

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского  
края «Краснодарский машиностроительный колледж»

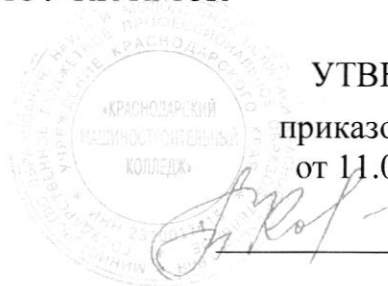
ГБПОУ КК КМСК

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ  
ИНСТРУКЦИЯ**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора  
от 11.01.2016 № 2

Т.Н. Колодочка



должность	<b>кладовщик</b>
подразделение	столовая

**I. Общие положения**

1.1.	категория должности	рабочий
1.2.	квалификационный разряд	1 разряд ЕТКС
1.3.	требования к образованию	основное общее образование
1.4.	специальность и направление подготовки	-
1.5.	опыт практической работы	без требования к стажу
1.6.	дополнительные требования	отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования  прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров
		личная медицинская книжка (приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 42)
1.7.	непосредственное подчинение	заведующий столовой (ул. Красная, 186)  заведующий производством (шеф-повар) ул. Северная, 309
1.8.	подчиненные работники	-
1.9.	доступ к персональным данным	-

ГБПОУ КК КМСК	ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ кладовщика	Страница 2 из 4
---------------	--------------------------------------	--------------------

#### 1.10. Необходимые знания:

- федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);
- порядок приемки продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов:
- документы по учету товаров при хранении (положения, инструкции, рекомендации, иные методические материалы);
- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на складе и на производстве;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа.

1.11. Является материально-ответственным лицом.

## **II. Описание трудовых функций**

Кладовщик обязан выполнять трудовые функции:

- 2.1. прием продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- 2.2. распределение товаров и продуктов на хранение в складских помещениях;