|  |  |
| --- | --- |
| Комитет образования администрациигородского округа «Город Чита»**Муниципальное бюджетное дошкольное****образовательное учреждение** **«Детский сад****№14»****(МБДОУ «Детский сад № 14»)**ИНН 7535006269 672014, г. Чита, ул. Ломоносова, д 25тел. 8 (3022) 36-79-00эл. адрес: pashura1983@mail.ru | **УТВЕРЖДАЮ**ЗаведующаяМБДОУ «Детский сад №14» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Пашура«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № \_\_\_\_\_\_\_\_

кухонного рабочего

## Общие положения

* 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.
	2. Кухонный рабочий относится к категории прочего и обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности заведующим ДОУ в порядке, предусмотренным законодательством РФ.
	3. На должность кухонного рабочего принимаются лица достигшие 18 лет, без предъявления к стажу работы, имеющее справку установленного образца об отсутствии судимости, медицинское заключение о медицинском осмотре, прошедшее при приеме на работу в установленном порядке инструктаж по охране труда.
	4. Кухонный рабочий должен знать:
* СанПиН 2.4.1.3049–13
* 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;
	1. Кухонный рабочий должен владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.
	2. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно заведующему ДОУ, заведующему хозяйством, медицинской сестре, повару.
	3. В своей работе кухонный рабочий руководствуется:
* техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, другими действующими нормативными документами, методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
* уставом и локальными нормативными актами ДОУ
* правила внутреннего трудового распорядка;
* приказы, инструкции и распоряжения по организации питания в ДОУ;
* правилами и нормами охраны труда, техники безопасности при работе с оборудованием пищеблока и противопожарной защиты;
* настоящей должностной инструкцией;
* трудовым договором (контрактом).
	1. Кухонный рабочий работает по графику, утвержденному заведующим ДОУ, с нагрузкой на одну ставку 40 часов в неделю.
1. **Должностные обязанности**

Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:

* 1. Подготавливает сырые продукты питания (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
	2. Во время доставки продуктов питания в ДОУ осуществляет их транспортировку к месту хранения в пищеблоке.
	3. Содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
	4. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.
	5. Содержит в чистоте ванну для мытья бачков.
	6. Содержит в чистоте стеллажи для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря.
	7. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
	8. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место.
	9. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.
	10. Убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).
	11. Соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности.
	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.
1. **Права**

Кухонный рабочий имеет право в пределах своей компетенции:

* 1. Вносить предложения по улучшению организации и условий труда в ДОУ.
	2. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.
	3. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.
	4. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.
	5. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.
	6. На ежегодный оплачиваемый отпуск.
	7. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.
1. **Ответственность**
	1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава и правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, распоряжений заведующего ДОУ и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, кухонный рабочий несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством РФ.
	2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.
	3. За виновное причинение ДОУ ущерба в связи с ненадлежащим исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым законодательством РФ.

## Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

Согласовано:

Председатель раб.колектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И. Трфимович

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.