

«согласовано»
Председатель профкома
МБДОУ д/сада «Колобок»
Л.А. Яметова
« 11 » *сентября* 2014 г
Протокол № 12

«утверждаю»
заведующий МБДОУ д/сада
«Колобок» с. Чураево
Л.А. Яметова
« 11 » *сентября* 2014 г
Приказ № 89



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПОДСОБНОГО РАБОЧЕГО ДЕТСКОГО САДА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

. Настоящая должностная инструкция разработана на основании квалификационной характеристики помощника воспитателя образовательного учреждения, утвержденной приказом Министерства здравоохранения образования и социального развития РФ от 26.08.10 г. № 761н, Трудового кодекса РФ, Устава Учреждения.

1.1. Основной задачей подсобного рабочего является содержание в образцовом порядке всех помещений, принадлежащих пищеблоку.

1.2. Подсобный рабочий назначается и освобождается от должности приказом заведующей МБДОУ детского сада «Колобок» с. Чураево в установленном порядке.

1.3. Подсобный рабочий в своей работе руководствуется распоряжениями и указаниями заведующей детским садом, , правилами внутреннего трудового распорядка и настоящей должностной инструкцией.

1.4. Подчиняется непосредственно заведующей детским садом.

2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. На должность подсобного рабочего назначаются лица, достигшие совершеннолетия, имеющие стаж работы не менее 1-го года с образованием не ниже среднего.

3. ОБЯЗАННОСТИ

3.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологический режим:

Обработку всего оборудования, помещений, инвентаря проводить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (ежедневно, после каждого применения);

Тщательно мыть котлы, посуду, плиты;

Своевременно выбрасывать пищевые отходы;

Мыть стены, окна, плинтуса, столы, стулья, холодильники (каждую пятницу);

Иметь в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства

Содержать в идеальном порядке все электроприборы, доски, ножи, посуду.

3.3. По мере возможности помогать поварам в приготовлении питания детям и во время болезни повара замещать его.

3.5. Участвует в организационно-общественных мероприятиях коллектива.

4 Подсобный рабочий должен знать;

4.1 Санитарно-эпидемиологические правила;

4.2 Основы гигиены;

4.3 Правила внутреннего трудового распорядка;

4.4 режим детского учреждения;

4.5 наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;

4.6 правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

