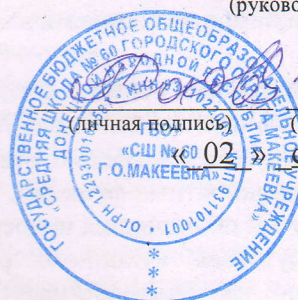


Г.П. Сокович

## РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО СТОЛОВОЙ



(расшифровка подписи)  
02 сентября 2024 г.

### 1. Общие положения должностной инструкции

1.1. Данная должностная инструкция 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"; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Трудового кодекса РФ и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. Кухонный рабочий столовой назначается и освобождается от должности приказом директора.

1.3. На должность кухонного рабочего принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.

1.4. Для кухонного рабочего столовой обязательно прохождение предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (ежегодно), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Кухонный работник относится к категории рабочих.

1.6. Кухонный рабочий столовой должен знать:

- основы трудового законодательства, правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;

- основы санитарного законодательства;

- технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, требования санитарно-эпидемиологической безопасности при производстве кулинарной продукции;

- основные принципы здорового (рационального) питания человека;

- современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов; правила санитарной маркировки, хранения и использования оборудования и инвентаря;

- назначение посуды и приборов, лотков и инвентаря, способы и правила мойки и просушки;

- правила пользования моющими средствами;

- правила приготовления дезинфицирующих растворов;

- способы обращения и сохранности посуды и приборов;

- безопасные приемы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке всякого рода грузов;

- правила вскрытия тары;

- правила перемещения продуктов и готовой пищи на пищеблоке;

- правила сбора и хранения отходов;

- правила включения и выключения плит;

- правила первичной обработки овощей.

- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,

- правила пользования средствами индивидуальной защиты;

- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;

- устав, режим и Правила внутреннего трудового распорядка столовой, а также данную должностную инструкцию кухонного рабочего столовой.

1.7. Кухонный рабочий должен уметь:

- выполнять санитарно-противоэпидемические (гигиенические) требования и правила личной гигиены;

- осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями;

- осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

1.8. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно повару и заведующему хозяйством.

1.9. На время отсутствия кухонного рабочего (командировка, отпуск, болезнь, пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное директором организации по представлению в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права, обязанности и несет ответственность за исполнение возложенных на него обязанностей.

## **2. Функции**

На кухонного рабочего столовой возложены следующие функции:

2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке столовой в соответствии с действующими требованиями СанПиН.

2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока столовой.

2.3. Проведение первичной обработки овощей.

## **3. Должностные обязанности**

3.1. Кухонный рабочий должен являться на работу строго согласно утвержденному графику его работы в столовой.

3.2. Обеспечивать подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

3.3. Добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания, применять способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

3.4. Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов и использовать по назначению. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3.5. Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролировать наличие инструкции на рабочем месте.

3.6. Кухонную посуду освобождать от остатков пищи и мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдавать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранить на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.8. Металлический инвентарь после мытья прокалывать в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушивать.

3.9. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи мыть горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции мыть с использованием дезинфицирующих средств.

3.10. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не использовать.

3.11. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищать, промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивать горячей водой и просушивать.

3.12. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку: мытье полов перед каждой раздачей пищи, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, чистка сантехнического и технологического оборудования; еженедельно с применением моющих средств

проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. При уборке мест хранения хлеба крошки сметать специальными щетками, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

3.13. Один раз в месяц проводить совместно с поварами генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.14. Обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранить на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.15. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

3.16. Осуществлять первичную обработку сырых продуктов (чистка и мытье овощей, подготовка круп, обработка яиц, чистка рыбы).

3.17. Выполнять разовые поручения завхоза и поваров.

3.18. Оказывать помощь в перемещении продуктов и уборке кладовых.

3.19. Ежедневно готовить дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкциями с занесением отметки в журнал приготовления растворов.

3.20. Не приступать к работе на пищеблоке с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии порезов, ожогов выполнять работу в перчатках.

3.21. Соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти. Перед входом в туалетную комнату снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

3.22. Своевременно информировать своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках при выполнении работы и принятых мерах по их устранению.

3.23. Строго соблюдать правила по охране труда и противопожарной безопасности.

3.24. Проходить ежегодный медицинский осмотр в нерабочее время согласно графику, утвержденному в столовой.

#### **4. Права**

*Кухонный рабочий столовой имеет право:*

4.1. На рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4.2. Вносить предложения по улучшению организации питания в столовой.

4.3. Получать социальные гарантии, установленные законодательством РФ.

4.4. Повышать квалификацию, профессиональное мастерство.

4.5. Знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения.

4.6. Требовать от администрации создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей.

4.7. На ежегодный оплачиваемый отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени - 28 календарных дней, на обеденные перерывы и на выходные и праздничные дни.

4.8. Социальное обеспечение по возрасту, при утрате трудоспособности и в иных установленных законом случаях.

4.9. Получать от заведующего столовой или другого руководящего должностного лица информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.

4.10. На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

4.11. На вознаграждение за добросовестный труд.

4.12. На прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра.

4.13. На специальную одежду — косынки, фартуки, перчатки, халаты.

#### **5. Ответственность**

5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, Правилами внутреннего трудового распорядка, законными приказами и распоряжениями заведующего столовой и непосредственного руководителя на пищеблоке несет дисциплинарную ответственность.

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований кухонный рабочий несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.3. За причинение материального ущерба организации — в пределах, установленных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

5.4. 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.

**6. Взаимоотношения. Связи по должности *Кухонный рабочий должен:***

6.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному и утвержденному директором организации.

6.2. Выполнять поручения директора школы, заместителя (в случае отсутствия руководителя) и повара столовой, а также своевременно информировать их о возникших трудностях в работе.

6.3. Сообщает своему непосредственному руководителю о неисправностях оборудования и 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. Получать от руководителя, повара сведения нормативно-правового и организационного характера.

6.6. Проходит инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, электробезопасности; периодические медицинские обследования.

6.7. О несчастных случаях, аварийных ситуаций в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, при выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, кухонный рабочий обязан срочно доложить непосредственно руководителю (при его отсутствии – иному должностному лицу).

С должностной инструкцией ознакомлен(а)

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата