

ПОГОДЖЕНО
Голова ПК Джурівського ліцею
Снятинської міської ради
_____ Руслана ТИМОФІЙЧУК

« ___ » _____ 2024 р.

СХВАЛЕНО педагогічною радою
Джурівського ліцею
Снятинської міської ради
(протокол №8 від 04.06.2024 року)

ПОГОДЖЕНО
Голова ПК Новоселицької філії Джурівського
ліцею
Снятинської міської ради
_____ Надія ПАЛІЙЧУК

« ___ » _____ 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Джурівського ліцею
Снятинської міської ради
_____ Микола ХРЕПТІЙ
« ___ » _____ 2024 р.

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ

кухаря

Джурівського ліцею Снятинської міської ради
(Код КП 5122) в умовах воєнного стану

1. Загальні положення

1.1. Ця робоча інструкція розроблена на основі тарифно-кваліфікаційної характеристики робітника «кухар», яким встановлюються місячні оклади згідно діючому законодавству та відповідно до Закону України «Про охорону праці» (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018 року, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці», затвердженого Наказом Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29 січня 1998 року № 9 в редакції від 01 вересня 2017 року.

1.2. Кухар призначається на посаду і звільняється з неї директором закладу освіти за поданням завідуючого господарством.

1.3. Кухар безпосередньо підпорядковується директору закладу освіти, а також завідуючому господарством закладу освіти.

1.4. Перед допуском до самостійної роботи кухар повинен пройти обов'язковий попередній (під час вступу на роботу) медичний огляд, (та 2 рази на рік відповідно графіка), вступний інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки, первинний інструктаж з охорони праці безпосередньо на робочому місці.

1.5. Кухар повинен виконувати свої обов'язки відповідно до робочої інструкції, дотримуватися інструкції з охорони праці, інструкції про заходи пожежної безпеки в закладі освіти.

1.6. Працює в режимі нормованого робочого дня за графіком, складеним виходячи з 40-годинного робочого тижня і затвердженим директором школи за поданням завідуючим господарством.

1.7. У своїй роботі кухар керується нормативно-правовими актами з питань харчування дітей, зокрема, Вимогами щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР); правилами і нормама охорони праці та пожежної безпеки; статутом та правилами внутрішнього розпорядку закладу; наказами директора закладу; цією робочою інструкцією.

2. Завдання та обов'язки

Кухар закладу освіти:

2.1. При виконанні завдань та обов'язків кухарю слід враховувати Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

2.2. Замовляє та веде облік продуктів харчування та продовольчої сировини.

2.3. Готує страви та кулінарні вироби згідно з технологією приготування.

2.4. Обслуговує учнів у їдальні під час перерв, видає приготовлені страви.

2.5. Слідкує за станом кухонного обладнання.

2.6. Підтримує в належному санітарному стані робоче місце.

2.7. Веде необхідну документацію (журнали бракеражу сирової та готової продукції, обліку відходів, обліку прибирання харчоблоку тощо).

2.8. Щоденно складає калькуляційні картки.

2.9. Зменшує ризики перехресного забруднення завдяки належному плануванню та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, зокрема пакувальних, персоналу, так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів.

2.10. Вживає заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

2.11. Обладнання використовує за призначенням згідно зі специфікою та контролює впроваджену систему технічного обслуговування обладнання.

2.12. Організовує перевірку обладнання, приладів відповідно до вимог чинного законодавства.

2.13. Оцінює ризики, які можливі через неналежну роботу обладнання та приладів.

2.14. Прилади й апарати підтримує у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів.

2.15. Складає акти на ремонт і списання несправних (дефектних) інструментів, приладів тощо, а також на недостачу і псування матеріалів, які знаходяться у коморі.

2.16. Контролює, щоб планові та позапланові ремонтні роботи проводили так, щоб унеможливити забруднення харчових продуктів.

2.17. Бере участь в інвентаризації.

2.18. Виконує передбачені законодавством вимоги щодо утилізації відходів.

2.19. В канікулярний час залучається до прибирання та упорядкування території закладу освіти, упорядкування квітників та навчально-дослідної земельної ділянки, здійснення поточних ремонтів приміщень тощо.

2.20. Кухар дотримується положень щодо організації роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності в харчоблоці закладу освіти:

2.20.1. Забезпечує виконання посадових обов'язків, що регламентується законодавчими та нормативно-правовими актами з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності.

2.20.2. негайно повідомляє адміністрацію закладу освіти про нещасний випадок, що трапився з працівником харчоблоку, надає йому домедичну допомогу, викликає медпрацівника.

