

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Боровковская основная общеобразовательная школа»  
Ясногорского района Тульской области  
(МОУ «Боровковская ООШ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной  
организации МОУ «Боровковская ООШ»

Н.П. Чепурная  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Приказ № 22

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

### 1. Общие положения

- 1.1. К выполнению данного вида работ допускаются работники не моложе 18 лет, прошедшие предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу для определения пригодности их к порученной работе и предупреждения их профессиональных заболеваний. Рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности по приказу директора школы.
- 1.2. Подчиняется непосредственно повару, и директору школы.
- 1.3. В своей работе руководствуется:
  - законодательными актами и ТК РФ;
  - Уставом школы и Правилами внутреннего трудового распорядка;
  - трудовым договором;
  - приказами и распоряжениями директора школы;
  - настоящей должностной инструкцией.
- 1.4. Кухонный рабочий должен знать:
  - инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
  - санитарно-эпидемиологические правила;
  - основы гигиены;
  - Правила внутреннего трудового распорядка;
  - режим школьного учреждения;
  - Правила техники безопасности и противопожарной защиты.
- 1.5. Во время отсутствия кухонного рабочего его обязанности выполняет повар, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

### 2. Функции

На кухонного рабочего возлагаются следующие функции:

- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне в соответствии с требованиями СЭС.
- 2.2. Содержание в чистоте кухонного инвентаря.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

### 3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций кухонный рабочий обязан:

- 3.1. Проходить профилактические медицинские осмотры врачами 1 раз в 6 месяцев, результаты которых заносятся в медицинские книжки.
- 3.2. Следить за санитарно-гигиеническим состоянием моечной и зала.
- 3.3. Осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья из кладовой, открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных консервных банок.
- 3.4. Выгружать продукцию из тары. Производить транспортировку продукции, тары, посуды к раздаче.
- 3.5. Резать, чистить, обрабатывать продукты нужно только на чистых неокрашенных деревянных досках. Доски и ножи должны быть промаркированы.
- 3.6. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипяtilьники.
- 3.7. Вымытую посуду хранить на специальных решетках для просушивания. Для защиты от мух накрывать посуду специальными марлевыми салфетками.
- 3.8. Содержать свое рабочее место в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы.
- 3.9. Собирать пищевые отходы.
- 3.10. Содержать в чистоте и порядке сан. одежду.
- 3.11. Соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка столовой.
- 3.12. Знать и строго выполнять санитарные требования по мытью посуды и уборке помещений. Осуществлять уборку пищеблока. Обеспечивать качественное состояние помещений, оборудования, инвентаря
- 3.13. Следить за чистотой столовой и кухонной посуды, своевременно изымать посуду непригодную к употреблению и производить её замену, вести учет битой посуды.  
Мыть кухонную посуду, оборудование, инвентарь.
- 3.14. Пользоваться уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой. Хранить уборочный инвентарь в специально-отведенном месте для хранения
- 3.15. В конце рабочего дня проводить уборку помещения с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.16. Раковины для мытья посуды регулярно подвергать обработке чистящими и дезинфицирующими средствами.
- 3.17. В работе пользоваться только промаркированной ветошью и проводить ее своевременную дезинфекцию с последующим мытьем и сушкой.

#### 4. Права

- Кухонный рабочий имеет право:
- 4.1. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей.
  - 4.2. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
  - 4.3. Потребовать наличие сан. одежды.
  - 4.4. Имеет право отказаться от выполнения работы при неисправности оборудования.
  - 4.3. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

#### 5. Ответственность

- 5.1. Кухонный рабочий несет ответственность:
- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;



— за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка ООШ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора ООШ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, рабочий по кухне 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 воспитанников в школьном учреждении рабочий по кухне привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

## 6. Взаимоотношения и связи по должности

Кухонный рабочий:

- 6.1. Работает по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.
- 6.2. Выполняет поручения директора школы и повара кухни и информирует их о возникших трудностях в работе.

С должностной инструкцией ознакомлена  (Ткачева Л.В.)