

Должностная инструкция

мойщика посуды

1. Общий раздел

1. Мойщик посуды нанимается и увольняется директором учреждения общественного питания.
2. Мойщик посуды состоит в подчинении у шеф-повара.
3. На время отсутствия сотрудника (отпуск, лечение заболевания и пр.) его подменяет другой кухонный работник, рекомендованный шеф-поваром.
4. Лицо, претендующее на эту работу, должно удовлетворять следующим критериям:
 - действительная медицинская книжка;
 - успешно пройденное медобследование;
 - требования к трудовому опыту и образованию не предъявляются.
5. Мойщик посуды обязан понимать:
 - профильные акты и законы;
 - профессиональные стандарты;
 - стандарты эксплуатации посудомоечной машины;
 - нормативы расходования моющих препаратов;
 - правила использования чистящих веществ;
 - требуемые параметры качества работ;
 - правила использования тележки для перевозки посуды;
 - стандарты обращения со столовыми приборами, подносами, посудой;
 - правила чистки посуды, её последующей сортировки и укладывания;
 - правила пожарной и технической безопасности, а также нормативы охраны труда;
 - стандарты трудовой дисциплины;
 - обязательные к применению на кухне санитарно-гигиенические нормативы.
6. Специалист руководствуется:
 - нормативными актами;
 - действующим законодательством;
 - внутренней документацией учреждения;
 - разделами данного документа.

2. Обязанности

Мойщик посуды отвечает за следующий спектр задач:

1. Помощь служащим кухни в границах своей компетенции.
2. Информирование руководства о проблемных моментах в работе посудомоечной машины.
3. Сбор и транспортировка на кухню использованной посуды, подносов, столовых приборов.
4. Чистка посуды и других предметов с использованием специального оборудования и моющих средств.
5. Сушка очищенных предметов, их сортировка и выкладывание.
6. Проверка готовности посудомоечного оборудования к работе, а также его проверка в конце смены.
7. Составление заявок на пополнение запасов чистящих препаратов, щеток и пр.

8. Участие в уборке пищевых отходов.
9. Участие в наведении порядка на кухне в конце смены.
10. Очистка посудомоечной машины в соответствии с установленным графиком.
11. Изготовление требуемых чистящих растворов.
12. Обеспечение ухода за выданной работодателем спецодеждой.
13. Соблюдение требуемых санитарно-гигиенических стандартов.
14. Соблюдение параметров трудовой дисциплины, нормативов пожарной безопасности и правил охраны труда.

3. Ответственность

Мойщик посуды может быть наказан в следующих ситуациях:

1. За материальный ущерб, полученный работодателем по его вине, — в соответствии с разделами трудового законодательства.
2. За невыполнение профессиональных функций — в тех пределах, которые обозначены в трудовом законодательстве и документации работодателя.
3. За правонарушения, совершенные на рабочем месте, — в порядке, указанном в подходящих разделах административного, трудового и уголовного права.

4. Права

Мойщик посуды наделен работодателем нижеперечисленными возможностями:

1. Доносить до менеджмента предложения по улучшению трудовых процессов на кухне.
2. Участвовать в собраниях работников кухни, на которых обсуждаются вопросы её функционирования.
3. Получать дополнительные выплаты при выполнении показателей эффективности (KPI), а также в случаях, оговоренных в инструкции и трудовом договоре.
4. Требовать от коллег получения нужной в работе информации.
5. Иметь доступ к критериям, на основании которых менеджмент оценивает эффективность работы.
6. Требовать от менеджеров содействия в исполнении своих трудовых функций.

5. Условия труда

1. Мойщик посуды снабжается работодателем фирменной рабочей одеждой (халат, перчатки, шапочка).
2. Мойщик посуды имеет право на питание за счет заведения в порядке, указанном в документах учреждения.
3. График работы сотрудника допускает его занятость в праздничные и выходные дни, а также ночью; при этом служащий получает дополнительное вознаграждение, в соответствии с положениями трудового законодательства.
4. Мойщик посуды может привлекаться к работе на выезде, для содействия в обслуживании праздничных мероприятий.