

Должностная инструкция

кухонного работника

1. Общие положения

1. Кухонного работника нанимает и увольняет заведующий учреждением, по рекомендации шеф-повара.
2. Кухонный работник подчиняется шеф-повару.
3. На время отсутствия работника (отпуск, командировка, болезнь) его замещает другой работник, назначенный шеф-поваром.
4. Лицо, принимаемое на эту должность, должно отвечать следующим требованиям:
 - среднее (профильное средне-специальное) образование;
 - действующая медицинская книжка;
 - успешно законченное медицинское обследование;
 - требования к рабочему стажу не предъявляются.
5. Кухонный работник должен знать:
 - отраслевые стандарты и административные нормы;
 - основы эксплуатации кухонного оборудования;
 - способы подготовки ингредиентов для изготавливаемых блюд;
 - критерии безопасности пищевых ингредиентов;
 - стандарты расходования пищевых ингредиентов;
 - стандарты проведения уборки в кухонном помещении;
 - правила использования дезинфицирующих и моющих препаратов;
 - назначение посуды, кухонных приспособлений, используемого инвентаря;
 - правила работы с грузами;
 - правила работы с упаковкой (тарой);
 - требования к качеству выполняемой работы;
 - стандарты пожарной безопасности и трудовой дисциплины;
 - используемые на кухне санитарно-гигиенические нормативы.
6. Кухонный работник руководствуется:
 - действующими законами;
 - отраслевыми стандартами;
 - документами учреждения;
 - содержанием данной инструкции.

2. Обязанности

На кухонного работника возложены следующие функции:

1. Помощь поварам в приготовлении блюд.
2. Помощь другим кухонным работникам в рамках своей компетенции.
3. Информирование шеф-повара о возможных проблемах с качеством ингредиентов, готовых блюд, работой кухонного оборудования.
4. Переноска грузов, доставляемых на кухню, и их сортировка.
5. Размещение готовых блюд на раздаче.
6. Вскрытие упаковок доставленной продукции.
7. Подготовка кухонного оборудования к началу работы.
8. Поддержание текущей работы кухонного оборудования.
9. Проверка состояния кухонного оборудования в конце смены.

10. Уборка пищевых отходов.
11. Чистка мусоросборников в соответствии с установленным графиком.
12. Регулярная дезинфекция санитарно-технического оборудования
13. Отбор и сортировка пищевых ингредиентов.
14. Участие в уборке кухонного помещения.
15. Чистка кухонного оборудования, посуды, инвентаря.
16. Уход за выданной работодателем фирменной одеждой.
17. Соблюдение в своей работе санитарно-гигиенических нормативов, стандартов трудового распорядка, норм пожарной безопасности.
18. Прохождение регулярных медицинских осмотров, в соответствии со стандартами учреждения.

3. Ответственность

Кухонный работник несет ответственность в следующих случаях:

1. За ущерб, полученный учреждением из-за его действий, — в пределах, обозначенных в соответствующих положениях трудового законодательства.
2. За невыполнение трудовых обязанностей — в границах, указанных в трудовом законодательстве.
3. За совершенные в ходе работ правонарушения — в порядке, определенном соответствующими статьями законодательства.

4. Права

1. Вносить предложения шеф-повару по оптимизации своих трудовых процедур.
2. Принимать участие в собраниях персонала учреждения, где затрагиваются вопросы работы кухни.
3. Получать доплаты по мере выполнения плановых показателей.
4. Требовать от сотрудников получения доступа к необходимой в работе информации.
5. Требовать от руководства кухни поддержания условий, нужных для эффективного выполнения своей работы.

5. Условия труда

1. Кухонный работник получает от работодателя комплект фирменной одежды (халаты, перчатки и пр.), используемый им в работе.
2. Кухонный работник может привлекаться к работе по праздникам и выходным, в соответствии со своим рабочим графиком и правилами учреждения.
3. Кухонный работник может быть привлечен к выполнению своих обязанностей на выезде, для помощи в обслуживании торжественных мероприятий, в соответствии с правилами учреждения.