



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД

МО «БУЙНАКСКИЙ РАЙОН»

МКОУ «ХАЛИМБЕКАУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

имени Героя России Аскерова А.М.»

368201, РД, Буйнакский район, с. Халимбекаул, тел. 8-928 803 98 55

E-mail: school_2000@bk.ru, Адрес сайта: <http://halimbekaul.dagschool.com/>

«Согласовано»

с профсоюзным комитетом

Председатель ПК

Зубаилова А.М.

«Утверждаю»

Директор

Ибрагимова Ш.Ш.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

1. Основные положения

1.1. Кухонный работник в своей деятельности руководствуется Конституцией РФ и Законом РФ "Об образовании", указами Президента РФ, решениями Правительства РФ и органов управления образованием; трудовым законодательством; правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными актами школы.

1.2 Кухонный работник назначается на должность и освобождается приказом директора школы.

1.3 Кухонный работник подчиняется завхозу школы и директору школы.

1.4 Кухонный работник несет материальную ответственность за материальную ценности (посуду, оборудование, инвентарь, инструменты и т.д.) на кухне и качественную обработку овощей и другой продукции.

1.5 Должен знать:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

(утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45).

Санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, оборудования, инвентаря.

Основы организации труда на пищеблоке.

Правила, нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии.

Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента, оборудования и их назначение.

Правила перемещения продуктов и готовой продукции на пищеблоке.

Правила включения и выключения электрооборудования на кухне.

Безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.

Правила противопожарной защиты.

Правила внутреннего трудового распорядка для работников школы.

Санитарные правила для школы.

Правила хранения материальных ценностей, сырья, способы предохранения их от порчи.

Требования санэпидрежима на пищеблоке.

Способы проверки рабочего инструмента, приспособлений пригодность их к работе.

Инструкции по охране труда для кухонного работника по использованию оборудования.

Правила ведения установленной документации на кухне.

Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

4. Ответственность

4.1. Кухонный работник несет ответственность за жизнь и здоровье воспитанников во время исполнения профессиональных обязанностей в соответствии с законодательством РФ.

4.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин своих должностных обязанностей, Устава и локальных нормативных актов школы повар несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.3. За виновное причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей повар несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

5. Взаимоотношения. Связи по должности

5.1. Кухонный работник работает согласно графику, составленному, исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному директором школы.

5.2. В период школьных каникул, не совпадающих с отпуском, кухонный работник может привлекаться администрацией школы к другим видам работ, не связанным с его профессиональной деятельностью.

5.3. Кухонный работник получает от директора школы информацию нормативно-правового и организационного характера.

5.4. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в свою компетенцию, со всеми работниками школы.

С инструкцией ознакомлена, второй экземпляр получила на руки Алиева Ф.Р. Алиева Ф.Р.