|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |

|  |
| --- |
|  Приложение 3 приказу № 01-04-022/3от 26.02.2025«Утверждаю»Директор ТМК ОУ«Носковская средняя школа-интернат»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. ЗемцоваФИО«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 года |

 |

 |  |  |

**Должностная инструкция № 4**

**кухонного работника оздоровительного лагеря**

**с дневным пребыванием детей**

**Характеристика работ:** доставка полуфабрикатов и сырья из кладовой. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных банок. Выгрузка продукции из тары. Проведение вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий, процеживание, протирание). Ведение процессов первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (переборка, промывка, очистка и нарезка овощей, зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, рыбы, разделка сельди, кильки, обработка субпродуктов и др. ). Выгрузка продукции из тары. Транспортировка продукции, тары посуды на кухне. Заполнение котлов водой. Включение электрических газовых котлов, плит шкафов, кипятильников. Сбор и сдача отходов производства.

**Должен знать:** безопасные приёмы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке всякого рода грузов; правила вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой пищи на производстве; правила сбора и хранения пищевых отходов; правила включения, выключения оборудования, правила охраны труда и техники безопасности, противопожарной безопасности, санитарии и личной гигиены, трудовой дисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| С инструкцией ознакомлен (а)  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись, Ф.И.О.) |