**Общество с ограниченной ответственностью**

**«Пансионат для пожилых людей «Невская Дубровка»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ИНН: 4703141620, КПП: 470301001, ОГРН:1144703003170,ОКАТО: 41212554000, Юридический адрес: 188684,РФ, Ленинградская обл., Всеволожский район, г.п., Дубровка, ул. Пионерская, д.10, Тел.факс: 8 (812) 309-96-05, e-mail: info@pndubrovka.ru

Утверждена

Приказом генерального директора

ООО «Пансионат для пожилых

людей «Невская Дубровка»

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**Мойщика(цы) посуды**

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуска [№51,](http://proftests.ru/etks/etks-51/) утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004г. № 30, раздела [«Торговля и общественное питание»](http://proftests.ru/etks/15-51.htm)**,**

- Постановления Правительства Ленинградской области от 09.12.2014г.№ 579 «Об утверждении порядков предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг в Ленинградской области»,

- Распоряжения Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга» от 02.11.2015г. № 318-р (в редакции от 27.02.2017г.) «Об утверждении Методических рекомендаций по организации работы, связанной с разработкой и внедрением системы нормирования труда в государственных учреждениях социального обслуживания».

1. **Общие положения**

1.1. Мойщик(ца) посуды пансионата для пожилых людей «Невская Дубровка» (далее – организация, пансионат), назначается и освобождается от должности приказом генерального директора организации по представлению управляющего.

1.2. Мойщик(ца) посуды относится к категории вспомогательного персонала организации социального обслуживания, создающего условия для оказания услуг по социальному обслуживанию постояльцев пансионата.

1.3. Мойщик(ца) посуды подчиняется:

- на рабочем месте непосредственно повару,

- по вопросам организации процесса и режима питания непосредственно управляющему.

1.4.На должность мойщика(цы) посуды принимаются лица, имеющие начальное профессиональное или среднее образованием без предъявления требований к стажу работы.

1.5. В своей работе мойщик(ца) посуды руководствуется:

- законодательными актами Российской Федерации и Ленинградской области,

- приказами и распоряжениями министерства труда и социальной защиты РФ, и Комитета

 по защите населения Ленинградской области,

- Уставом ООО «Пансионат для пожилых людей «Невская Дубровка»,

- приказами и распоряжениями генерального директора организации,

- распоряжениями управляющего и повара,

- нормативными актами организации (Правилами, Положениями, Инструкциями);

- методическими материалами организации;

- настоящей должностной инструкцией.

1.6. Мойщик(ца) посуды должна знать:

- принцип работы моющих машин и обслуживающего оборудования,

- требования, предъявляемые к мойке и дезинфекции машин, оборудования, материалов,

 изделий,

- способы приготовления дезрастворов,

- режим мойки, порядок изменения концентрации растворов и чередование их в процессе

 мойки,

- состав, свойства и правила дозирования моющих и дезинфицирующих средств,

- правила и способы мойки и сушки посуды, приборов и тары различного

 назначения,

- правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности,

- правила сбора и хранения пищевых отходов,

- правила производственной санитарии и гигиены труда,

- назначение моющих средств и правила обращения с ними,

- условия эксплуатации и хранения уборочного инвентаря,

- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и приспособлений,

- правила внутреннего трудового распорядка,

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной защиты.

1.7. На период временного отсутствия (отпуск, болезнь, пр.) мойщицы посуды, обязанности данного работника возлагаются на лицо, назначенное в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права и несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей

**2. Должностные обязанности.**

**Мойщик(ца) посуды обязана:**

2.1.Содержать в чистоте посуду, кухонный инвентарь, эксплуатируемое оборудование.

2.2. Соблюдать чистоту и порядок на пищеблоке, осуществлять уборку в моечной.

2.3. Обрабатывать инвентарь и тару различного назначения согласно нормам СанПин.

2.4. Соблюдать гигиенические требования к санитарной обработке посуды.

2.5. Своевременно обновлять и готовить дезрастворы;

2.6.Нести ответственность за сохранность вверенного оборудования, посуды, инструментов, инвентаря, содействуя сохранению материальной базы пансионата.

2.7. Выполнять противоэпидемический режим.

