

Согласовано:

Председатель профкома
Сынтуйского детского сада
Н.Г. Грушина
" " 20__ г.



Утверждаю:

Заведующая
Сынтуйским детским садом
Е.Н. Федулаева
" " 20__ г.

Должностная инструкция № ____ кухонного рабочего

1. Общие положения

- 1.1. Кухонный рабочий назначается на должность и освобождается от должности приказом заведующего.
- 1.2. Подчиняется заведующему детским садом, завхозу и непосредственно повару.
- 1.3. На должность кухонного рабочего принимаются лица со средним или другим образованием.
- 1.4. Работает по графику, составленному завхозом и утвержденному заведующей.
- 1.5. Продолжительность рабочего времени 40 часов в неделю.
- 1.6. В своей работе руководствуется и опирается на следующие документы
 - законодательные акты и ТК РФ
 - Устав и Правила внутреннего распорядка МДОУ
 - требования СанПиН
 - Конвенцию о правах ребенка
 - приказы заведующего и вышестоящих органов образования
 - Трудовой договор
 - настоящую должностную инструкцию и другие нормативные документы
- 1.7. Обеспечивает выполнение инструкций по охране жизни и здоровья детей, соблюдает правила и нормы охраны труда, технику безопасности и противопожарной защиты.
- 1.8. Проходит медицинский осмотр 1 раз в год.
- 1.9. Соблюдает нормы этики в общении с коллегами, следит за своим внешним видом.

2. Должностные обязанности.

- 2.1. Доставляет полуфабрикаты и сырьё из кладовой.
- 2.2. Открывает банки, выгружает продукцию из тары.
- 2.3. Транспортирует продукты и тару на кухню.
- 2.4. Осуществляет первичную обработку мяса, рыбы, овощей.
- 2.5. Заполняет котлы водой.
- 2.6. Включает электрические плиты, шкафы, кипятильники.
- 2.7. Соблюдает правила безопасности в работе с электроприборами.
- 2.8. Доставляет готовую продукцию к местам раздачи.
- 2.9. Собирает и выносит пищевые отходы в отведенное место.
- 2.10. Проводит уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь.
- 2.11. Применяет моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролирует наличие инструкций на рабочем месте.
- 2.12. Хранит моющие и дезинфицирующие средства в строго отведённых местах.
- 2.13. Приготовленные дезинфицирующие растворы хранит в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.
- 2.14. Моет варочные котлы, после освобождения от остатков пищи, горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой и просушивать в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
- 2.15. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь " лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств необходимо ополаскивать горячей водой с