**3. Должностные обязанности**

3.1. Кухонный рабочий должен являться на работу строго согласно утвержденному графику его работы в столовой.

3.2. Обеспечивать подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

3.3. Добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания, применять способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

3.4. Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов и использовать по назначению. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3.5. Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки). Контролировать наличие инструкции на рабочем месте.

3.6. Кухонную посуду освобождать от остатков пищи и мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках,

стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдавать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранить на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.8. Металлический инвентарь после мытья прокаливать в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушивать.

3.9. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи мыть горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции мыть с использованием дезинфицирующих средств.

3.10. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не использовать.

3.11. Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независим от наполнения очищать, промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивать горячей водой и просушивать.

3.12. В помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку: мытье полов перед каждой раздачей пищи, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, чистка сантехнического и технологического оборудования; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. При уборке мест хранения хлеба крошки сметать специальными щетками, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

3.13. Один раз в месяц проводить совместно с поварами генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.14. Обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранить на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.15. Не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами,

деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

3.16. Осуществлять первичную обработку сырых продуктов (чистка и мытье овощей, подготовка круп, обработка яиц, чистка рыбы).

3.17. Выполнять разовые поручения завхоза и поваров.

3.18. Оказывать помощь завхозу в перемещении продуктов и уборке кладовой.

3.19. Ежедневно готовить дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкциями с занесением отметки в журнал приготовления растворов.

3.20. Не приступать к работе на пищеблоке с ангинами, катаральными явлениями верхних

дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии порезов, ожогов выполнять работу в перчатках.

3.21. Соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти. Перед входом в туалетную комнату снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

3.22. Своевременно информировать своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках при выполнении работы и принятых мерах по их устранению.

3.23. Строго соблюдать правила по охране труда и противопожарной безопасности.

3.24. Проходить ежегодный медицинский осмотр в нерабочее время согласно графику, утвержденному в столовой