

## FIȘA POSTULUI Nr. 2451

<b>Denumirea postului:</b>	<b>bucatar</b>
Loc de munca:	Bloc Alimentar
Numele și prenumele titularului:	
Pozitie COR:	
<b>Integrarea in structura organizatorica :</b> Poziția postului în cadrul structurii organizației (relatii ierahice)	
Se subordoneaza:	asist.dietetician
Are in subordine:	Muncitori necalificati
Titularul este înlocuit de:	-
<b>Relatii functionale :</b>	
Relatii de reprezentare:	Bloc Alimentar
Relatii de colaborare:	Toate structurile
<b>Atributii generale postului :</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. respecta regulamentul intern al Spitalului Municipal "Dr.A.Simionescu"Hunedoara.</li> <li>2. se integreaza si respecta intocmai graficul de lucru si timpul de lucru.</li> <li>3. trebuie sa cunoasca si sa aleaga materiile prime pentru realizarea unor retete si produse culinare</li> <li>4. trebuie sa dozeze in portii echilibrate produsele culinare gatite</li> <li>5. trebuie sa aprecieze starea si calitatea alimentelor si produselor in procesul de preparare,pregtirea preliminara a produselor alimentare vegetale sau animale.</li> <li>6. trebuie sa asigure verificarea calitatii preparatelor pregatite de subordonatii sai,testarea prospetimii materiilor prime primare.</li> <li>7. sa utilizeze toate instrumentele din dotare,manuale si electrice,sa verifice incadrarea in permanenta a cuptoarelor</li> <li>8. pregateste mincarurile din retetarul unitatii in conformitate in conformitate cu standardele in vigoare</li> <li>9. asigura implementarea si mentinerea standardelor de pastrare si depozitare a produselor,semipreparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare in vigoare</li> <li>10. raspundere pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate si respectarea termenelor</li> <li>11. pastrarea in bune conditii a ustensilelor si aparaturii</li> <li>12. respectarea normelor de igiena si securitate a muncii</li> <li>13. utilizarea resurselor existente ,exclusiv in interesul unitatii sanitare</li> <li>14. primeste produsele alimentare(materia prima)de la bucatarul sef sau asistenta dieteticiana ,necesare prepararii meniurilor stabilite pe regimuri,verificand calitatea si cantitatea lor.</li> <li>15. cer relatii si raspund de respectarea meniurilor si dietelor ce le au de preparat,precum si de prepararea lor in timp util</li> <li>16. participa la distribuirea hranei pe sectii si portii.</li> <li>17. sunt obligate sa cunoasca modul de functionare a utilajelor din bucatarie si anexe si raspund de exploatarea lor in conditii de siguranta si intretinerea lor.</li> <li>18. sunt obligate sa-si ridice in mod permanent nivelul lor profesional</li> <li>19. pregatesc si distribuie micul dejun pe diete dupa foaia de alimentatie</li> <li>20. pregatesc si distribuie suplimentul de ora 11°.</li> <li>21. transeaza si pregateste carnea pentru prinz conform meniului si gramajului stabilit</li> <li>22. pregateste preparatele pentru prinz conform meniului stabilit si il distribuie pe sectii conform regimului sectiei pina la ora 13.</li> <li>23. pregateste si distribuie suplimentul de la ora 16.24.pregateste si distribuie cina conform dietelor pina la ora 18.</li> <li>24. pregateste borcanele si recolteaza probe din fiecare regim pregatit conform foii de alimentatie</li> </ol>	

25. spala toata vesela ,ustensilele si aparatura folosita
26. respecta programul de curatenie zilnica ,saptaminala si lunara
27. lasa schimbului urmator curatenie la locul de munca, locul unde isi desfasoara activitatea, acest lucru insemnand ustensilele, plitele, cuptoarele, pardoselile si, implicit dezinfectia aferenta spatiului
28. la plecarea dinschimb verifica :gazul,curentul,apa,utilajele,curatenia
29. respecta programul de lucru si folosirea integrala a timpului de lucru
30. se ingrijeste sa aiba o tinuta corespunzatoare,ingrijita si curata
31. prepara potrivit retetelor si gramajelor: supe, ciorbe, sosuri, mancaruri, fripturi, preparate din legume, paste fainoase, preparate din branzeturi;
32. raspund de calitatea preparatelor
32. raspund personal daca sunt surprinse sustragand alimente sau materiale din bucatarie si suporta consecintele
33. executa orice alte sarcini dispuse de conducerea unitatii
34. isi desfasoara activitatea in mod responsabil,conform reglementarilor profesionale si cerintelor postului
35. se prezinta la serviciu cu deplina capacitate de munca pentru a efectua servicii la parametrii de calitate impusi de sectie
36. la inceputul si sfirsitul programului de munca fiecare persoana este obligata sa semneze condica de prezenta.
37. participa la instruirile periodice privind normele de igiena si protectie a muncii
38. respecta reglementarile Ordinului M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare
39. respecta reglementarile Ordinului M.S. nr. 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția 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 dezinfecția 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;
40. se va supune masurilor administrative in ceea ce priveste neindeplinirea la timp si intocmai a sarcinilor prevazute in fisa postului

#### **Atributii specifice postului:**

#### **Responsabilitati privind respectarea normelor de securitate si sanatate in munca (SSM) , si a celor de situatii de urgenta (SU) :**

