**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение центр развития ребенка детский сад № 21**

СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:

 Председатель ПК Заведующий МБДОУ ЦРР – д/с № 21

\_\_\_\_\_\_Е. Н. Лясковская \_\_\_\_\_\_\_ Н. М. Згурская

**Должностная инструкция
 подсобного рабочего**

1. Общие положения.
1.1.Рабочий по кухне относится к категории обслуживающего персонала, назначается и освобождается от должности приказом заведующего МБДОУ детского сада.
1.2. Подчиняется заведующему МБДОУ .
1.3. На должность подсобного рабочего по кухне назначается лицо независимо от образования с обязательным прохождением медицинского осмотра.
1.4. В своей деятельности руководствуется:
•    Законодательными актами и ТК РФ;
•    Уставом МБДОУ детского сада и Правилами внутреннего трудового распорядка;
•    Трудовым договором;
•    Приказами, распоряжениями заведующего МБДОУ;
•    Настоящей должностной инструкцией.
1.5. Подсобный рабочий должен знать:
•    Инструкцию по охране жизни и здоровья детей;
•    Основы гигиены;
•    Правила внутреннего  трудового распорядка;
•    Санитарно-эпидемиологические правила;
•    Режим  МБДОУ ;
•    Правила техники безопасности и противопожарной безопасности;
•    Правила пользования электрооборудованием;
•    Действия в экстремальных ситуациях.
1.6. Продолжительность рабочего времени – 36 часов в неделю. Во время отсутствия подсобного рабочего его обязанности выполняет повар, несущий полную ответственность  за их надлежащее выполнение.

2. Функции.
На подсобного рабочего по кухне  возлагаются  следующие  функции:
2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне в соответствии с требованиями ЦГСЭН.
2.2. Содержание в чистоте кухонного инвентаря.
2.3. Проведение первичной обработки овощей.

3. Должностные обязанности.
Для выполнения возложенных на него функций подсобный рабочий по кухне обязан:
3.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье из кладовой.
3.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать жестяные и стеклянные консервные банки.
3.3. Выгружать продукцию из тары.
3.4. Обрабатывать котлы 20% раствором кальцинированной соды.
3.5. Транспортировать продукты, тару, посуду на кухне.
3.6. Осуществлять первичную обработку овощей.
3.7. Собирать и выносить пищевые отходы в отведенное место.
3.8. Проводить уборку пищеблока, мыть кухонную посуду, оборудование, инвентарь.
3.9. Пользоваться уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой.
3.10. Проводить уборку пищеблока, мыть посуду, оборудование, инвентарь.
3.11. Обеспечивать сохранность имущества и оборудования пищеблока.
3.12. Соблюдать правила личной гигиены.
3.13. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4. Права.
Подсобный рабочий по кухне  имеет право:
4.1.  Требовать от администрации создания условий для выполнения прямых обязанностей, своевременного ремонта оборудования и обеспечивания  моющими, чистящими средствами.
4.2. На защиту профессиональной чести и достоинства.
4.3. На социальные гарантии и льготы, установленные законодательством РФ.
4.4. На ежегодный оплачиваемый отпуск.

5. Ответственность.
5.1. Подсобный рабочий по кухне  несет ответственность:
•    за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим  административным, уголовным и гражданским  законодательством РФ;
•    за причинение материального  ущерба в пределах,  определяемых действующим  административным, уголовным и гражданским  законодательством РФ.
5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава  и  Правил  внутреннего трудового распорядка МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБДОУ, своих должностных обязанностей, установленных  настоящей должностной инструкцией, в том числе за не использование предоставленных прав, подсобный рабочий  несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном  действующим трудовым законодательством РФ.
За грубое нарушение трудовых обязанностей  в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
5.3. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации жизнедеятельности воспитанников в МБДОУ рабочий по кухне  административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

6. Взаимоотношения и связи по должности.
Подсобный рабочий:
6.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 36-часовой рабочей недели и утвержденному руководителем МБДОУ.
6.2. Выполняет поручения заведующего МБДОУ, старшей медсестры, кладовщика и повара, информирует их о возникших трудностях в работе.

С инструкцией ознакомлен(а): \_\_\_\_\_\_\_\_ \\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\

 (подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Копию инструкции получил(а): \_\_\_\_\_\_\_\_ \\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\

 (подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.