



«Утверждаю»

Директор муниципального
образовательного учреждения
«Ключанская средняя школа»

СШ

Т. И. Видехина / Видехина Т. И./

«01» сентября 2016 г.

Должностная инструкция кухонного рабочего

1. Общие положения.

- 1.1. Кухонный рабочий принимается на работу и увольняется с работы директором школы.
- 1.2. На кухонного рабочего назначаются лица без предъявления требований к стажу работы.
- 1.3. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно повару.
- 1.4. В своей работе руководствуется постановлениями, распоряжениями, приказами, другими руководящими и нормативными документами, трудовым кодексом, правилами внутреннего трудового распорядка и Уставом школы, правилами и нормами охраны труда и настоящей инструкцией.
- 1.5. Кухонный рабочий должен знать: правила уборки; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования промышленной санитарии; концентрацию дезинфицирующих и моющих средств и их дозировку.

2. Функции.

- 2.1. Обеспечение надлежащего санитарного состояния пищеблока, мытье кухонной посуды.
- 2.2. Первичная обработка овощей.

3. Должностные обязанности.

- 3.1. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственный цех.
- 3.2. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
- 3.3. Выгрузка продуктов из тары.
- 3.4. Очистка мешкотары от мучной, крупяной пыли.
- 3.5. Осуществляет влажную уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь, полы.
- 3.6. Участвует в генеральной уборке пищеблока.
- 3.7. Доочистка овощей.
- 3.8. Погрузка тары на транспорт.
- 3.9. Проходит обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования).

4. Права.

Кухонный рабочий имеет право:

- 4.1. На обеспечение соответствующим инвентарём, индивидуальными средствами защиты и спецодеждой, моющими средствами по установленным нормам.
- 4.2. Запрещать использование неисправных и опасных объектов эксплуатации (оборудования, механизмов, приборов, конструкций и т.п.).
- 4.3. Отказаться от проведения опасных для жизни и здоровья работ в условиях, когда отсутствуют и (или) не могут быть приняты необходимые меры безопасности.
- 4.4. На внеочередной медосмотр (обследование) в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ним места работы (должности) и среднего заработка во

4.5.Имеет право на очередной ежегодный оплачиваемый отпуск.

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений администрации школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, кухонный рабочий несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством.

6. Взаимоотношения. Связи по должности.

6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования дезинфицирующими средствами, а также по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством заведующей производством.

6.3. В период каникул, не совпадающих с отпуском, выполняет другие виды работ МОП.

С инструкцией ознакомлены Тимофеев 1 Тимошенко 01.09.2016г.
Иванов 1 Акальцев, Л. В. 01.09.2016г.