

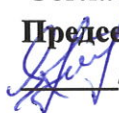
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Меусишинская начальная школа – детский сад»**

368580, Республика Дагестан, Дахадаевский район, с. Меусиша, ул. Детсадовская 10

mbou_meusishi@e-dag.ru

8(989) 457-17-44

Согласовано:

Председатель ПО
 **/Якубов Ж.Б./**

Протокол № 3

07.02.2025г.

Утверждено:

Директор МБОУ

«Меусишинская НШ – ДС»

/Исмаилова З.М./

Приказ № 55/п

07.02.2025



**Должностная инструкция кухонного работника
МБОУ «Меусишинская НШ - ДС»**

с. Меусиша, 2025г.

1. Общие положения

- 1.1. Основной задачей кухонного работника является содержание в образцовом порядке всех помещений, принадлежащих пищеблоку.
- 1.2. Кухонный работник назначается и освобождается от должности приказом директора МБОУ «Меусишинская НШ - ДС» в установленном порядке.
- 1.3. Кухонный работник в своей работе руководствуется распоряжениями и указаниями директора МБОУ «Меусишинская НШ ДС», медсестры, завхоза правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией.
- 1.4. Подчиняется непосредственно директору МБОУ «Меусишинская НШ - ДС», медсестре, завхозу.

2. Квалификационные требования

- 2.1. На должность кухонного работника назначаются лица, достигшие совершеннолетия, имеющие стаж работы не менее 1-го года с образованием не ниже среднего.

3. Обязанности

3.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологический режим:

- Обработку всего оборудования, помещений, инвентаря проводить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (ежедневно, после каждого применения);
- Тщательно мыть котлы, посуду, плиты;
- Своевременно выбрасывать пищевые отходы;
- Мыть стены, окна, плинтуса, столы, стулья, холодильники (каждую пятницу);
- Иметь в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства
- Содержать в идеальном порядке все электроприборы, доски, ножи, посуду.
- 3.2. По мере возможности помогать поварам в приготовлении питания детям.
 - 3.3. Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.

4 Кухонный работник должен знать:

- 4.1. Санитарно-эпидемиологические правила;
- 4.2. Основы гигиены;
- 4.3. Правила внутреннего трудового распорядка;
- 4.4. Режим ДООУ;
- 4.5. Наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
- 4.6. Правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- 4.7. Правила включения и выключения технологического оборудования;
- 4.8. Виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;
- 4.9. Правила техники безопасности и противопожарной защиты.

5. Права

5.1. Не выполнять работы, непредусмотренные настоящей должностной инструкцией.

5.2. Требовать от завхоза в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.

6. Ответственность

6.1. Кухонный работник несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

6.2. За невыполнение обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией.

С инструкцией ознакомлена:

Али / Алибекова

Курн / Курбакова