

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора КЗ «Осинівський ОК»
_____ Т.В. Топал
«_____» _____ 2018 р.

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ № 21

кухаря школи

1. Загальні положення

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

2. Завдання та посадові обов'язки

- 2.1. Якісно готувати їжу згідно з технологією приготування, обслуговувати учнів у їдальні під час перерв.
- 2.2. Отримувати від постачальника відповідну кількість сертифікованих продуктів харчування, вести облік, відповідати за збереження залишків продуктів.
- 2.3. Готувати їжу відповідної якості згідно з технологією приготування та меню, затвердженим директором ОК.
- 2.4. Слідкувати за станом кухонного обладнання.
- 2.5. Підтримувати в належному санітарному стані посуд, інвентар та робоче місце.
- 2.6. Вести записи в журналах щодо обліку продуктів, їх використання, збереження.
- 2.7. Систематично проходити безкоштовний медичний огляд, має санітарну книжку.
- 2.8. Складати звіт про харчування учнів ЗОШ.
- 2.9. Харчувати учнів згідно графіка видачі їжі, затвердженого директором ОК.
- 2.10. Брати участь у складанні меню-розкладки.
- 2.11. Виконувати всі вказівки СЕС, відповідальної особи за харчування.
- 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. Не використовувати посуд із побитими краями, деформований, із тріщинами, пластмасовий.
- 2.25. Проводити прибирання підлоги щоденно, протирати радіатори, підвіконники.
- 2.26. Здійснювати 1 раз на місяць генеральне прибирання приміщення харчоблоку.
- 2.27. Проходити навчання з охорони праці й перевірки знань з безпеки життєдіяльності 1 раз на 3 роки.
- 2.28. Працює в режимі нормованого робочого дня за графіком, складеним виходячи із 40-го-динного робочого тижня і затвердженим директором ОК
- 2.29. Проходить інструктажі з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного обладнання, а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом завгоспа.
- 2.30. Негайно сповіщає завгоспа про пошкодження кухонного електро- і санітарно-гігієнічного обладнання
- 2.31. Дотримується норм та правил охорони праці, протипожежної безпеки.

3. Права

Кухар має право на:

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, правила 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;
- черговими вчителями.

РОЗРОБИВ _____

Відповідальний з охорони праці

ПОГОДЖЕНО :

Голова ПК _____

Посадову інструкцію отримав _____