

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Величненская основная общеобразовательная школа»
Белевского района Тульской области**

**301552, Тульская обл., Белёвский р-н, д. Новая Велична, ул. Рабочая, д.30
e-mail: belev.velichnaschool@tularegion.org, телефон: (48742)44303**

Согласовано
Председатель профкома МОУ
«Величненская ООШ»
_____ Н.В. Лисицина
30.01.2024г.

Утверждено
приказом МОУ «Величненская ООШ»
Белевского района Тульской области
от 30.01.2024 г. № 01.30/01-ОД
Директор _____ Е.Н. Ачкасова

Должностная инструкция рабочего по кухне.

1. Общие положения

- 1.1. Должность кухонного рабочего относится к категории рабочих.
- 1.2. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности руководителем образовательной организации (далее – ОО).
- 1.3. Кухонный рабочий должен знать:
 - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
 - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
 - правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
 - правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
 - правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

2. Обязанности

Кухонный рабочий выполняет следующие трудовые обязанности:

- добросовестно исполняет свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдает правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает трудовую дисциплину;
- выполняет установленные нормы труда;
- соблюдает требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- проходит при необходимости инструктаж по охране труда
- бережно относится к имуществу работодателя (в т. ч. к имуществу третьих лиц, находящемуся у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества) и других работников;
- незамедлительно сообщает работодателю либо непосредственному руководителю о возникновении ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровью людей, сохранности имущества работодателя (в т. ч. имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества);
- доставляет полуфабрикаты и сырье в производственные цехи;
- открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгружает продукцию из тары;
- осуществляет внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполняет котлы водой;
- доставляет готовую продукцию к раздаче;

