

## Согласовано:

Председатель Профсоюзного  
Комитета ГБОУДО «Детский сад  
№ 5 «Хадижа»  
Атабаева Т.Ж.  
Протокол № 01 от 03.09.2015 г.

## Утверждаю:

Заведующий ГБОУДО  
«Детский сад № 5 «Хадижа»  
Джунайдова С.С.



**Комитет Правительства Чеченской Республики по дошкольному образованию  
Государственное бюджетное образовательное учреждение дошкольного образования  
«Детский сад № 5 «Хадижа» комбинированного вида на 200 мест в г.Гудермес»**

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

№ 22

Кухонного рабочего

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе "Квалификационных характеристик должностей работников образования" утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 г. N 761н.

1.2. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности заведующим дошкольного образовательного учреждения (далее – ДОУ), принимаются лица со средним или другим образованием. Рабочая неделя составляет 40 часов.

1.3. Кухонный рабочий должен знать:

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы, правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила уборки, безопасного пользования моющими средствами;
- общие нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- Устав и Правила внутреннего трудового распорядка, а также настоящей инструкции.

### 2. Обязанности

2.1. Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:

- отвечает за чистоту и порядок по кухне, в овощехранилищах, перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси;
- доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой;
- открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары;
- доставляет готовую продукцию к раздаче;
- осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на кухню;
- заполняет котлы водой; чистит и моет посуду, оборудование, инвентарь, ванны, пол; вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока, моет оборудование, инвентарь;
- включает электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;
- собирает и выносит пищевые отходы в отведенное место;
- в летний период обеспечивает детей питьевой водой;
- обеспечивает качественное состояние помещений, оборудования, инвентаря;
- соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом;

- Докладывает своему непосредственному руководителю обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению;
- Выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности;
- Проходит медицинский осмотр в нерабочее время согласно графику.

### **3. Права**

3.1. Кухонный рабочий имеет право:

- на отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени
- 28 календарных дней, обеда и на выходные и праздничные дни;
- на социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях;
- на вознаграждение за добросовестный труд;
- на прохождение бесплатного медицинского осмотра;
- на специальную одежду — косынки, фартуки, перчатки, халаты
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, и получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

### **4. Ответственность**

4.1. Кухонный рабочий несет ответственность:

- за выполнение санитарных и гигиенических правил на пищеблоке;
- За соблюдение правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, определенных действующим законодательством РФ, кухонный рабочий несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с ситуацией.

С инструкцией ознакомлен-

---