|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОпредседатель профсоюзного комитета МКОУ СОШ №3 с. Дивное\_\_\_\_\_\_\_  | УТВЕРЖДАЮПриказ№\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.2024 г.Директор МКОУ СОШ №3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Д Никитин |

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**кухонного работника лагеря дневного пребывания «Улыбка »**

**при Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3»с. Дивное**

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Кухонный рабочий назначается на должность и увольняется с должности директором школы.
	2. В своей деятельности кухонный работник руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул", правилами пользования кухонным инвентарём и оборудованием, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, Правилами внутреннего трудового распорядка, этой Инструкцией.

1.2.Кухонный рабочий допускается к работе после прохождения медосмотра, вводного инструктажа по охране труда на рабочем месте.

1.3.Кухонный рабочий обязан знать и выполнять правила внутреннего распорядка школы.

1.4.Кухонный рабочий обязан знать и соблюдать санитарные правила, требования к мытью посуды, правила безопасности, должен знать, как пользоваться огнетушителем.

1.5.Приготавливает под руководством повара пищу, обрабатывает продукты, моет посуду, убирает кухню, раздает пищу, заменяет повара в его отсутствие.

**2. ФУНКЦИИ**

2.1. Выполнять вспомогательные работы в процессе приготовления пищи согласно технологии приготовления блюд.

2.2. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений пищеблока.

**3.ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

Кухонный рабочий выполняет обязанности:

* 1. Принимает участие в приготовлении полуфабрикатов для изготовления блюд и изделий;
	2. Осуществляет мытьё и дезинфекцию столовой кухонной посуды, инвентаря и оборудования пищеблока в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами;
	3. Проводит уборку помещений пищеблока, дезинфекционные мероприятия согласно действующих санитарных норм и правил;
	4. Систематически проходит бесплатный медицинский осмотр, имеет санитарную книжку.

3.5. Объекты повышенной опасности:

- распределительный щит;

- электрические печи;

- воспламеняющиеся вещества (жиры, масла)

3.6.Знает и соблюдает правила пожарной безопасности в помещении столовой, кухни, обеспечивает пожарную безопасность помещений столовой и кухни, знает противопожарный режим:

- бытовых нагревательных приборов;

- порядок отключения от сети электрооборудования в случае пожара;

- порядок осмотра и закрытия помещения после окончания работы;

- порядок обслуживания противопожарного инвентаря;

- действия в случае пожара, приемы тушения пожара.

3.7. При обнаружении пожара необходимо вызвать подразделение пожарной охраны, позвонить по тел. О1, и известить об этом директора школы, завхоза.

3.8. До прибытия пожарной команды выполняет работы по локализации, а также тушения пожаров в начальной стадии их развития.

3.9. Умеет обращаться с огнетушителем, первичными средствами пожаротушения.

 **Обязанности по выполнению требований нормативно-правовых актов по охране труда**

Кухонный работник обязан:

1. Заботиться о личной безопасности и здоровье, а также о безопасности и здоровье окружающих людей в процессе выполнения любых работ или во время пребывания на территории учебного заведения;
2. Изучать и соблюдать требования законодательства о труде и по охране труда, правила внутреннего распорядка, требования трудовой и технологической дисциплины.
3. Изучать и соблюдать требования инструкций по охране труда применительно к выполняемой работе.
4. Своевременно проходить обучение, инструктажи и проверку знаний по вопросам охраны труда.
5. Своевременно проходить медицинские осмотры и выполняет профилактические процедуры для профилактики профессиональных заболеваний.
6. Выполнять работу только по поручению непосредственно руководителя, выданному ему в установленной или письменной форме.
7. Выполняет все указания своего руководителя, направленные на обеспечение безопасности выполняемых работ.
8. Выполнять работу в спецодежде, спецобуви и с использованием других средств индивидуальной защиты. Правильно применяет средства индивидуальной и коллективной защиты.
9. Требовать в установленном порядке от руководителя работ обеспечения безопасных и здоровых условий труда в соответствии с действующими стандартами, правилами, нормами и инструкциями по охране труда.
10. Своевременно проверять безопасность рабочего места, предохранительных устройств, приспособлений, исправность машин и механизмов, инструмента, прежде чем приступить к работе. При обнаружении нарушений, если самостоятельно устранить их работник не может, к работе он не приступает и сообщает об этом своему непосредственному руководителю.
11. Немедленно сообщать своему непосредственному руководителю о любом несчастном случае, произошедшем в учебном заведении, о выявленных признаках профессионального заболевания, а также о ситуации, которая создает угрозу жизни и здоровью детей.
12. Проходить в установленном законодательством порядке первичные и периодические медицинские осмотры.

**4. ПРАВА**

Кухонный рабочий имеет право:

4.1.Требовать создания на рабочих местах безопасных и здоровых условий труда и обеспечения соответствующими спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.

4.2.Не приступать к работе при отсутствии технологических карт, инструкций по охране труда, прекращать эксплуатацию оборудования и производство работ при возникновении угрозы для здоровья и жизни работающих или аварийной ситуации.

4.3. Получение спецодежды в соответствии с установленными нормами;

4.4. Получение моющих средств;

4.5. Отказ от работы на неисправном оборудовании.

**5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

* 1. За невыполнение или не соответствующее выполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка школы, лагеря дневного пребывания, законных распоряжений директора школы и других локальных нормативных актов, служебных обязанностей, установленных данной Инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав, кухонный рабочий несёт дисциплинарную ответственность в порядке, определённом трудовым законодательством;
	2. За причинённые школе или участникам оздоровительного процесса, в связи с выполнением (невыполнением) своих служебных обязанностей убытков, кухонный рабочий несёт ответственность в порядке и рамках, установленных трудовым и/или гражданским законодательством.

5.3. За виновное причинение школе или участникам образователь­ного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) сво­их должностных обязанностей рабочий по обслуживанию и текуще­му ремонту зданий, сооружений и оборудования несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудо­вым и (или) гражданским законодательством.

5.4. За нарушение законов и других нормативно правовых актов об охране труда, создания препятствий, в деятельности должностных лиц органов государственного надзора за охраной труда, а также представителей профсоюзов, их организаций и объединений, виновные лица привлекаются к дисциплинарной, административной, материальной, криминальной ответственности согласно закону.

**6. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ ПО ДОЛЖНОСТИ**

6.1.Работает в режиме, утверждённом начальником детского учреждения отдыха;

6.2. Проходит инструктаж по правилам санитарии, гигиены, правилам эксплуатации кухонного оборудования, а также технике безопасности.

6.3.Подчиняется завхозу школы.

С инструкцией ознакомлен (а):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_