

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
начальная школа–детский сад № 662  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга

---

**СОГЛАСОВАНО**

с профсоюзным комитетом ГБОУ НШ-ДС № 662  
протокол № 3 от 11 марта 2024 года

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора ГБОУ НШ-ДС № 662  
№ 7/л от 11 марта 2024 года

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
КУХОННОГО РАБОЧЕГО  
ГОРОДСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ  
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ «ОСТРОВОК»  
НА БАЗЕ ГБОУ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 662  
КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

№ 3-П

Санкт-Петербург

2024

## 1. Общие положения

1.1. Кухонный рабочий назначается и освобождается от занимаемой должности директором ОУ.

1.2. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного рабочего его обязанности могут быть возложены на повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа директора ОУ, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.

1.3. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно директору ОУ.

1.4. Кухонный рабочий должен знать:

- назначение посуды и приборов, лотков и инвентаря, способы и правила мойки и просушки;
- правила пользования моющими средствами;
- правила приготовления дезинфицирующего раствора;
- способы обращения и сохранности посуды и приборов.
- безопасные приемы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке разного рода грузов;
- правила вскрытия тары;
- правила перемещения продуктов и готовой пищи в школьной столовой;
- правила сбора и хранения отходов;
- правила включения и выключения плит;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, их назначение;
- правила первичной обработки овощей.

1.5. В своей деятельности кухонный рабочий руководствуется правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локально-правовыми актами ОУ: Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора ОУ, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором.

## 2. Функциональные обязанности

Основными направлениями деятельности кухонного рабочего является содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования, помощь в организации работы пищеблока.

## 3. Должностные обязанности

Кухонный рабочий выполняет следующие обязанности:

- 3.1. Готовит дезинфицирующий раствор.
- 3.2. Моет использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.3. Моет в течение дня производственные ванны, раковины, панели.
- 3.4. Сушит посуду и приборы.
- 3.5. Удаляет остатки пищи и пищевые отходы.
- 3.6. Доставляет чистую посуду на место хранения.
- 3.7. Содержит рабочее место в чистоте.
- 3.8. Оказывает помощь повару в подготовке сырья: чистит овощи и т.д.
- 3.9. В конце рабочего дня кипятит ветошь с применением дезинфицирующих средств, сушит.
- 3.10. Соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.
- 3.11. Выносит мусор и пищевые отходы за пределы столовой.
- 3.12. Производит сбор пищевых отходов.
- 3.13. Содержит рабочее место в чистоте: моет регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы; сушит в конце дня тряпки для мытья пола, по мере необходимости моет холодильное оборудование с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.14. Моет полы и территорию своего закрепленного участка.
- 3.15. Строго соблюдает правила санитарии и личной гигиены; в установленные сроки проходит медицинское освидетельствование на предмет своевременного выявления заболеваний, несовместимых с выполнением обязанностей кухонного работника.

## 4. Права

- 4.1. На получение спецодежды по установленным нормам;
- 4.2. Кухонный работник имеет право в пределах своей компетенции вносить предложения по совершенствованию своей работы;
- 4.3. Ставить в известность руководство, о каких-либо не правомерных действиях со стороны сотрудников;
- 4.4. Получать информацию, необходимую для выполнения своих обязанностей;
- 4.5. Имеет право на ежегодный оплачиваемый отпуск.

#### **5. Ответственность.**

Кухонный работник несет персональную и материальную ответственность за:

- 5.1. сохранность посуды, инвентаря;
- 5.2. постоянное наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- 5.3. результат лабораторных смывов с посуды;
- 5.4. качество мойки, чистоту столовой;
- 5.5. порчу по своей вине продуктов, оборудования, инвентаря;
- 5.6. несоблюдение правил по технике безопасности и охране труда, правил санитарии и гигиены, пожарной безопасности;
- 5.7. несвоевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ;
- 5.8. ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных трудовым законодательством РФ;
- 5.9. правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах, определенным административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- 5.10. причинение материального ущерба в пределах, определенных трудовым и гражданским законодательством РФ.

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

Кухонный работник:

- 6.1. Работает по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному директором ОУ.
- 6.2. Кухонный работник подчиняется непосредственно повару по вопросам организации процесса питания.