──────────────────────────────

 (наименование организации)

 УТВЕРЖДАЮ

 ИНСТРУКЦИЯ

 ──────────────────────────────

 (наименование должности)

00.00.0000 N 000

 ───────── ───────────────────

 (подпись) (инициалы, фамилия)

 Кухонного рабочего 00.00.0000

 1. Общие положения

 1.1. Кухонный рабочий подчиняется непосредственно

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(наименование должности руководителя)

1.2. Кухонный рабочий должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;

- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве и на складе;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

- правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе;

- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств;

- профессиональную терминологию;

- нормы и стандарты профессиональной этики;

- безопасные приемы работ по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировании грузов;

- правила пожарной безопасности;

- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

- правила пользования средствами индивидуальной защиты;

- основы трудового законодательства;

- Правила внутреннего трудового распорядка;

 - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (виды, наименования и реквизиты других актов и документов)

1.3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Обязанности

2.1. Перед началом рабочего дня (смены) кухонный рабочий:

1) надевает санитарную одежду, обувь;

2) проверяет исправность инструмента, приспособлений, инвентаря и т.п.;

3) проходит при необходимости инструктаж по охране труда;

 4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

2.2. В процессе работы кухонный рабочий:

1) выполняет работу, по которой проинструктирован и допущен;

2) использует спецодежду, спецобувь, иные средства индивидуальной защиты, исправные приспособления, инвентарь;

3) получает указания от непосредственного руководителя по выполнению задания, безопасным приемам и методам выполнения работы;

4) соблюдает правила использования приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ;

5) немедленно ставит в известность непосредственного руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;

6) соблюдает требования санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

 7) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

2.3. В течение рабочего дня (смены) кухонный рабочий:

 1) доставляет полуфабрикаты и сырье в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

 (цех/кухню/др.)

2) открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции;

3) производит выгрузку продукции из тары;

4) выполняет транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;

5) заполняет котлы водой;

6) осуществляет доставку готовой продукции к раздаче или в экспедицию;

7) производит загрузку функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузку ее на транспорт;

8) включает электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники;

9) устанавливает подносы на транспортер при комплектации обедов;

10) моет вручную и в посудомоечных машинах и раскладывает на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты;

11) выполняет установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;

12) собирает пищевые отходы;

13) обрабатывает и дезинфицирует рабочие зоны производственных цехов;

 14) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

 2.4. Кухонный рабочий:

 1) находится на рабочем месте в чистой санитарной одежде и обуви

установленного образца;

 2) сообщает \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ о повышении в

 (наименование должности руководителя)

течение рабочего дня температуры, появлении признаков желудочно-кишечных и

иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех

случаях заболеваний кишечными инфекциями;

 3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

 2.5. В конце рабочего дня (смены) кухонный рабочий:

 1) подготавливает рабочее место, оборудование, инвентарь к следующему

рабочему дню (смене);

 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на хранение неиспользованные сырье,

 (помещает/сдает)

полуфабрикаты, нереализованную пищевую продукцию;

 3) снимает санитарную одежду, обувь и помещает их на хранение;

 4) сдает установленную отчетность;

 5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

 2.6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (иные обязанности)

3. Права

При выполнении своих обязанностей кухонный рабочий обладает трудовыми правами, предусмотренными заключенным с работником трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными нормативными актами, Трудовым кодексом Российской Федерации и иными актами трудового законодательства.

4. Ответственность

4.1. Кухонный рабочий привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии со ст. 192 Трудового кодекса Российской Федерации за ненадлежащее исполнение по его вине обязанностей, перечисленных в настоящей инструкции.

4.2. Кухонный рабочий несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему товарно-материальных ценностей.

4.3. Кухонный рабочий за совершение правонарушений в процессе своей деятельности в зависимости от их характера и последствий привлекается к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством.

4.4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Заключительные положения

 5.1. Настоящая инструкция разработана на основе

Тарифно-квалификационных характеристик профессии "Кухонный рабочий" (раздел

"Торговля и общественное питание" Единого тарифно-квалификационного

справочника, выпуск N 51, утвержденного Постановлением Минтруда России от

05.03.2004 N 30) с учетом ГОСТ Р 30524-2013 "Услуги общественного питания.

Требования к персоналу", \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (реквизиты иных актов и документов)

 5.2. Ознакомление работника с настоящей инструкцией осуществляется при

приеме на работу (до подписания трудового договора).

 Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подписью в листе ознакомления, являющемся неотъемлемой частью

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 настоящей инструкции (в журнале ознакомления с инструкциями); в экземпляре

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 инструкции, хранящемся у работодателя; иной способ)

 5.3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.