Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида
«Родничок»

УТВЕРЖДЕНО приказом МАДОУ ДСКВ
«Родничок» № 280-од от 18.12.2013 года

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

от 18.12.2013 года № 10

Кухонный рабочий

1. Общие положения

1.1. **Кухонный рабочий** относится к категории рабочих.

1.2. На должность **кухонного рабочего** принимается лицо:

- старше 18 лет ,без предъявления требований к образованию и стажу работы;
- не имеющее или не имевшее судимости, не подвергающееся или подвергавшееся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности (часть вторая статьи 331 Трудового кодекса РФ);
- не имеющее неснятой или непогашенной судимости за умышленные тяжкие и особо тяжкие преступления (часть вторая статьи 331 Трудового кодекса РФ);
- не признанное недееспособным в установленном федеральным законом порядке (часть вторая статьи 331 Трудового кодекса РФ);
- не имеющее заболеваний, предусмотренных перечнем, утверждаемым федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в области здравоохранения (часть вторая статьи 331 Трудового кодекса РФ).

1.3. **Кухонный рабочий** должен знать:

- 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;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- профессиональную терминологию;
- нормы и стандарты профессиональной этики;
- правила пожарной безопасности;
- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- основы трудового законодательства;

- нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, санитарные нормы;
- Устав Учреждения, Правила внутреннего трудового распорядка и другие локальные акты.

1.4. **Кухонный рабочий** в своей деятельности руководствуется:
- Уставом МАДОУ ДСКВ «Родничок»;
- трудовым договором;
- настоящей должностной инструкцией;
- нормативными документами и методическими рекомендациями по вопросам профессиональной и практической деятельности;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- приказами заведующего и локальными актами МАДОУ ДСКВ «Родничок».

1.5. В период отсутствия **кухонного рабочего** (отпуска, болезни, пр.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.

2. Должностные обязанности

2.1. Перед началом рабочего дня (смены) кухонный рабочий:
2.1.1. надевает санитарную одежду, обувь;
2.1.2. проверяет исправность инструмента, приспособлений, инвентаря и т.п.;
2.1.3. проходит при необходимости инструктаж по охране труда.

2.2. В процессе работы кухонный рабочий:
2.2.1. выполняет работу, по которой проинструктирован и допущен;
2.2.2. использует спецодежду, спецобувь, иные средства индивидуальной защиты, исправные приспособления, инвентарь;
2.2.3. получает указания от непосредственного руководителя по выполнению задания, безопасным приемам и методам выполнения работы;
2.2.4. соблюдает правила использования приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ;
2.2.5. немедленно ставит в известность непосредственного руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;
2.2.6. соблюдает требования санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

2.3. В течение рабочего дня (смены) кухонный рабочий:
2.3.1. подготавливает сырые продукты питания (моет и чистит овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки;
2.3.2. участвует в сдаче тары;
2.3.3. содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование;
2.3.4. моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами;
2.3.5. содержит в чистоте ванну для мытья бачков;
2.3.6. содержит в чистоте стеллажи для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря;
2.3.7. собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
2.3.8. очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место;
2.3.9. чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;

2.3.10. убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи);
2.3.11. соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
2.3.12. проверяет (в начале и в конце рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов;
2.3.13. содержит помещение пищеблока в надлежащем санитарном состоянии;
2.3.14. выполняет правила по охране труда, пожарной и антитеррористической безопасность, правила внутреннего трудового распорядка;
2.3.15. должен соблюдать все нормативные документы принятые в учреждении.

2.4. Кухонный рабочий:
2.4.1. находится на рабочем месте в чистой санитарной одежде и обуви установленного образца;
2.4.2. сообщает шеф-повару, руководству о повышении в течение рабочего дня температуры, появлении признаков желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями.

2.5. В конце рабочего дня (смены) кухонный рабочий:
2.5.1. подготавливает рабочее место, оборудование, инвентарь к следующему рабочему дню (смене);
2.5.2. помещает на хранение неиспользованные сырье, полуфабрикаты, нереализованную пищевую продукцию;
2.5.3. снимает санитарную одежду, обувь и помещает их на хранение;
2.5.4. сдает установленную отчетность.

2.6. **Кухонный рабочий** обязан:
- не разглашать сведения, составляющие информацию ограниченного доступа (доступ к которой ограничивается в соответствии с законодательством РФ) Учреждения, которые будут доверены или станут известны по работе;
- не передавать третьим лицам и не раскрывать публично сведения, составляющие информацию ограниченного доступа Учреждения;
- выполнять требования приказов, инструкций и положений по обеспечению сохранности информации ограниченного доступа Учреждения;
- в случае попытки посторонних лиц получить от него сведения об информации ограниченного доступа Учреждения сообщить об этом факте руководству;
- сохранять информацию ограниченного доступа тех учреждений (организаций) и физических лиц с которыми у Учреждения имелись и (или) имеются деловые отношения;
- не использовать знание информации ограниченного доступа Учреждения для занятий любой деятельностью, которая может нанести ущерб Учреждению, за исключением случаев, установленных законодательством РФ;
- в случае увольнения все носители информации ограниченного доступа Учреждения (рукописи, черновики, машинные носители, распечатки на принтерах, изделия и пр.), которые находились в распоряжении шеф-повара в связи с выполнением служебных обязанностей во время работы в Учреждении, передать непосредственному руководителю;
- об утрате или недостаче носителей информации ограниченного доступа, ключей, специальных пропусков, удостоверений от режимных помещений, хранилищ, сейфов, архивов, которые могут привести к разглашению информации ограниченного доступа, а также о причинах и условиях возможной утечки сведений немедленно сообщать заведующему Учреждения.

3. Права

Кухонный рабочий в пределах своей компетенции имеет право:

3.1. Участвовать в управлении МАДОУ ДСКВ «Родничок» в порядке, определенном Уставом.
3.2. Запрашивать и получать необходимую для работы информацию, документы.
3.3. Участвовать в обсуждении вопросов, касающихся исполняемых должностных обязанностей.
3.4. Требовать от руководства образовательного учреждения оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
3.5. Знакомиться с документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения.
3.6. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.
3.7. Вносить предложения по улучшению условий труда для их включения в соглашение по охране труда.
3.8. Пользоваться всеми правами, касающимися режима рабочего времени, времени отдыха, отпусков, социального обеспечения, которые установлены учредительными документами и трудовым законодательством.

4. Ответственность

4.1. **Кухонный рабочий** несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему товарно-материальных ценностей.
4.2. **Кухонный рабочий** за совершение правонарушений в процессе своей деятельности в зависимости от их характера и последствий привлекается к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством.
4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительной причины Устава и правил внутреннего трудового распорядка учреждения, законных приказов и распоряжений заведующего МАДОУ ДСКВ «Родничок» и локальных актов, должностных обязанностей (установленных настоящей должностной инструкцией), в том числе за не использование прав предоставленных настоящей должностной инструкцией, повлекшее дезорганизацию работы пищеблока, **кухонный рабочий** несёт дисциплинарную ответственность в порядке предусмотренном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качества дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гегиенических, правил по антитеррористической безопасности правил организации горячего питания в учреждении **кухонный рабочий** привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством.

6. Взаимоотношения и связи по должности.

6.1. **Кухонный рабочий** подчиняется заведующему МАДОУ ДСКВ «Родничок», шеф-повару, частично поварам.
6.2. **Кухонный рабочий** работает по утвержденному, заведующим МАДОУ ДСКВ «Родничок», графику.
6.3. Систематически обменивается информацией по вопросам входящим в свою компетенцию с работниками пищеблока, руководством и другими работниками МАДОУ ДСКВ «Родничок»

7. **Заключительные положения**

7.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Тарифно-квалификационных характеристик профессии "Кухонный рабочий" ("Тарифно-квалификационные характеристики по общеотраслевым профессиям рабочих", утвержденные Постановлением Минтруда России от 10.11.1992 N 31) с учетом ГОСТ Р 50935-2007 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу"

7.2. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).