

FIȘA POSTULUI

A. Informatii generale privind postul

Compartimentul: Biroul de resurse umane normare organizare și salarizare			
1.Nivelul postului			
Conducere		Execuție	X
2.Denumirea postului:		Munictor calificat bucatar	
3.Gradul /treapta profesionala		-	
4.Scopul Principal al postului		Pregătirea produselor alimentare la standarde înalte.	

B. Conditii specifice pentru ocuparea postului

1.Pregătirea profesională	Studii de specialitate: curs de formare bucatar.
	Perfecționări/ specializări:
	Cunoștințe de operare calculator: nu este cazul
	Limbi străine și nivelul de cunoaștere: -
	Cunoștințe specifice: -
Perfectionari	-
Experiență	Vechimea în muncă: -
Starea sănătății necesară ocupării postului	Aptitudine pentru muncă, stabilită de Cabinetul de medicina muncii: Apt
Dificultatea operațiunilor specifice postului	- Complexitatea operațiunilor specifice postului: ridicată - Activitate de suport: baza legislativă - Gradul de autonomie în acțiune: ridic
	- Efortul intelectual caracteristic efectuării operațiunilor specifice postului: minim - Efortul fizic caracteristic efectuării operațiunilor specifice postului: maxim
Alte cerințe specifice	- Aptitudini: comunicare, corect, optimist, ordonat, responsabil, spirit de echipă. - Calități: adaptabil, activ.

C .Descrierea atribuțiilor/ activităților corespunzătoare postului

Activități generale	• Răspunde de realizarea cu eficiență a tuturor sarcinilor stabilite • Răspunde de întocmirea în mod corespunzător, corectă și la timp a activității desfășurate.
Activități specificate	• primește alimentele pentru prelucrare pe care le sortează și le introduce în prelucrare în gramaje calculate pe regimuri alimentare; • verifică calitatea și cantitatea alimentelor primite de la magazia de alimente , pe care le transporta și depozitează în condiții corespunzătoare de igienă respectând circuitele functionale de la nivelul blocului alimentar; • pregătește meniul zilnic aprobat de medicul delegat și întocmit de asistentul medical de nutriție și dietetică; • asigură repartizarea meniurilor conform numărului de pacienți și regimuri/diete; • respectă orarul de distribuție al mesei de la bucatărie spre secții și răspunde de cantitatea și calitatea porțiilor repartizate; • răspunde de păstrarea în bune condiții a inventarului dat în folosință-ustensile și aparatură; • are obligația să cunoască modul de funcționare a utilajelor din dotare (mașina de gătit pe gaz, mașina de tocat carne, robot de feliat legume, sistemul de ventilație, aragaz) precum și igienizarea și păstrarea lor); • bucatarul lucrează sub îndrumarea asistentului de nutriție și dietetică în tot ceea ce privește partea tehnică a activităților cât și în probleme de igienă a bucătăriei și a dependințelor apartinătoare; • asigură pregătirea mâncărilor cu respectarea prescripțiilor dietetice de prelucrare a alimentelor; • răspunde de pregătirea la timp a mesei, de calitatea și cantitatea alimentelor preparate; • efectuează examenul organoleptic al alimentelor pe tot parcursul procesului de preparare al hranei; • efectuează verificarea alimentelor preparate, recoltând probe din meniu pe care le păstrează în frigider, îngrijindu-se ca probele să fie luate numai din alimente pregătite și servite pacienților; • răspunde de corectă împartire a meniurilor pe porții, organizând munca de distribuție a meniurilor pe secții; • respectă normele de gestionare a deșeurilor medicale; • asigură respectarea cerințelor igienico-sanitare în bucatărie și dependințe; • nu are voie să sustragă alimente din bucatărie; • participă la cursurile organizate în scopul ridicării nivelului său profesional și îndruma activitatea practică a personalului bucătăriei; • efectuează contralele medicale periodice; • urmărește permanent modul de fierbere, prăjire, coacere a alimentelor, introduse în prelucrare; • împarte masa conform rațiilor și efectivului comunicat prin bonul de hrană; • recoltează probe de alimente; • răspunde de starea de igienă și curățenie în tot blocul alimentar conform normelor tehnice al M.S.F; • răspunde de modul în care se efectuează curățenia, îndepărtează și transportă reziduurile rezultate din prelucrarea alimentelor; • răspunde de folosirea integrală a timpului de lucru și nu permite intrarea persoanelor străine în blocul alimentar;

	• respecta normele igienico-sanitare;
Formare pregătire profesională	• Asigură îmbunătățirea permanentă a pregătirii sale profesionale
Descrierea responsabilităților postului	• în scopul evitării sustragerilor; • răspunde de cantitatea și calitatea zarzavaturilor repartizate muncitoarelor necalificate pentru prelucrare; • răspunde de păstrarea bunurilor blocului alimentar, supraveghează funcționarea sobei, respectă normele PSI și tehnica securității muncii; • urmărește permanent modul de fierbere, prăjire, coacere a alimentelor, introduse în prelucrare; • răspunde de toate bunurile aflate în zona de activitate, de respectarea circuitelor funcționale și a normelor de dezinfectie; •

