

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Подсобного рабочего

«15» июля 2015 г. № _____

1. Общие положения

- 1.1. Рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности приказом директора.
- 1.2. Подчиняется заведующей столовой, медсестре и зав. хозяйством.
- 1.3. На должность подсобного рабочего по кухне назначается лицо независимое от образования с обязательным прохождением медицинского осмотра.

1.4. В своей деятельности руководствуется:

- Законодательными актами и ТК. РФ;
- Уставом техникума и Правилами внутреннего трудового распорядка;
- Трудовым договором;
- Приказами, распоряжениями директора техникума
- Настоящей должностной инструкцией;

1.5. Подсобный рабочий должен знать:

- Инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
- Основы гигиены;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Санитарно-эпидемиологические правила;
- Правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
- Правила пользования электрооборудованием;
- Действия в экстремальных ситуациях.

2. Функции.

На подсобного рабочего по кухне возлагаются следующие функции:

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

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций подсобный рабочий по кухне обязан: (а)

- 3.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье из кладовой.
- 3.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки.

- 3.3. Выгружать продукцию из тары.
- 3.4. Обрабатывать котлы 20% раствором кальцинированной соды.
- 3.5. Транспортировать продукты, тару, посуду на кухню.
- 3.6. Осуществлять первичную обработку мяса, рыбы, овощей.
- 3.7. Заполнять котлы водой.
- 3.8. Доставлять готовую продукцию к местам раздачи.
- 3.9. Сбирать и выносить пищевые отходы в отведенное место.
- 3.10. Проводить уборку пищеблока, мыть кухонную посуду, оборудование, инвентарь.
- 3.11. Пользоваться уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой.
- 3.12. Следить за состоянием овощей и кладовой.
- 3.13. Проводить уборку, мыть посуду, оборудование, инвентарь.
- 3.14. Обеспечивать сохранность имущества и оборудования пищеблока.
- 3.15. Соблюдать правила личной гигиены.
- 3.16. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4 Подсобный рабочий по кухне имеет право:

- 4.1. Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечения моющими, чистящими средствами.
- 4.2. На защиту профессиональной чести и достоинства.
- 4.3. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
- 4.4. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

5. Ответственность.

5.1. Подсобный рабочий по кухне 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, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и правил внутреннего трудового распорядка техникума, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя техникума, своих должностных обязанностей, установленных настоящей должностной инструкцией, в том числе за неиспользование предоставленных прав, подсобный несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим 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 студентов техникума рабочий по кухне административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством РФ

6. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному руководителем техникума.

6.1. Выполняет поручения, заведующего хозяйством, медсестры, завхоза и повара, информирует их о возникших трудностях в работе.

С инструкцией ознакомлен: (а) _____
(фамилия, инициалы)

«15» июля 2015 года