



# СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Должностная инструкция Кухонного работника

Д – 3.4 – 15    Страница 1    Страниц 2

УТВЕРЖДАЮ:

\_\_\_\_\_ (ФИО)

\_\_\_\_\_ (подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ КУХОННОГО РАБОТНИКА

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Кухонный работник относится к категории рабочих.
- 1.2. Кухонный работник назначается и освобождается от занимаемой должности зав. производством, управляющим, шеф-поваром, шеф-кондитером, администратором, предприятия.
- 1.3. На период отпуска и временной нетрудоспособности кухонного работника его обязанности могут быть возложены на мойщика посуды, уборщика помещений, с оплатой 50% от основного оклада заменяемого работника.
- 1.4. Кухонный работник непосредственно подчиняется заведующему производству, Управляющему, шеф-повару, шеф-кондитеру, администратору предприятия.
- 1.5. В своей деятельности кухонный работник руководствуется правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Положением предприятия, (в том числе Правилами внутреннего распорядка, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией), трудовым договором (контрактом).

### 2. ФУНКЦИИ

- 2.1 Основными направлениями деятельности кухонного работника является содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования, обработка продуктов.
- 2.2 Кухонный работник исполняет обязанности мойщицы посуды в период ее временного отсутствия (отпуск, болезнь и т.д.). Исполнение обязанностей осуществляется в соответствии с законодательством о труде на основании приказа директора предприятия с оплатой 50% от основного оклада замещаемого работника.

### 3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Кухонным работником осуществляется:

- 3.1 Мойка бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря (половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.
- 3.2 Содержание в чистоте мусорные бочки. (внутри, снаружи)
- 3.3 Содержание в чистоте стеллажей для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря.
- 3.4 Кухонный работник утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
- 3.5 Чистка овощей и фруктов.
- 3.6 Содержать в чистоте полы, стены в зоне кухни, штафф-зоны, гардероба, штафф-уборные, гардероб.
- 3.7 Переносить чистую посуду, инвентарь, столовые приборы в зону кухни, кондитерского цеха.
- 3.8 Раскладывать по рабочим местам инвентарь, посуду, столовые приборы.
- 3.9 Заниматься фасовкой продукции кухни



# СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Должностная инструкция Кухонного работника

Д – 3.4 – 15    Страница 2    Страниц 2

## 4. ПРАВА

**Кухонный рабочий имеет право:**

- 4.1 Докладывать руководству обо всех выявленных недостатках в пределах своей компетенции.
- 4.2 Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями.
- 4.3 Пользоваться всеми правами, предусмотренными трудовым законодательством РК.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Кухонный работник несет ответственность в соответствии с законодательством Республики Казахстан за:

- За качество и своевременность выполнения возложенных на него настоящей должностной инструкцией обязанностей.
- Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия.
- Соблюдение инструкций по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

С должностной инструкцией ознакомлен(на):

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.