

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа № 18 имени Могилевского М.Г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
С.Б. Шевченко



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ ООШ № 18  
им. Могилевского М.Г.  
Е.В. Фоменко

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**  
**кухонной рабочей**  
**МБОУ ООШ № 18 им. Могилевского М.Г.**  
**Коваленко Натальи Владимировны**

**1. Общие положения должностной инструкции**

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 21 августа 1998 года №37 в редакции от 12 февраля 2014г; с учетом ФЗ №273 от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 05.07.2017г); в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

При составлении данной должностной инструкции электрика учтено также Постановление Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 г. № 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций".

1.2. Кухонный рабочий принимается на работу и увольняется с работы директором школы по представлению завхоза.

1.3. На кухонного рабочего назначаются лица, имеющие начальное профессиональное образование без предъявления к стажу работы.

1.4. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно повару школьной столовой.

1.5 В своей работе руководствуется постановлениями, распоряжениями, приказами, другими руководящими и нормативными документами, трудовым кодексом, правилами внутреннего трудового распорядка и Уставом школы, правилами и нормами охраны труда и настоящей инструкцией.

1.6.Кухонный рабочий должен знать: правила уборки; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования промышленной санитарии; концентрацию дезинфицирующих и моющих средств и их дозировку.

1.7.Кухонный рабочий при приеме на работу проходит стажировку на рабочем месте в течение 7 смен.

**2. Функции**

2.1. Обеспечение надлежащего санитарного состояния пищеблока, мытье кухонной посуды.

2.2. Первичная обработка овощей.

**3. Должностные обязанности**

3.1. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственный цех.

3.2.Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных банок с обеспечением сохранности в них продукции.

3.3.Выгрузка продуктов из тары.

3.4.Очистка мешкотары от мучной, крупяной пыли.

- 3.5. Осуществляет влажную уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь, полы.
- 3.6. Участвует в генеральной уборке пищеблока.
- 3.7. Доочистка овощей.
- 3.8. Погрузка тары на транспорт.
- 3.9. Проходит обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования).
- 3.10. В летнее время привлекается к ремонту школы и работе на пришкольном участке.

#### **4. Права**

Кухонный рабочий имеет право:

- 4.1. На обеспечение соответствующим инвентарём, индивидуальными средствами защиты и спецодеждой, моющими средствами по установленным нормам.
- 4.2. Запрещать использование неисправных и опасных объектов эксплуатации (оборудования, механизмов, приборов, конструкций и т.п.).
- 4.3. Отказаться от проведения опасных для жизни и здоровья работ в условиях, когда отсутствуют и (или) не могут быть приняты необходимые меры безопасности.
- 4.4. На внеочередной медосмотр (обследование) в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ним места работы (должности) и среднего заработка во время прохождения указанного медосмотра (обследования).
- 4.5. Имеет право на очередной ежегодный оплачиваемый отпуск.

#### **5. Ответственность**

- 5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, законных приказов и распоряжений администрации школы и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, кухонный рабочий несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством.
- 5.2. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кухонный рабочий несёт материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

- 6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному, исходя из 36-часовой рабочей недели, и утверждённому директором по представлению завхоза.
- 6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии и гигиены, правилам уборки, безопасного пользования дезинфицирующими средствами, а также по технике безопасности и пожарной безопасности под руководством заведующей производством.
- 6.3. В период каникул, не совпадающих с отпуском, выполняет генеральную уборку пищеблока.

*С должностной инструкцией ознакомлен(а), один экземпляр получил(а) на руки и обязуюсь хранить его на рабочем месте.*

« 28 » 08. 2019 г.

*Коваленко / Коваленко Н. В.*