

Робоча інструкція кухаря

1. Загальні положення

1.1. Інструкцію розроблено на основі кваліфікаційної характеристики кухаря.

1.2. Кухар призначається на посаду і звільняється з неї директором Золотівського ліцею №16 (далі — директор, заклад освіти) з дотриманням вимог нормативно-правових актів про працю.

1.3. Кухар повинен мати відповідну професійну підготовку.

1.4. Кухар підпорядкований безпосередньо завгоспу закладу освіти.

1.4. У своїй діяльності кухар керується технологією приготування страв у шкільній їдальні, правилами виробничої санітарії, правилами користування кухонним обладнанням, правилами і нормами охорони праці, техніки безпеки і протипожежного захисту, а також Статутом і локальними нормативними актами закладу освіти, правилами внутрішнього розпорядку, цією Інструкцією.

2. Функції

Головне призначення кухаря — приготування їжі згідно з технологією приготування, обслуговування здобувачів освіти у їдальні під час перерв.

3. Посадові обов'язки

Кухар:

3.1. Отримує від постачальника продукти харчування.

3.2. Готує їжу відповідної якості згідно з технологією приготування.

3.3. Слідкує за станом кухонного обладнання.

3.4. Підтримує в належному санітарному стані робоче місце.

3.5. Веде записи в бракеражному журналі щодо обліку продуктів /готової і сирової продукції/, журнал по переборці круп, складає меню, роблячи відповідні розрахунки.

3.6. 2 рази на рік проходить медичний огляд, має санітарну книжку.

4. Права

Кухар має право на:

4.1. Відмову від роботи на зіпсованому обладнанні.

4.2. Отримання миючих засобів.

4.3. Отримання спецодягу відповідно до встановлених норм.

4.4. Має право на захист своєї честі і гідності.

4.5. Користуватися відпусткою, надбавками, різними видами пільг та заохочень.

5. Відповідальність

5.1. Кухар несе матеріальну відповідальність за наявність продуктів харчування, обладнання та інвентарю в кухні.

5.2. За невиконання чи неналежне виконання без поважних причин Статуту і Правил внутрішнього трудового розпорядку ліцею, законних розпоряджень

директора та інших локальних нормативних актів, посадових обов'язків, встановлених цією Інструкцією, в тому числі за невикористання наданих прав, кухар несе дисциплінарну відповідальність у порядку, визначеному трудовим законодавством.

5.3. За завдані закладу освіти чи учасникам освітнього процесу у зв'язку виконанням (невиконанням) своїх посадових обов'язків збитки кухар несе відповідальність у порядку і в межах, встановлених трудовим і/чи цивільним законодавством.

6. Взаємовідносини

Кухар:

6.1. Працює в режимі нормованого робочого дня за графіком, складеним виходячи із 40-го-динного робочого тижня і затвердженим директором ліцею.

6.2. Проходить інструктаж з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного обладнання, а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом завгоспа ліцею.

6.3. Негайно сповіщає завідуючого господарством ліцею про пошкодження кухонного електро- і санітарно-гігієнічного обладнання.

Робочу інструкцію розробив

Завідуючий господарством _____
(підпис)

ПОГОДЖЕНО

Голова профкому

Золотівського ліцею №16 _____ Т.С.Євдокімова
(підпис)

З інструкцією ознайомлений(а)