**Zakres zadań kucharki**

1. Do podstawowych obowiązków kucharki należy w szczególności:
   1. Punktualne przyrządzanie zdrowych i higienicznych posiłków;
   2. Utrzymywanie w stanie używalności powierzonego sprzętu kuchennego i urządzeń technicznych oraz dbanie o czystość pomieszczeń kuchennych;
   3. Pobieranie i właściwe przechowywanie prób pokarmowych   
      z przyrządzonych posiłków;
   4. Nadzorowanie sposobu dzielenia porcji;
   5. Udział w ustalaniu jadłospisów dekadowych;
   6. Znajomość instrukcji obsługi maszyn na stanowisku pracy;
   7. Sprawdzenie kurków gazowych i wodociągowych oraz wyłączenie urządzeń elektrycznych z sieci, wygaszenie świateł po zakończonej pracy;
   8. Sprawdzanie temperatury wydawanych posiłków.

**Każdy pracownik jest zobowiązany:**

1. Czuwać nad zdrowiem i bezpieczeństwem dzieci oddanych pod   
 opiekę przedszkola;

2. Zapewnić bezpieczeństwo dzieciom w czasie zajęć organizowanych   
 przez przedszkole;

3. Stwarzać warunki zapewniające dziecku bezpieczeństwo i zdrowie;

4. Pracownik jest zobligowany w szczególności do przestrzegania:  
 regulaminu pracy, przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny   
 pracy, a także przepisów przeciw pożarowych, zasad życia   
 społecznego ustalonego w przedszkolu porządku i praw dziecka.