

Утверждаю: Заведующая

МДОУ№2. _____ В.И.Тартина.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основной задачей кухонного работника является содержание в образцовом порядке всех помещений, принадлежащих пищеблоку.

1.2. Кухонный работник назначается и освобождается от должности приказом заведующей ДОУ в установленном порядке.

1.3. Кухонный работник в своей работе руководствуется распоряжениями и указаниями заведующей ДОУ, медсестры, правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией.

1.4. Подчиняется непосредственно заведующей ДОУ, медсестре.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность кухонного работника назначаются лица, достигшие совершеннолетия, имеющие стаж работы не менее 1-го года с образованием не ниже среднего.

3. ОБЯЗАННОСТИ

3.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологический режим:

Обработку всего оборудования, помещений, инвентаря проводить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (ежедневно, после каждого применения);

Тщательно мыть котлы, посуду, плиты;

Своевременно выбрасывать пищевые отходы;

Мыть стены, окна, плинтуса, столы, стулья, холодильники (каждую пятницу);

Иметь в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства

Содержать в идеальном порядке все электроприборы, доски, ножи, посуду.

3.3. По мере возможности помогать поварам в приготовлении питания детям.

3.4. На время отсутствия повара проводит его замену

3.5. Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.

4 Кухонный работник должен знать;

4.1. Санитарно-эпидемиологические правила;

4.2. Основы гигиены;

4.3. Правила внутреннего трудового распорядка;

4.4. Режим ДОУ;

4.5. Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;

4.6. Правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

4.7. Правила включения и выключения технологического оборудования;

4.8. Виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;

4.9. Правила техники безопасности и противопожарной защиты.

5. ПРАВА

5.1. Не выполнять работы, непредусмотренные настоящей должностной инструкцией.

5.2. Требовать от завхоза в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Кухонный работник несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

6.2. За невыполнение обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией.



**УПРАВЛЕНИЕ
ОБРАЗОВАНИЯ**
Угледорского
муниципального
района