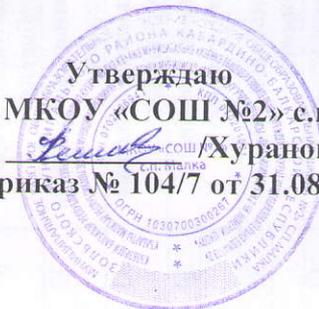




Согласовано  
Председатель ПК ДО  
Евсеева Ф.И.



Утверждаю  
Директор МКОУ «СОШ №2» с.п.Малка  
Хуранова Ф. Х./  
Приказ № 104/7 от 31.08. 2021г.

**Должностная инструкция кухонного работника  
дошкольного отделения Муниципального казенного общеобразовательного  
учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2» с.п.Малка  
Зольского муниципального района КБР**

**1. Общие положения**

1.1. Данная должностная инструкция разработана на основании Постановления Минтруда России от 05.03.2004г №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание": приказа Минздравсоцразвигия России от 29.05.2008г №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общетраслевых профессий рабочих"; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная инструкция устанавливает должностные обязанности кухонного работника, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности в ОУ.

1.3. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности руководителем ОУ.

1.4. На должность кухонного рабочего принимается лицо:

- достигшее возраста 18 лет и имеющее среднее или другое образование, прошедшее инструктаж по охране труда;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раза в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации. \*

1.5. Кухонный рабочий относится к категории рабочих. Находится в подчинении повара пищеблока.

1.6. Выполняет свои обязанности в соответствии с Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в ДО, Уставом ОУ, Коллективным договором, Правилами

внутреннего трудового распорядка, должностной инструкцией и трудовым договором.

1.7. В своей деятельности кухонный работник руководствуется:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года;
- Положением об организации питания в ДО;
- приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в ОУ;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
- инструкцией по охране труда для кухонного рабочего ДО.

1.8. Кухонный рабочий дошкольного образовательного отделения должен знать:

- правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
- общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- основы гигиены;
- 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.

1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет помощник повара ДО, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.10. Кухонный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки в оказании первой помощи пострадавшим, обучение для доступа к дезинфицирующим средствам, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном отделении, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

## **2. Функции**

На кухонного рабочего ДО возложены следующие функции:

- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне в соответствии с действующими требованиями СанПиН.
- 2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока дошкольного отделения.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

## **3. Должностные обязанности**

Кухонный рабочий в ДО выполняет следующие должностные обязанности:

- 3.1. Является на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока.
- 3.2. Находится на рабочем месте в спецодежде. Хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока ДО.
- 3.3. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке и овощехранилищах дошкольного образовательного учреждения, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 3.4. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой ДО.
- 3.5. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси на пищеблоке.
- 3.6. Использует столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой.
- 3.7. Осуществляет правильную последовательность процессов, исключая встречные

потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока детского сада.

3.8. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.

3.9. Заполняет котлы водой.