**Утверждена**

**приказом директора ГКП на ПХВ**

**«Многопрофильный медицинский центр»**

**акимата города Астаны**

**от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года №\_\_\_\_\_\_**

**Должностная инструкция кухонного рабочий пищеблока**

**1. Общие положения**

1. Кухонный рабочий относится к категории рабочих.
2. На должность кухонного рабочего принимается лицо, имеющее начальное или среднее образование, без предъявления требований к стажу работы.

3.Кухонный рабочий назначается на должность и освобождается от должности в установленном законодательством порядке директором ГКП на ПХВ «Многопрофильный медицинский центр» (далее - центр).

4.Кухонный рабочий непосредственно подчиняется диетсестре и повару.

5.Свою деятельность осуществляет в соответствии с:

* нормативными правовыми актами, регулирующими отношения в области здравоохранения, организации питании, действующего законодательство Республики Казахстан;
* приказами МЗ РК, Управления здравоохранения г. Астана, поручениями директора Центра;
* правилами внутреннего трудового распорядка, внутренними документами центра и настоящей должностной инструкцией.

6.Должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок;

- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

7.В период отсутствия на работе в виду: временной нетрудоспособности, трудового отпуска, отпуск без сохранения заработной платы, ее обязанности в установленном порядке исполняет назначаемое лицо, несущее полную ответственность за их надлежащее исполнение.

**2. Обязанности**

8.Кухонный рачочий обязан:

1) соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего распорядка медицинской организации, поддерживать лечебно-охранительный, санитарно-эпидемиологический режим в медицинской организации;

2) работать в команде для реализации миссии центра;

3) соблюдать правила медицинской этики и деонтологии;

4) доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи;

5) открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;

6) выгружать продукции из тары;

7) внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;

8) заполнить котлы водой;

9) доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию;

10) включать электрические плиты, шкафы, кипятильников;

11) обеспечить сбор пищевых отходов и вынос их из пищеблока (ежедневно);

12) осуществляет первичную обработку рыбы, овощей: перебирает зелень, очищает и дочищает картофель, овощи, фрукты, ягоды, другие плоды. Размораживает мясо, птицу, потрошить рыбу;

13) нарезает картофель, овощи, зелень;

14) ежедневно проводить влажную уборку своего рабочего места, моет кухонную посуду, техническое оборудование, инвентарь, согласно графику, проводить генеральную уборку;

15) соблюдать правила по технике безопасности и охране труда, противопожарной безопасности;

16) сообщать о возникшей ситуации, представляющей угрозу жизни и здоровья людей, сохранности имущества работодателя и работников;

17) участвовать в занятиях по санитарно-эпидемиологическому режиму и повышению квалификации, проводимых в отделении и в центре для младшего медицинского персонала;

18) регулярно проходит медицинский осмотр согласно существующим правилам (2 раза в год).

**3.Права**

9.Кухонный рабочий имеет право:

1) пользоваться правами и свободами, которые гарантируются гражданам Республики Казахстан, Конституцией и законами Республики Казахстан;

2) знакомиться с проектами решений директора, касающимися ее деятельности;

3) по вопросам, находящимся в его компетенции, вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению работы подразделения и по улучшения условий своего труда;

4) сообщать непосредственному руководителю обо всех выявленных в процессе исполнения своих должностных обязанностей недостатках в производственной деятельности центра и вносить предложения по их устранению;

5) получать в установленном порядке информацию и материалы, необходимые для исполнения должностных обязанностей;

6) осуществлять взаимодействие со структурными подразделениями центра в пределах выполнения своих должностных обязанностей;

7) принимать решения в пределах своей компетенции;

8) повышать свою профессиональную квалификацию.

9) принимать участие в работе совещаний, на которых рассматриваются вопросы, относящиеся к его компетенции.

**4.Ответственность**

10.Кухонный рабочий несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Республики Казахстан **за:**

1) неисполнение (ненадлежащее исполнение) должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией;

2) последствия принятых им решений, выходящих за пределы его полномочий;

3) несоблюдение режима и трудовой дисциплины, служебной, коммерческой тайны центра, выдачу конфиденциальной информации, документации о деятельности центра третьим лицам;

4) за совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения в пределах, определенных действующим законодательством Республики Казахстан;

5) за причинение материального ущерба и вреда здоровью человека в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Республики Казахстан;

6) несоблюдение норм охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

7) несоблюдение требований внутренних документов центра.

**Разработчик:**

**Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жумалиева К.К.**

**Согласовано:**

**Врач диетолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шагирова С.К.**

**Юрисконсульт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исахова Г.Ш.**

**Руководитель отдела**

**управления человеческими ресурсами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Макибаева А.С.**

Ознакомлен (а):

(Ф.И.О., подпись, дата)

Лист ознакомления

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Должность | ФИО | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |