

Согласовано:  
Общим собранием первичной  
Профсоюзной организации  
Протокол № 6  
От «31» 08 2020 г.

Утверждаю:  
директор ГБОУ «СОШ №1 с.п.  
с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»  
Куриева М.К.  
Пр. № 261/9 от «01» 09 2020 г.



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ кухонного работника школьной столовой ГБОУ «СОШ №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»

### 1. Общие положения должностной инструкции

1.1. Настоящая должностная инструкция кухонного рабочего пищеблока школы разработана на основании Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004г №30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание»; приказа Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008г №248н «Об утверждении профессиональных квалификационных групп общетраслевых профессий рабочих»; Трудового кодекса РФ; с учетом ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 марта 2020 года и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. При составлении должностной инструкции кухонного рабочего в школе были учтены требования Федерального Закона №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; Постановления Минтруда России от 17.12.2002г № 80 «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда».

1.3. Кухонный рабочий общеобразовательного учреждения назначается и освобождается от должности директором школы.

1.4. На должность кухонного рабочего принимаются лица:

- которые достигли возраста 18 лет, имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда;
- прошедшие предварительный (периодический) медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинации, имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях;
- не имеющие судимости, не подвергавшиеся судебному преследованию за преступления, состав и виды которых установлены законодательством РФ.

1.5. Кухонный рабочий школы относится к категории рабочих, подчиняется заведующему производством (шеф-повару).

1.6. Кухонный рабочий пищеблока школы должен руководствоваться:

- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения.

- Приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях.
- Правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.

1.7. Работник должен руководствоваться данной должностной инструкцией кухонного работника школьной столовой, Трудовым договором, порядком проведения эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

### **1.8. Кухонный рабочий школьной столовой должен знать:**

- правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
- общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- основы гигиены;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
- правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды используемых моющих и дезинфицирующих средств и их концентрации.

1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет повар школы, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.10. Кухонный рабочий должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи.

## **2. Функции**

На кухонного рабочего школы возложены следующие функции:

- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке школы в соответствии с действующими требованиями СанПиН.
- 2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока общеобразовательного учреждения.
- 2.3. Проведение первичной обработки овощей.

## **3. Должностные обязанности**

Кухонный рабочий на пищеблоке школы выполняет должностные обязанности:

- 3.1. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке школьной столовой, в хранилище овощей, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- 3.2. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси.
- 3.3. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой.
- 3.4. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.
- 3.5. Доставляет готовую пищу к раздаче.
- 3.6. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке общеобразовательного учреждения.
- 3.7. Участвует в сдаче тары.
- 3.8. Заполняет котлы водой.
- 3.9. Моет бочки, поддоны и противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники и кастрюли) с применением моющих средств.
- 3.10. Моет оборудование, инвентарь, ванны и пол в кухне школы;
- 3.11. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока школьной

столовой.

3.12. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.

3.13. Включает электрические котлы, плиты, шкафы, водонагреватели.

3.14. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.

3.15. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.

3.16. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока школы.

3.17. В летний период обеспечивает учеников кипяченой питьевой водой.

3.18. Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока школы (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

3.19. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол и водопроводных кранов, раковин и электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.), отопительных приборов в пищеблоке школы.

3.20. Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока школьной столовой, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом.

3.21. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.

3.22. Строго соблюдает свою должностную инструкцию кухонного рабочего (работника) в школе, правила охраны труда и пожарной безопасности на пищеблоке школьной столовой.

3.23. Проходит ежегодный медицинский осмотр согласно графику, утвержденному в общеобразовательном учреждении.

## **5. Права**

4.1. Кухонный рабочий школы имеет право:

- на ежегодный отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени — 28 календарных дней, на обеденные перерывы и на выходные и праздничные дни.
- на социальное обеспечение, соответствующее возрасту, при утрате трудоспособности и в других установленных законом случаях.
- на вознаграждение за добросовестный труд;
- на прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра;
- на специальную одежду — косынки, фартуки, перчатки, халаты;
- на рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации образовательного учреждения достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4.2. Кухонный работник школьной столовой имеет право требовать от администрации общеобразовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

## **6. Ответственность**

5.1. Кухонный рабочий школьной столовой несет ответственность за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок школы, а также за сохранность кухонного инвентаря.

5.2. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных должностной инструкцией кухонного работника в школе, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений директора школы и шеф-повара (заведующего пищеблоком), в том числе за неиспользование предоставленных ему прав, кухонный рабочий несет

дисциплинарную ответственность в порядке, определенном 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 учащихся в общеобразовательном учреждении кухонный рабочий пищеблока школы привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

5.4. За применение, в том числе однократное, методов воспитания связанных с физическим или психическим насилием над личностью ребенка, совершение иного аморального проступка следует освобождение от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством РФ и Федеральным Законом «Об образовании».

5.5. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба — в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

## **7. Взаимоотношения. Связи по должности**

Кухонный работник школьной столовой:

6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором общеобразовательного учреждения по представлению заведующего производством (шеф-повара) школьной столовой.


6.2. Выполнять поручения заместителя директора по административно-хозяйственной части (завхоза) и шеф-повара пищеблока, а также своевременно информирует их о возникших трудностях в работе.

6.3. Сообщает шеф-повару (заведующему производством) о неисправностях оборудования и кухонного инвентаря, сантехники, о поломках дверей и замков, стекол и т.д.

6.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.

6.5. Получает от директора школы, заведующего производством (шеф-повара) пищеблока школьной столовой сведения нормативно-правового и организационного характера.

С должностной инструкцией ознакомлена:  / Артасова Т.М.

 / Зайцева И.С.