



MINISTERUL SANATATII
SPITALUL "N.N. SAVEANU" VIDRA
Localitatea : Vidra ; Judetul Vrancea ; Tel : 0237/673000 ;
Fax : 0237/673195 ; E-mail : runos.spvidra@gmail.com

APROBAT
Manager ,
Ec. Gaita Alina Lacramioara



FISA DE POST - bucatar

1.Denumirea compartimentului:

COMPARTIMENTUL administrativ – bloc alimentar

2. Denumirea postului:

muncitor calificat IV(bucatar)

3. Numele si prenumele salariatului:

4. Se subordoneaza:

Sefului serviciului administrativ, asistent dietetician, asistent sef si manager

5. Numele sefului ierarhic:

Zamfir Ionel

6. Subordoneaza:

Nu este cazul

7. Drept de semnatura:

Intern: -

Extern: -

8. Relatii functionale:

- cu sefii de birouri, personal administrativ, soferi de aprovizionare, contabilitate;
- cu personalul din compartimentele din cadrul unitatii

9. Pregatirea si experienta:

- studii medii;
- diploma de calificare in domeniu ;
- vechimea in specialitate: nu este cazul,
- rigurozitate in ceea ce priveste regulile de igiena in alimentatia publica;
- imaginatie culinara, ordonat si disciplinat;
- capacitatea sa pregateasca produse alimentare reci si calde in conformitate cu meniul.

10. Autoritate si libertate organizatorica:

Daca este cazul

11. Atributii generale:

- asigura pregatirea hranei pentru bolnavii internati si celelalte categorii de personal inscise in foile zilnice de alimentatie,
- raspunde de pregatirea la timp a mesei si de calitatea acestora - duce la indeplinire recomandarile asistentului dietetician si a asistentului sef,

- este interzisa:

- folosirea mijloacelor si dispozitivelor termice de preparare a hranei cu defectiuni, improvizatii ori fara supraveghere,
- depozitarea in bucatarie a altor butelii de aragaz, in afara celor aflate in uz,
- pregatirea diverselor preparate, daca aceasta activitate prezinta pericol de incendiu,
- folosirea, intretinerea sau manipularea necorespunzatoare a plitelor, masinilor de gatit si cuptoarelor,
- lasarea nesupravegheata a produselor alimentare/ culinare precum ulei, grasime si altele care prezinta pericol de incendiu in apropierea surselor de aprindere,
- verificarea scaparilor de gaze folosind flacara deschisa,
- verifica inchiderea tuturor robinetelor de gaz de pe conducte si recipiente,
- verifica intreruperea alimentarii cu energie electrica a tuturor dispozitivelor la terminarea programului,
- evacueaza deseurile rezultate in urma desfasurarii activitatii,
- poarta echipamentul de protectie prevazut de Regulamentul de Ordine Interioara care va fi schimbat ori de cate ori este nevoie pentru pastrarea igienei si a aspectului estetic personal.
- respecta secretul profesional si codul de etica si deontologie profesionala.
- efectueaza controlul medical periodic conform normelor in vigoare,
- respecta normele generale de protectie a muncii , PSI, securitate si sanatate in munca ,
- respecta graficul de lucru. – are obligatia de a aduce la cunostinta sefului de compartiment orice neregula, defectiune , anomalie sau alta situatie de natura a constitui un pericol si orice incalcare a normelor de protectia muncii si de prevenire a incendiilor constatata in timpul activitatii,
- are obligatia de a se prezenta la serviciu in deplina capacitate de munca. Este interzisa venirea la serviciu sub influenta bauturilor alcoolice sau introducerea si consumarea in cadrul unitatii, in timpul orelor de munca, a bauturilor alcoolice.
- respecta confidentialitatea tuturor aspectelor legate la locul de munca indiferent de natura acestora,
- isi insuseste si respecta prevederile legislatiei in domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora,
- parasirea locului de munca se poate face numai cu acordul managerului, sau a sefului ierarhic,
- in limitele competentelor, seful ierarhic sau conducerea unitatii poate dispune si executarea altor activitati.

12. Atributii specifice:

- asigura corect impartire a mesei executand munca de distributie a mancarii la ghiseu
- asigura respectarea cerintelor igienei sanitare in bucatarie (curatenie-inclusiv in spatiile aferente acesteia) - nu permite accesul persoanelor straine in bucatarie,
- mentine in permanenta curatenia si ordinea la locul de munca prin curatarea petelor/ scurgerilor de grasimi/ ulei, pastrarea carpelor de lucru departe de sursele de aprindere,

- este interzisa prepararea altor feluri de hrana decat cele stasbilite in meniul zilnic aprobat.

Numele, prenumele si semnatura titularului