 - приемы оказания первой доврачебной помощи;
 - санитарно-эпидемический минимум;
 - правила пожарной безопасности.

1. Функции

Основными направлениями деятельности рабочего по кухне ДОУ являются:

- 2.1. Обеспечение организации труда на пищеблоке.
- 2.2. Обеспечение режима, соблюдения норм и правил техники безопасности и охраны труда на пищеблоке.
- 2.3. Повышение профессиональной квалификации.

2. Должностные обязанности

Рабочий по кухне ДООУ выполняет следующие должностные обязанности:

- 3.1. Доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой.
- 3.2. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки.
- 3.3. Выгружает продукцию из тары.
- 3.4. Транспортирует продукты, тару, посуду на кухню.
- 3.5. Осуществляет первичную обработку мяса, рыбы, овощей.
- 3.6. Заполняет котлы водой.
- 3.7. Включает электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- 3.8. Доставляет готовую продукцию к местам раздачи.
- 3.9. Собирает и выносит пищевые отходы в отведенное место
- 3.10. Проводит уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь,
- 3.11. Обеспечивает в летний период детей питьевой водой на верандах.
- 3.12. Использует бережно имущество, закрепленное за пищеблоком. Ведет учет инвентаря.
- 3.13. Соблюдает этические нормы поведения в ДООУ, в быту, в общественных местах, соответствующие общественному положению работника образования.
- 3.14. Исполняет своевременно и тщательно распоряжения администрации.
- 3.15. Строго по графику проходит медицинский осмотр.

4. Права

Рабочий по кухне имеет право:

- 4.1. Участвовать в управлении делами коллектива в порядке, определяемом Уставом ДООУ.
- 4.2. Знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими его оценку работы, давать им объяснения.
- 4.3. Вносить предложения заведующему ДООУ по улучшению организации и условий своего труда.
- 4.4. Получать информацию, необходимую для выполнения своих обязанностей.

5. Ответственность

Рабочий по кухне в пределах своей компетенции несет ответственность:

- 5.1. За жизнь и здоровье детей несет персональную ответственность во время исполнения должностных обязанностей.
- 5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, законных распоряжений заведующего ДООУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, рабочий по кухне несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
- 5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил рабочий по кухне привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

- 5.4. За виновное причинение ДООУ или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей рабочий по кухне несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.
- 5.5. За сохранность оборудования, инвентаря несет материальную ответственность.

6. Взаимоотношения. Связи по должности

- 6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим ДООУ,
- 6.2. Продолжительность отпуска 28 календарный день.
- 6.3. Взаимодействует:
- с младшим обслуживающим персоналом;
 - с медицинским персоналом.
- 6.4. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию с педагогическими работниками ДООУ.
- 6.5. Получает от заведующего информацию нормативно-правового характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

С настоящей инструкцией ознакомлен

Один экземпляр получил:

« ____ » _____ 20__ г.