2.8. В течение рабочего дня осуществлять:

- сбор использованной посуды со столов, тележек и доставку её на мойку,

- протирание и обработку обеденных столов после приема пищи,

- сбор в специальную плотную тару (клеенчатые или полиэтиленовые мешки) и передачу

 на стирку загрязненных клеенок и скатертей,

- предварительную очистку использованной посуды от остатков пищи, с замачиванием

 при необходимости,

- заливку и слив моющих растворов, загрузку и выгрузку в процессе мойки посуды и

 других предметов,

- подготовку рабочего места, оборудования и вспомогательного инвентаря к процессу

 мойки,

- мойку и дезинфекцию посуды,

- сушку посуды, приборов, подносов, доставку на стол раздачи,

- мойку варочных котлов, после освобождения от остатков пищи, просушку их в

 перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах,

- хранение чистой кухонной посуды на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола,

- мойку разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря, их просушку на

 решетчатых металлических стеллажах,

- мойку металлического инвентаря, их прокаливание после мытья в духовом шкафу,

- механическую очистку, мытье и ополаскивание столовых приборов с последующим их

 хранением в специально предназначенных кассетах в вертикальном положении ручками

 вверх,

- замачивание в дезинфицирующем растворе мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши

 для протирания столов, затем их стирку с моющим средством, ополаскивание, сушку и

 хранение в специальной промаркированной таре,

- сбор пищевых отходов.

2.9. В свободное от мытья посуды время заниматься первичной обработкой овощей.

2.10. При отсутствии основной работы выполнять хозяйственные поручения повара.

2.11.Качественно, своевременно выполнять должностные обязанности, содействуя планомерной работе пищеблока.

2.12.Соблюдать график прохождения медосмотров и санитарно-гигиенической аттестации.

2.13. При производственной необходимости осуществлять взаимозаменяемые функции по согласованию с управляющим и генеральным директором организации.

2.14. Не разглашать сведения о фактах, событиях и обстоятельствах частной жизни клиентов и работников пансионата, позволяющие идентифицировать их личность (персональные данные).

2.15. Выполнять приказы и распоряжения генерального директора организации, устные распоряжения его заместителя, распоряжения управляющего, распоряжения и задания повара.

2.16. Проявлять вежливое и корректное отношение к сотрудникам.

2.17. Выполнять требования по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности и электробезопасности.

2.18. Информировать администрацию пансионата о неисправностях оборудования, приборов, аппаратуры для принятия необходимых мер по устранению обнаруженных неисправностей.

2.19. Принимать участие во всех культурно-массовых мероприятиях, проводимых организацией.

**3. Права.**

**Мойщик(ца) посуды имеет право:**

3.1. Осуществляя свою деятельность, мойщик(ца) посуды имеет право на:

- безопасные условия труда,

- обеспечение моющими средствами по установленным нормам, спецодеждой, необходимым оборудованием и инвентарем, индивидуальными средствами защиты,

- отдых, нормированный рабочий день и продолжительность рабочего времени в соответствии с Трудовым Кодексом РФ,

- поощрения, вознаграждения и стимулирующие выплаты в соответствии с Положением организации о премировании,

- ознакомление с отзывами клиентов и сотрудников пансионата о своей работе,

- аттестацию своего рабочего места,

- защиту своей профессиональной чести, личного достоинства и деловой репутации, в том числе в судебном порядке.

3.2. В целях качественного выполнения своих должностных обязанностей, мойщик(ца) посуды в праве**:**

3.2.1.Вносить предложения повару и управляющему по совершенствованию работы моечной.

3.2.2. Повышать свою квалификацию.

3.2.3.Получать на руки для ознакомления все необходимые методические пособия, руководства и инструкции, относящиеся к его (ее) правам и обязанностями.

3.2.4.Требовать от администрации пансионата создания необходимых условий для выполнения своих прямых обязанностей, своевременного ремонта или замены оборудования, обеспечения инвентарем, [чистящими средствами](http://pandia.ru/text/category/moyushie_i_chistyashie_sredstva/) и т.д.

3.2.5. Участвовать в работе общих собраний коллектива при обсуждении вопросов организации питания, планирования мероприятий по повышению качества обслуживания, улучшению условий труда на моечной.

**4. Ответственность**.

4.1. Мойщик(ца) посуды несет ответственность в соответствии с действующим трудовым законодательством и локальными нормативными актами организации за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией.

4.2. Несет персональную ответственность за:

- несоблюдение правил мойки и дезинфекции посуды, оборудования, инвентаря,

-не подготовку рабочего места, оборудования и вспомогательного инвентаря к процессу

 мойки,

- нарушения правил хранения посуды и инвентаря,

- несоблюдение санитарно-гигиенического режима и противоэпидемиологического

 режима на моечной,

- использование кухонного инвентаря и технологического оборудования не по

 назначению,

 -несоблюдение правил пожарной безопасности и электробезопасности, инструкций по

 охране труда и технике безопасности,

- любые другие действия, приведшие к нарушению режима питания в пансионате,

 материальному ущербу, созданию ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей.

4.3. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.4. За виновное причинение пансионату, его постояльцам и сотрудникам ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и гражданским законодательством.

 С должностной инструкцией ознакомлен (а):

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

 (Ф.И.О.) (Подпись)

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

 Один экземпляр должностной инструкции получен

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_