

**Комунальний заклад «Осинівський освітній комплекс»  
Ширяївської селищної ради Одеської області**

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора КЗ «Осинівський ОК»

\_\_\_\_\_ Т.В. Топал

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 р.

**ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ № 20  
кухаря закладу дошкільної освіти (ЗДО)**

**1. Загальні положення**

- 1.1. Кухар призначається на посаду і звільняється з неї директором ОК.
- 1.2. Кухар підпорядкований безпосередньо медичній сестрі ЗДО.
- 1.3. У своїй діяльності кухар керується технологією приготування страв у їдальні ЗДО, правилами виробничої санітарії, правилами користування кухонним обладнанням, правилами і нормами охорони праці, техніки безпеки і протипожежного захисту, а також Статутом і локальними нормативними актами НВК, Правилами внутрішнього розпорядку, цією Інструкцією

**2. Завдання та посадові обов'язки**

- 2.1. Отримувати від постачальника відповідну кількість сертифікованих продуктів харчування, вести облік, відповідати за правильне збереження залишків продуктів.
- 2.2. Готувати їжу відповідної якості згідно з технологією приготування та меню, за затвердженим директором ОК .
- 2.3. Дотримуватися технології приготування їжі, смачно готувати страви.
- 2.4. Відповідати за санітарний стан кухні, чистоту посуду, кухонного інвентарю та робоче місце.
- 2.5. Вести записи в журналах щодо обліку продуктів, їх використання, збереження.
- 2.6. Систематично проходити безкоштовний медичний огляд, мати санітарну книжку.
- 2.7. Складати звіт про харчування дітей.
- 2.8. Харчувати дітей згідно графіка видачі їжі, затвердженого директором ОК.
- 2.9. Брати участь у складанні меню-розкладки.
- 2.10. Слідкувати за станом кухонного обладнання.
- 2.11. Виконувати всі вказівки медсестри.
- 2.12. Готувати щоденно зразки виходу готової продукції, відбирати добові проби й зберігати в холодильнику.
- 2.13. Суворо дотримуватися норм закладки сировини, норм співвідношення.
- 2.14. Дотримуватися правил особистої гігієни.
- 2.15. Маркувати обладнання, інвентар, посуду згідно санітарних правил для сирової та готової продукції.

- 2.16. Виключити можливість контакту сирих і готових до вживання продуктів.
- 2.17. Застосовувати миючі та дезінфікуючі засоби обов'язково відповідно до інструкції по режиму миття посуду і обробки інвентарю (з урахуванням конкретного режиму проведеної обробки).
- 2.18. Контролювати наявність інструкцій на робочому місці.
- 2.19. Зберігати миючі та дезінфікуючі засоби в певно відведеному місці.
- 2.20. Приготовлений дезінфікуючий розчин зберігати в ємностях із темного скла з пробкою, попереджуючи попадання світла і вологи, не більше 5 днів.
- 2.21. Зберігати чистий кухонний посуд на стелажах не менше ніж 0,5 м від підлоги.
- 2.22. Проводити маркування технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари відповідно до санітарних правил для сирих і готових продуктів.
- 2.23. Зберігати весь кухонний інвентар окремо і застосовувати суворо за призначенням.
- 2.24. Готувати окріп для пиття дітям в ємності харчоблоку і видавати його на групи за графіком сніданку.
- 2.25. Не використовувати посуд із побитими краями, деформований, із тріщинами, пластмасовий.
- 2.26. Проводити прибирання підлоги щоденно, протирати радіатори, підвіконники.
- 2.27. Здійснювати 1 раз на місяць генеральне прибирання приміщення харчоблоку.
- 2.28. Видавати готову їжу дітям лише після проби медсестри
- 2.29. Проходити навчання з охорони праці й перевірки знань з безпеки життєдіяльності 1 раз на 3 роки.
- 2.30. Дотримується норм та правил охорони праці , протипожежної безпеки.
- 2.31. Працює в режимі нормованого робочого дня за графіком, складеним виходячи із 40-го-динного робочого тижня і затвердженим директором ОК.
- 2.32. Проходить інструктажі з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного обладнання, а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом завгоспа.
- 2.33. Негайно сповіщає завгоспа про пошкодження кухонного електро- і санітарно-гігієнічного обладнання.

### **3. Права**

Кухар має право на:

- 3.1. Відмову від роботи на зіпсованому обладнанні.
- 3.2. Отримання миючих засобів.
- 3.3. Отримання спецодягу відповідно до встановлених норм.
- 3.4. Одержувати належну інформацію щодо своєї професійної діяльності.

### **4. Відповідальність**

- 4.1. Кухар несе матеріальну відповідальність за наявність продуктів харчування, обладнання та інвентарю в кухні.

4.2. За невиконання чи неналежне виконання без поважних причин Статуту і Правил внутрішнього трудового розпорядку школи, законних розпоряджень директора ОК та інших локальних нормативних актів, посадових обов'язків, встановлених цією Інструкцією, в тому числі за невикористання наданих прав, кухар несе дисциплінарну відповідальність у порядку, визначеному трудовим законодавством.

4.3. За завдані дитячому садку чи учасникам освітнього процесу у зв'язку виконанням (невиконанням) своїх посадових обов'язків збитки кухар несе відповідальність у порядку і в межах, встановлених трудовим і/чи цивільним законодавством.

## **5. Повинен знати**

5.1. Технологію приготування страв у ЗДО.

5.2. Правила виробничої санітарії, правил користування кухонним обладнанням.

5.3. Правила і норми охорони праці, техніки безпеки і протипожежного захисту

5.4. Статут, Правилами внутрішнього розпорядку ОК.

## **6. Кваліфікаційні вимоги**

На посаду кухаря призначається особа, яка має середню спеціальну освіту, професійне технічне кулінарне училище, або кваліфікаційний розряд кухаря не нижче 3 (третього), пройшла курси удосконалення по лікувальному харчуванню, володіє знаннями та практичними навичками, знає технологію приготування різних страв, без вимог до стажу роботи.

## **7. Взаємовідносини (зв'язки) за посадою**

Кухар ЗДО взаємодіє з:

- директором ОК;
- завгоспом;
- медичною сестрою;
- помічниками вихователів.

РОЗРОБИВ \_\_\_\_\_

Відповідальний з охорони праці

ПОГОДЖЕНО :

Голова ПК \_\_\_\_\_

Посадову інструкцію отримав \_\_\_\_\_