

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 38
«КОЛОКОЛЬЧИК» Г.СВЕТЛОГРАД

Согласована:
Председатель ПО МБДОУ ДС № 38
«Колокольчик» г. Светлоград
Енисейская Л.Н.
«01» марта 2023 г.

Утверждена:
Заведующий МБДОУ ДС №38
«Колокольчик» г.Светлоград
Е.Ю. Черноволенко
приказ № 19 от 01.03.2023 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12
ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО**

1. Общие положения.

1.1. Настоящая производственная инструкция подсобного рабочего ДОУ разработана на основании Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание»; приказа Минздравсоцразвития РФ от 29.05.2008 г. №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" в редакции от 13 июля 2020 года; [СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#); [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания"](#); [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#); Трудового кодекса РФ и других нормативных актов, регулирующих трудовые отношения в Российской Федерации.

1.2. На должность подсобного рабочего принимаются лица, которые достигли возраста 18 лет, ознакомились с настоящей должностной инструкцией подсобного рабочего ДОУ и имеют среднее или другое образование, прошли инструктаж по охране труда.

1.1. Особыми условиями допуска к работе являются:

- прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

- наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

1.3. Подсобный рабочий ДООУ назначается и освобождается от должности заведующим ДООУ.

1.4. Подсобный работник ДООУ относится к категории рабочих, подчиняется шеф-повару, а также выполняет указания повара.

1.5. Во время отсутствия подсобного рабочего его должностные обязанности выполняет помощник повара ДООУ, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.6. Подсобный рабочий ДООУ должен знать:

- санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);
- гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);
- правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
- общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- Устав, режим и Правила внутреннего трудового распорядка ДООУ;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
- правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.7. Подсобный рабочий ДООУ должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте пищеблока ДООУ;

- использовать все устройства и оборудование для приготовления пищи;
- производить включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- вскрывать законсервированную продукцию;
- подготавливать и пользоваться растворами для удаления загрязнений с рабочих поверхностей кухонного оборудования;
- осуществлять безопасные работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности в сфере профессиональной деятельности.

1.8. Подсобный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершении террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

2. Трудовые обязанности.

Подсобный рабочий ДОУ выполняет следующие трудовые обязанности:

2.1. Содержит в надлежащей чистоте кухонный инвентарь, оборудование и помещение пищеблока ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

2.2. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой ДОУ.

2.3. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.

2.4. Выполняет вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, в большей мере используя технологическое оборудование.

2.5. Доставляет готовую пищу к раздаче.

2.6. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке ДОУ.

2.7. Участвует в сдаче тары.

2.8. Заполняет котлы водой.

2.9. Мойт оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины, холодильники, стеллажи согласно санитарным нормам.

2.10. Проводит влажную уборку территории пищеблока в соответствии с требованиями по содержанию пищеблока в ДОУ.

2.11. Включает электрические и газовые котлы, плиты, шкафы, кипятивники.

2.12. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.

- 2.13. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.
- 2.14. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока.
- 2.15. Обеспечивает воспитанников питьевой водой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и порядком организации питьевого режима в ДОУ.
- 2.16. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол, водопроводных кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов в пищеблоке ДОУ.
- 2.17. Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.
- 2.18. Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.
- 2.19. Проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.
- 2.20. Выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в ДОУ.

3. Права.

Подсобный рабочий ДОУ имеет право:

- 3.1. На ежегодный отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени - 28 календарных дней, на обеденные перерывы и на выходные и праздничные дни.
- 3.2. На социальное обеспечение, соответствующее возрасту, при утрате трудоспособности и в других установленных законом случаях.
- 3.3. На вознаграждение за добросовестный труд.
- 3.4. На прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра.
- 3.5. На специальную одежду — косынки, фартуки, перчатки, халаты.
- 3.6. На рабочее место, которое соответствует всем требованиям охраны труда, и получение от администрации ДОУ достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте.

4. Ответственность.

- 4.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией подсобного рабочего в ДОУ, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка, законных приказов и распоряжений заведующего ДОУ и

непосредственного руководителя на пищеблоке несет дисциплинарную ответственность.

4.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в ДООУ подсобный рабочий несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

4.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания связанных с физическим или психическим насилием над личностью ребенка, совершение иного аморального проступка следует освобождение от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством РФ и Федеральным Законом «Об образовании».

4.4. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба - в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Взаимоотношения и связи по должности.

Подсобный рабочий ДООУ должен:

5.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим ДООУ.

5.2. Выполнять поручения заведующего хозяйством и шеф-повара пищеблока, а также своевременно информировать их о возникших трудностях в работе.

5.3. Сообщает шеф-повару (повару), заведующему хозяйством о неисправностях оборудования и сантехники, о поломках дверей и замков, стекол и т.д.

5.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.

5.5. Получает от заведующего ДООУ, повара (шеф-повара) сведения нормативно-правового и организационного характера.

6. Порядок утверждения и изменения производственной инструкции.

6.1. Внесение изменений и дополнений в действующую производственную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается производственная инструкция.

6.2. Производственная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

6.3. Факт ознакомления сотрудника с настоящей производственной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре производственной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С производственной инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 20 ____ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /