

## Должностная инструкция работника кухни

### Общие положения

1.1. Работник кухни (кухонный работник) [наименование организации, предприятия] относится к категории рабочих и подчиняется непосредственно [вписать нужное].

1.2. На должность работника кухни (кухонного работника) назначается лицо, имеющее начальное профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или основное общее образование и специальная подготовка по установленной программе без предъявления требований к стажу работы, но прошедшее профессиональную подготовку на производстве.

1.3. Назначение на должность работника кухни (кухонного работника) и освобождение от нее производится приказом руководителя [наименование организации, предприятия].

1.4. В своей деятельности работник кухни (кухонный работник) руководствуется:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- методическими рекомендациями по организации и проведению производственного контроля на объектах, занятых производством и реализацией пищевых продуктов;
- правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- уставом и локальными нормативными актами [наименование организации, предприятия], в том числе Правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями руководителя, настоящей должностной инструкцией, трудовым договором (контрактом).

1.5. Работник кухни (кухонный работник) 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;
- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, к рациональной организации труда на рабочем месте;
- виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;
- владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- производственную сигнализацию;
- правила делового этикета;
- настоящую должностную инструкцию.

### Должностные обязанности

2.1. На работника кухни (кухонного работника) возлагаются следующие должностные обязанности:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполнение котлов водой;
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;

- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов;
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;
- сбор пищевых отходов;
- выполнение работ по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии;
- ведение установленной технической документации.

### **Права**

3.1. Работник кухни (кухонный работник) имеет право:

- докладывать руководству обо всех выявленных недостатках в пределах своей компетенции;
- вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями;
- получать социальные гарантии, установленные законодательством Российской Федерации;
- знакомиться с материалами своего личного дела, жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, и давать по ним объяснения;
- требовать от руководства [наименование организации, предприятия] создания условий, необходимых для выполнения должностных обязанностей;
- пользоваться всеми правами, предусмотренными трудовым законодательством Российской Федерации.

### **Ответственность**

4.1. Работник кухни (кухонный работник) несет ответственность за:

- качество и своевременность выполнения возложенных на него настоящей должностной инструкцией обязанностей;
- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия;
- соблюдение инструкций по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.