D. Sfera relationala a titularului postului

Sfera de relații	1. Sfera relationala a titularului postului a) Relații ierarhice - subordonat față de : șeful serviciului administrativ - superior: nu este cazul b) Relații funcționale : cu personalul din cadrul blocului alimentar c) Relații de control : - d) Relații de reprezentare :
	2. Sfera relationala externa: a) Cu autorități și instituții publice- b) Cu organizații internaționale- c) Cu persoane juridice private-
	3. Delegare de atribuții și competență • Cunoașterea prevederilor • Cunoașterea generală de legislație a muncii, referitoare la întocmirea și păstrarea documentelor de evidență a personalului și la salarizare. • Cunoașterea metodologiei de completare a dosarelor de pensionare. • Discernământ și capacitate de a rezolva problemele. • Capacitate de autoorganizare și punctualitate.

E. Obligații și responsabilități care derivă din legislația în vigoare:

Domeniu	Lege/ Ordin/ Normă	Obligații/ responsabilități
Normele de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;	ORDIN nr. 1101 /2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare;	- Efectuează curățare și dezinfectiaa veselei, meselor de lucru, ustensilelor și utilajelor din blocul alimentar, precum și de păstrarea lor în condiții corespunzătoare igienico-sanitare; - Efectuează curățarea și dezinfectia echipamentelor frigorifice și a dulapurilor de alimente din blocul alimentar conform protocoalelor în vigoare; - Pregătește încăperile blocului alimentar și efectuează curățenia și dezinfectia zilnică și ciclică a acestora; - Îndeplinește toate indicațiile asistenței dieteticiene privind întreținerea curățeniei și dezinfectiei; - Respectă permanent regulile de igienă personală și declară asistenței dieteticiene îmbolnăvirile pe care le prezintă personal sau îmbolnăvirile survenite la membrii familiei; - Poartă în permanentă echipamentul de protecție stabilit pe care îl schimbă ori de câte ori este necesar;

		-Raspunde de pastrarea in bune conditii a materialelor de curatenie si dezinfectie pe care le are personal in grija, precum si de prelucrarea corespunzatoare a acestora;
Normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor	ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 (*actualizat*) pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor.	Nerespectarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor atrage raspunderea civila, contravențională și, după caz, penală a persoanelor vinovate.
Colectarea selectiva	Legea nr.132/2010	legea privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice
Productia , prelucrarea, depozitarea, pastrarea. Transportul si desfacerea alimentelor	ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 (*actualizat*)	Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor.
Igiena produselor alimentare	Hotararea nr. 924/11.08.2005	igiena produselor alimentare.
Constituirea arhivei si pastrarea documentelor	Legea 16/1991	Respectă și pune în aplicare prevederile privind gestionarea și pastrarea documentelor
Protectia datelor	Legea nr. 190 / 2018	Respectă prevederile privind secretul profesional
Legea Securitatii si Sanatatii	Legea 319/2006	a) sa respecte normele generale si specifice de protectia muncii ; b) sa isi desfasoare activitatea in conformitate cu pregatirea si instruirea sa,precum si cu instructiunile primite din partea angajatorului, astfel incat sa nu se expuna la pericol de accidentare sau imbolnavire profesionala atat propria persoana, cat si alte persoane care pot fi afectate de actiunile sau omisiunile sale in timpul procesului de munca; c) sa utilizeze corect aparatura, instrumentarul, substantele periculoase, echipamentele de transport si alte mijloace de productie; d) sa utilizeze corect echipamentul individual de protectie acordat si dupa utilizare sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat de pastrare; e) sa nu procedeze la scoaterea din functiune, modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparaturii, uneltelor,instalatiilor tehnice si cladirilor si sa utilizeze corect aceste dispozitive; f) sa comunice imediat angajatorului si/ sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor precum si orice deficiente a sistemelor de protectie; g) sa aduca la cunostinta conducatorului locului de munca si sau angajatorului accidente suferite de propria persoana; h) sa coopereze cu angajatorul si /sau cu lucratorii desemnati, atat 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; i) sa coopereze, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si /sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate; j) sa isi insuseasca si sa respecte prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare acestora; k) sa dea relatiile solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari l) participa la instructajele organizate, referitoare la Securitatea

		si Sanatatea Muncii/PSI, pentru a evita producerea de accidente. m) Urmareste indepartarea si depozitarea corecta a rezidurilor menajere, a instrumentelor taietoare-intepatoare si a materialelor cu potential septic.
--	--	---