



SPITALUL ORĂȘENESC BREZOI

JUDEȚUL VÂLCEA



Str. Fabricii nr.2 tel 0250778220/230 fax 778161 e-mail spitalulbrezoi@gmail.com
Cod fiscal 2541908

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE CONCURS OCUPARE POST MUNCITOR CALIFICAT BUCĂȚAR

1. Hotărârea Nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare

- Reguli generale pentru igienă produselor alimentare

2. Ordinul 976/1998 pentru aprobarea normelor de igienă privind producția, prelucrarea , depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

- Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, transportul și desfacerea alimentelor.

3 Ordinul 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicii de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare.

- Norme tehnice privind curățarea, dezinfectia în unitățile sanitare.

4. Fișa postului bucătar

- Atribuții specifice postului de bucătar.



SPITALUL ORĂȘENESC BREZOI

JUDEȚUL VÂLCEA

Str. Fabricii nr.2 tel 0250778220/230 fax 0250 778161

e-mail spitalulbrezoi@gmail.com

Cod fiscal 2541908

Anexa la contractul individual de munca nr. _____

Aprobat,
Manager

FISA POSTULUI

Numele:

Prenumele:

Denumirea postului: **MUNCITOR CALIFICAT - BUCATAR**

1. Departamentul / locația: **BUCATARIE**

2. Nivelul postului: **de execuție**

3. Relațiile:

- Ierarhice subordonat față de asistent igiena, Director financiar contabil, Manager
- Funcționale (colaborare, pe orizontală): colaborează cu întreg personalul instituției
- Reprezentare (colaborare, consultanță): -

I. Specificațiile postului

1. Nivelul de studii: studii generale;

2. Calificările/ specializările necesare: cursuri speciale de calificare profesională

3. Competențele postului:

- Cunoaște legislația în domeniul de activitate;
- Capacitate de lucru în mod individual și în echipă;
- Rezistență fizică, psihică și la stres;
- Putere de decizie, discernământ, controlul emotivității;
- Capacitate de intervenție în caz de situații deosebite;

4. Experiența de lucru necesară (vechimea în specialitate cerută de post) -

II. Descrierea postului

- raspunde de pregătirea la timp a mesei și de calitatea mâncării,
 - respectă normele de păstrare, preparare și distribuție a alimentelor;
 - respectă regulile de igienă sanitară;
 - distribuie hrana la secțiile stabilite, potrivit graficului de distribuție;
 - sesizează conducerea compartimentului de deficiențele semnalate în funcționalitatea utilajelor din dotarea bucătăriei;
 - însoțește transportul de alimente de la magazie la bucătărie;
 - efectuează spălarea veselei ce se utilizează în procesul de prelucrare culinară a alimentelor;
 - asigură și răspunde de aplicarea tuturor măsurilor de igienă, anti-epidemică și antiseplice, a normelor de protecția muncii, precum și circuitele funcționale stabilite;
 - răspunde de curățenia din spațiul arondat serviciului.
- va purta obligatoriu echipament de protecție corespunzător operațiilor pe care le execută, pe toată perioada serviciului. Halatul de protecție va fi schimbat ori de câte ori este nevoie.

-se interzice utilizarea focului de la mașinile de gătit în alt scop decât cel de preparare al alimentelor. (NU se va utiliza la încălzirea bucătăriei). NU se va lăsa focul aprins nesupravegheat. Se va desemna persoana responsabilă de verificarea stingerii focului înainte de părăsirea bucătăriei.

- Este interzisă manipularea alimentelor de către orice personal din afara blocului alimentar.

- Se interzice intrarea în sălile de prelucrare a alimentelor cu hainele proprii.
- Se interzice prepararea mâncărurilor pentru ziua următoare.
- Este interzisă păstrarea alimentelor preparate în vase descoperite, precum și amestecarea celor rămase cu cele proaspăt pregătite.
- Este obligatoriu recoltarea probelor de la fiecare fel de mâncare, etichetate cu data, ora și felul alimentelor. Probele se vor ține la frigider timp de 48 de ore.

5. Condițiile de lucru ale postului :

a) Programul de lucru: 12 ore/tura

6. Indicatori de performanță:

- Modul de îndeplinire cantitativă și calitativă a sarcinilor;
- Modul de răspuns la alte solicitări decât cele curente;

7. Perioada de evaluare a performanțelor (1 an): anual

DISCIPLINA LA LOCUL DE MUNCA: SANATATE SI SECURITATE IN MUNCA:

- ✓ Are obligația purtării echipamentului de protecție
- ✓ Respecta normele de protecție a muncii și contra incendiilor, normele de securitate și sănătate în munca specifice locului de muncă
- ✓ Fiecare lucrător trebuie să își desfășoare activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă.
- ✓ În mod deosebit, în scopul realizării obiectivelor, lucrătorii au următoarele obligații:

- ✓ a) sa utilizeze corect masinile, aparatura, uneltele, substantele periculoase, echipamentele de transport si alte mijloace de productie;
- ✓ b) sa utilizeze corect echipamentul individual de protectie acordat si, dupa utilizare, sa îl înapoieze sau sa îl puna la locul destinat pentru pastrare;
- ✓ c) sa nu procedeze la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau înlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale masinilor, aparaturii, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;
- ✓ d) sa comunice imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive întemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficiente a sistemelor de protectie;
- ✓ e) sa aduca la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoana;
- ✓ f) sa coopereze cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atât timp cat este necesar, pentru a face posibila realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;
- ✓ g) sa coopereze, atât timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, în domeniul sau de activitate;
- ✓ h) sa isi însusească si sa respecte prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii în munca si masurile de aplicare a acestora;
- ✓ i) sa dea relatiile solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.

RESPONSABILITĂȚI GENERALE

- ✓ respectă normele de protecția muncii, PSI si protectia mediului;
- ✓ respectă programul de lucru, ROI si ROF la nivel de unitate, graficul de lucru.
- ✓ Păstrează confidențialitatea informațiilor și a documentelor de serviciu;
- ✓ Respectă principiile care stau la baza activității instituției și regulile deontologice;

LIMITE DE COMPETENȚĂ/AUTORITATE

- ✓ Este autorizat să implementeze dispozitiile pentru rezolvarea sarcinilor de care este responsabil.

Avizat de:

Numele si prenumele:

Semnatura _____

Data:

Luat la cunostinta de ocupantul postului

Nume Prenume:

Semnatura _____

Data: