|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮГлавный врач ГБУЗ НО «Вадская ЦРБ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Горбунов |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

**Должностная инструкция**

**кухонного рабочего**

**ГБУЗ НО «ВАДСКАЯ ЦРБ»**

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на  основании  трудового   договора с кухонным рабочим  **Алексеенко И.П.** №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основной задачей кухонного рабочего является правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

1.2. Кухонный рабочий назначается и освобождается главным врачом ЦРБ по согласованию с медицинской сестрой по диетпитанию.

1.3. Кухонный рабочий непосредственно подчиняется медицинской сестре по диетпитанию, повару пищеблока.

1.4. На должность кухонного рабочего назначается лицо, достигшее 18-ти летнего возраста, имеющее среднее образование и практический опыт работы в столовой.

1.5. В случае временного отсутствия кухонного рабочего его замещает другой работник.

1.6. Кухонный рабочий согласно должностным обязанностям должен знать:

- безопасные приемы работы при переноске грузов;

- приемы разгрузки, погрузки, транспортировки всякого рода грузов;

- правила перемещения продуктов и готовой пищи на производстве;

- правила сбора и хранения отходов;

- правила эксплуатации оборудования;

- наименование кухонной посуды, инвентаря, их назначение;

- правила и режим мытья кухонной посуды, панелей, полов;

- правила обращения с горячей водой;

- правильную маркировку инвентаря и оборудования;

- необходимый санитарный минимум;

- режим экономии и рациональное использование электроэнергии, воды и других материальных ресурсов;

- структуру и организацию работы санатория с его профильными отделениями;

- постановления, распоряжения, приказы вышестоящих органов и служб, другие инструктивно-методические документы, поступающие от администрации санатория и вышестоящих лечебно-профилактических учреждений;

 **2. ФУНКЦИИ**

2.1. Участком работы кухонного рабочего является правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Рабочее место кухонного рабочего - производственные цеха пищеблока (заготовочные и доготовочные), подсобные помещения, кладовые, моечные, холодильные камеры.

2.2. Кухонный рабочий:

2.2.1. Готовит свое рабочее место.

2.2.2. Перед началом работы проверяет исправность оборудования, заземление.

2.2.3. В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте. Следит за маркировкой инвентаря и санитарным состоянием.

2.2.4. Приготавливает моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использует.

2.2.5. Моет оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины согласно санитарным нормам.

2.2.6. В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте.

2.2.7. Осуществляет доставку продуктов из кладовой суточного запаса в производственные цеха.

2.2.8. Заполняет водой котлы и устанавливает их на плиту.

2.2.9. Доставляет на мойку использованную кухонную посуду и чистую посуду в производственные цеха.

2.2.10. Своевременно производит обмен спецодежды.

 **3. СЛУЖЕБНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

**Кухонный рабочий по должностным обязанностям обязан:**

3.1. Качественно и своевременно выполнять возложенные на него функции в соответствии с требованиями действующего законодательства, нормативных актов, положений, инструкций и приказов администрации.

3.2. Выполнять ежедневные задания, полученные от повара, медицинской сестры по диетпитанию.

3.3. Надеть спецодежду, проверить исправность оборудования, заземление. При неисправности оборудования или отсутствии заземления к работе не приступать. О неисправности немедленно поставить в известность повара.

3.4. Проверить санитарное состояние и готовность рабочего места к работе, маркировку посуды и инвентаря.

3.5. Получить у повара необходимые для работы моющие и дезинфицирующие средства, ветошь, недостающий инвентарь и посуду.

3.6. Обеспечить содержание производственных помещений, подсобных помещений, кладовых, моечных, холодильных камер в соответствии с требованиями санитарных правил в течение всей рабочей смены.

3.7. Строго соблюдать нормы расходования моющих и дезинфицирующих средств, правильно ими пользоваться.

3.8. Экономно расходовать электроэнергию, холодную и горячую воду.

3.9. Собирать остатки пищи в специально предназначенную и промаркированную тару, периодически выносить их в контейнер.

3.10. По окончании работы вымыть всю кухонную посуду, инвентарь, оборудование, столы в цехах, кладовые, полы.

3.11. Находиться на рабочем месте только в специальной обуви, одежде и своевременно менять ее.

 С инструкцией ознакомлен:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                        (подпись)

 "  " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.