1. Conform **Legii securității și sănătății în munca nr. 319/2006**, art. 13, lit. d) are următoarele atribuții:
  - a) să respecte normele și instrucțiunile, cerințele de securitate și sănătate a muncii în timpul procesului de muncă ori în îndeplinirea îndatoririlor de serviciu;
  - b) să se prezinte la lucru numai în stare normală, suficient de odihniți, fără a fi sub influența băuturilor alcoolice, a medicamentelor, drogurilor, a unor situații puternic stresante, sau a unor manifestări maladive;
  - c) să verifice înainte de începerea lucrului dacă echipamentele de muncă corespund cerințelor de securitate a muncii, și să nu le folosească pe cele neconforme, anunțându-și imediat șeful ierarhic despre situația creată;
  - d) să folosească efectiv și corect echipamentul individual de protecție acordat și, după utilizare, să îl înapoieze sau să îl pună la locul destinat pentru păstrare;
  - e) să respecte regulile de acces și de circulație în unitate și la locul de muncă;
  - f) să nu permită ridicarea, deplasarea, distrugerea vreunui dispozitiv de securitate sau să nu o facă el însuși, și să nu împiedice aplicarea metodelor și procedurilor adoptate în vederea reducerii/eliminării factorilor de risc de accidentare sau îmbolnăvire profesională;
  - g) să mențină locul de muncă într-o stare corespunzătoare cerințelor de securitate, din punct de vedere al mediului fizic, inclusiv igienă;
  - h) să semnaleze imediat conducătorului direct al locului de muncă orice defecțiune sau altă situație care poate constitui un factor de risc de accidentare sau boala profesională;
  - i) să anunțe imediat pe conducătorul său direct în cazul producerii unui accident de muncă și să acorde primul ajutor;
  - j) să întrerupă activitatea în cazul apariției unui pericol iminent de accidentare sau îmbolnăvire profesională și să anunțe imediat pe conducătorul direct;
  - k) să participe la instruirile în domeniul securității și sănătății în muncă, să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă și măsurile de aplicare a acestora, precum și

instrucțiunile predate.

l) să dea relațiile solicitate de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.

2. Conform Legii privind apărarea împotriva incendiilor nr. 307/2006, art.22 și Ordinul MAI și MS nr.146/1427/2013:

a) să respecte regulile și măsurile de apărare împotriva incendiilor, aduse la cunoștință, sub orice formă, de administrator sau de conducătorul instituției, după caz;

b) să utilizeze substanțele periculoase, instalațiile, utilajele, mașinile, aparatura și echipamentele, potrivit instrucțiunilor tehnice, precum și celor date de administrator sau de conducătorul instituției, după caz;

c) să nu efectueze manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de apărare împotriva incendiilor;

d) să comunice, imediat după constatare, conducătorului locului de muncă orice încălcare a normelor de apărare împotriva incendiilor sau a oricărei situații stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum și orice defecțiune sesizată la sistemele și instalațiile de apărare împotriva incendiilor;

e) să coopereze cu salariații desemnați de administrator, după caz, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, în vederea realizării măsurilor de apărare împotriva incendiilor;

f) să acționeze, în conformitate cu procedurile stabilite la locul de muncă, în cazul apariției oricărui pericol iminent de incendiu;

g) să furnizeze persoanelor abilitate toate datele și informațiile de care are cunoștință, referitoare la producerea incendiilor.

h) să participe, conform atribuțiilor stabilite, la evacuarea în condiții de siguranță a pacienților/persoanelor internate, însoțitorilor persoanelor cu handicap/apartinătorilor și a vizitatorilor, definiți conform prezentelor dispoziții generale;

i) să intervină, conform instrucțiunilor proprii de apărare împotriva incendiilor, pentru stingerea oricărui început de incendiu, utilizând mijloacele de apărare împotriva incendiilor din dotare.

j) la terminarea programului de lucru să deconecteze aparatele/sistemele de încălzire/ventilație/climatizare locală, să întrerupă iluminatul artificial și să oprească alimentarea cu energie electrică a calculatoarelor și a altor aparate electrice care nu afectează actul medical sau activitatea desfășurată în spațiul respectiv.

k) să nu fumeze în unitatea sanitară.

3. Conform Legii nr.132/2010 privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice și Ordinului MS nr.1226/2012:

a) fiecare salariat este obligat să raporteze orice nereguli pe care le sesizează privind colectarea selectivă a deșeurilor;

b) trebuie să aibe în vedere că deșeurile care rezultă ca urmare a desfășurării activității specifice spitalului, precum și a deșeurilor personale, de tip menajer, să fie colectate în recipientii special inscripționați

c) este interzis să amestece între ele deșeurile medicale, carton, hârtie, PET și a deșeurilor menajere cu cele colectate selectiv;

d) aplica codul de procedură privind colectarea deșeurilor rezultate din activitatea medicală în conformitate cu prevederile Ordinului MS nr.1226/2012;

e) minimizează cantitatea de deșeurilor generate;

#### Responsabilitati privind Sistemul de Management al Calitatii :

- ⚡ Respecta cerintele standardului SR EN ISO 9001:2015, prevazute in Manualul Sistemului de Management al Calitatii ;
- ