

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	кухонный рабочий
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 кухонного рабочего	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;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;
- правила включения и выключения технологического и посудомоечного оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;
- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- структура колледжа и перспективы его развития;
- внутренние организационно - распорядительные документы колледжа;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены.

II. Описание трудовых функций

Кухонный рабочий обязан выполнять трудовые функции:

- 2.1. выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд: первичная обработка овощей; переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля с целью определения дефектных экземпляров и примесей и их удаления;
- 2.2. доставка готовой пищи к раздаче;
- 2.3. использование инвентаря в строгом соответствии с маркировкой и назначением;
- 2.4. обеспечение качественного состояния кухонных помещений, оборудования и инвентаря;
- 2.5. сбор и утилизация производственных отходов в специальные контейнеры, предназначенные для отходов;

- 2.6. очистка мусоросборников, промывка их дезинфицирующим раствором, сбор мусор и вынос его в специально отведенное для этого место;
- 2.7. соблюдение правил санитарии и гигиены в убираемых помещениях столовой, строгое соблюдение правил личной гигиены, контроль за своим внешним видом;
- 2.8. приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам;
- 2.9. ежедневное мытье полов, оборудования, инвентаря;
- 2.10. еженедельное мытье стен, удаление пыли с подоконников, очистка стекол от пыли и копоти;
- 2.11. ежемесячное проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря;
- 2.12. при возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- 2.13. участие в генеральной уборке по окончании учебного года;
- 2.14. подготовка производственных помещений к новому учебному году
- 2.15 участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей;
- 2.16. бережно относиться к имуществу работодателя, работников;
- 2.17 выполнение требований законодательства о персональных данных;
- 2.18. осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами колледжа;

охрана труда

- 2.19. соблюдать требования охраны труда, правила и инструкциями по охране труда, утвержденные директором колледжа;
- 2.20. правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- 2.18. при повышении температуры, появлении признаков желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье сообщать непосредственному руководителю;
- 2.19. использовать в установленном порядке моющие, чистящие, обезжиривающие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в блоке питания (буфет, столовая);