

Муниципальное образовательное учреждение
средняя (полная) общеобразовательная школа № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 2
А.С.Афонин
« 31 » декабря 2011 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

« 31 » декабря 2011 г. № 23

Муниципальное образовательное учреждение
средняя (полная) общеобразовательная школа № 2

(место принятия)

ПОДСОБНЫЙ РАБОЧИЙ

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящая должностная инструкция определяет функциональные обязанности, права и ответственность подсобного рабочего кухни, относится к категории рабочих сферы общественного питания.
- 1.2. Подсобный рабочий кухни принимается и увольняется с работы в установленном действующим трудовым законодательством порядке, приказом руководителя образовательного учреждения по представлению заведующего производством.
- 1.3. Подсобный рабочий кухни подчиняется непосредственно заведующему производством руководителю образовательного учреждения.

Подсобный рабочий кухни должен знать:

- закон о защите прав потребителя;
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов по вопросам общественного питания;
- назначение посуды и приборов, лотков и инвентаря;
- способы и правила мойки и просушки;
- моющие средства и правила составление растворов из них;
- дезинфицирующие средства и правила безопасного обращения и пользования ими;
- способы обращения и сохранности посуды и приборов;
- правила санитарии и гигиены труда, правила хранения пищевых отходов;
- правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и приспособлений;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, уметь их применять в различных не штатных ситуациях.

2. Характеристика работ.

Функциональные обязанности подсобного рабочего кухни определены на основе и в объёме квалификационной характеристики по профессии подсобного рабочего кухни и могут быть дополнены, уточнены при подготовке должностной инструкции, исходя из конкретных обстоятельств. В функциональные обязанности подсобного рабочего кухни входит:

- мойка посуды вручную или с применением специальных моечных машин и механизмов;
- удаление с грязной посуды остатков пищи и сбор пищевых отходов;
- мойка вручную или с помощью специальных приспособлений стен, полов, оконных рам и стёкол, моечных ванн, всего моечного оборудования, инструмента, различных приспособлений, всех других предметов, находящихся на рабочем месте мойщика посуды;
- соблюдение правил санитарии и гигиены в помещении мойки и на закреплённой территории;

- приготовление моющих и дезинфицирующих растворов;
- получение моющих средств, инвентаря и обтирочного материала др. моечного оборудования и приспособлений, применяемых в технологии моечного процесса.

3. Права

Подсобный рабочий кухни имеет право:

- 3.1. Принимать участие в обсуждении вопросов, входящих в его должностные обязанности.
- 3.2. Вносить предложения и замечания по организационно-производственным вопросам улучшения деятельности на порученном участке работы и предприятию в целом.
- 3.3. Получать от специалистов структурных подразделений предприятия информацию, необходимую для осуществления своей деятельности.
- 3.4. Требовать от работодателя организации рабочего места в соответствии с условиями Госстандарта и безопасности труда.

4. Ответственность




Подсобный рабочий кухни несёт ответственность за:

- Невыполнение или ненадлежащее выполнение своих функциональных обязанностей, за невыполнение приказов, распоряжений руководства предприятия, за нарушения трудовой и исполнительской дисциплины в соответствии с действующим трудовым законодательством.
- Нарушения, совершённые в период осуществления своих трудовых должностных обязанностей в соответствии с действующим гражданским, административным и уголовным законодательством.
- Причинение материального ущерба в соответствии с действующим законодательством.

5. Условия работы.

- 5.1. Режим работы подсобного рабочего кухни определяется Правилами внутреннего трудового распорядка, установленными на предприятии.
- 5.2. Настоящая должностная инструкция объявляется подсобному рабочему кухни при приёме на работу под расписку с расшифровкой подписи и указанием даты ознакомления.

С инструкцией ознакомлен:

« 11 » октября	2012 г.		Бузунова Ю.А.
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« 18 » февраля	2013 г.		Икшинова Ю.О.
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« 10 » ноября	2015 г.		Касанова Р.И.
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »	20 г.		
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »	20 г.		
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »	20 г.		
		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »	20 г.		
		(подпись)	(расшифровка подписи)