2.20.3. Проходить навчання та перевірку знань з питань охорони праці, надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків, а також правил поведінки в разі виникнення аварій та надзвичайних ситуацій (один раз на три роки).

2.20.4. Проходить інструктаж під час прийняття на роботу та періодично з питань охорони праці, навчання щодо надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків, правил поведінки та дій під час виникнення аварійних ситуацій, пожеж і стихійних лих, навчання з питань цивільного захисту, зокрема правилам техногенної та пожежної безпеки.

2.20.5. Проходить обов'язкові періодичні медичні огляди в установленому законодавством порядку.

2.20.6. Почувши сигнал повітряної тривоги кухар повинен вимкнути ввімкнені

електроприлади, завершити етап приготування страви, по завершенню перевірки прямувати визначеним маршрутом до найближчого укриття.

2.20.7. Після завершення небезпеки та оголошення про відбій тривоги повертається на робоче місце.

3. Права

Кухар закладу освіти має право:

3.1. Бути забезпеченим відповідним обладнанням, інструментами, матеріалами, засобами індивідуального захисту відповідно до встановлених норм.

3.2. На обладнання робочого місця згідно з встановленими нормами, які забезпечують можливість виконання ним посадових обов'язків.

3.3. Відмовитись від проведення небезпечних для життя і здоров'я робіт в умовах нездійснення необхідних заходів безпеки.

3.4. Висування вимог до директора закладу (письмово та усно) щодо дотримання положень нормативних документів з організації ремонтних робіт у школі.

3.5. На захист професійної честі і гідності.

3.6. Знайомитися зі скаргами та іншими документами, які містять оцінку його роботи, давати на них пояснення.

3.7. Захищати свої інтереси самостійно і (чи) через представника, в тому числі адвоката, у випадку дисциплінарного (службового) розслідування, пов'язаного з порушенням ним норм професійної етики.

3.8. На конфіденційність дисциплінарного (службового) розслідування, за винятком випадків, передбачених законодавством, а також права, визначені Конституцією України, Правилами внутрішнього трудового розпорядку, Статутом, колективним договором і іншими нормативними і законодавчими документами України.

4. Відповідальність

4.1. Кухар несе матеріальну відповідальність за збереження продуктів харчування, обладнання та інвентарю на харчоблоці закладу освіти.

4.2. За невиконання або неналежне виконання без поважних причин Статуту і Правил внутрішнього розпорядку, інших локальних нормативних документів, законних розпоряджень директора закладу освіти та інших локальних нормативних актів, посадових обов'язків кухар несе дисциплінарну відповідальність у порядку, визначеному трудовим законодавством. За порушення трудової дисципліни до працівника може бути застосовано тільки один з таких видів стягнення: догана або звільнення.

4.3. За порушення правил пожежної безпеки, охорони праці, санітарно-гігієнічних правил організації харчування кухар притягається до адміністративної відповідальності в порядку і у випадках, передбачених чинним законодавством.

4.4. За завдані збитки закладу освіти у зв'язку з неналежним виконанням (невиконанням) своїх посадових обов'язків кухар несе матеріальну відповідальність в порядку і межах, встановлених трудовим, кримінальним, цивільним законодавством.

4.5. За особисту безпеку та безпеку оточуючих, повинен бути обережним під час перебування на робочому місці, в приміщеннях закладу освіти та на території закладу освіти.

5. Повинен знати

5.1. Постанови Кабінету Міністрів України, накази та розпорядження Міністерства освіти і науки України, Конвенцію про права дитини, інші законодавчі та нормативно-правові акти з питань освіти та організації харчування, Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

5.2. Рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки.

5.3. Правила і місце зберігання продуктів, з яких готується їжа.

5.4. Норми продуктів харчування на одного учня при приготуванні їжі.

5.5. Вплив кислот, солей та жорсткості води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування.

5.6. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання: правила використання та призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду.

5.7. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

5.8. Правила внутрішнього трудового розпорядку.

6. Кваліфікаційні вимоги

6.1. Професійно-технічна освіта, професійна підготовка на виробництві, досвід роботи – не менше одного року стажу за суміжною професією.

7. Взаємовідносини за посадою

Кухар закладу освіти взаємодіє із:

7.1. Директором закладу освіти та його заступниками.

7.2. Педагогічними працівниками закладу освіти.

7.3. Медичними працівниками закладу освіти.

7.4. З працівниками харчоблоку.

7.5. З обслуговуючим персоналом у межах виконання своїх посадових обов'язків.

З посадовою інструкцією ознайомлений (а), один екземпляр отримав (ла), зобов'язуюсь виконувати та зберігати його на робочому місці.

«___» _____ 2024р.

_____ / _____ /