

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профсоюзного комитета

Аллея /О.А. Мезина/

«1» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МКОУ «Малышево-Логовская СШ»

Ермаков Н.П. Ермакова/

«1» сентября 2016г.

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

### Общие положения

1.1.Кухонный работник назначается и освобождается от занимаемой должности директором школы. На период отпуска и временной нетрудоспособности его обязанности могут быть возложены на подменного рабочего. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора школы, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.2.Кухонный работник непосредственно подчиняется повару.

1.3.В своей деятельности кухонный работник руководствуется правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локально-правовыми актами школы, (в том числе Правилами внутреннего распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором (контрактом). Кухонный работник соблюдает Конвенцию о правах ребенка.

### Функции

2.1.Основными направлениями деятельности кухонного работника является содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования.

### Должностные обязанности

Кухонный работник осуществляет:

3.1.Мойка столовой посуды с применением моющих средств в течение всего рабочего дня;

3.2.Очистка тарелок и стаканов от пищевых отходов;

3.3.Приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам;

3.4.Доставка чистой посуды на раздаточные столы;

3.5.Содержание в чистоте и соблюдение правил эксплуатации посудомоечной машины;

3.6.Рабочие столы на пищеблоке после использования мыть горячей водой с моющими средствами и специальной ветошью. Столы и стулья зала столовой мыть по инструкции.

3.7.Мойка бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами;

3.8.Содержание в чистоте ванны для мытья бочков;

3.9.Содержание в чистоте стеллажей для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря.

3.10. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку мытья полов, удаление пыли с подоконников; еженедельно, с применением моющих средств, проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание посуды в установленном порядке. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов, при осложненной эпидситуации, обрабатывать по инструкции.

Права

Кухонный работник имеет право в пределах своей компетенции:

- 4.1. Вносить предложения по совершенствованию своей работы;
- 4.2. Представлять к дисциплинарной ответственности заместителям директора по учебно-воспитательной работе учащихся за проступки, дезорганизирующие учебно-воспитательный процесс, в порядке, установленном Правилами о поощрениях и взысканиях.

Ответственность

5.1. За не использование или ненадлежащее использование без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных распоряжений директора школы, его заместителей и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав кухонный работник несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенным трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.2. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося, кухонный работник может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством и законом РФ «Об образовании». Увольнение за данный проступок не является мерой дисциплинарной ответственности.

5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда санитарно-гигиенических правил организации учебно-воспитательного процесса кухонный работник привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

5.4. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кухонный работник несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

Взаимоотношения. Связи по должности

Кухонный работник:

6.1. Работает по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей

недели и утвержденному директором школы.

6.2.Получает от директора школы или руководителя подразделения информацию нормативно-правового характера, знакомится под расписку с соответствующими документами;

6.3.Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию, с поваром.

С инструкцией ознакомлен(а): Ямф (Потеряев Г.В)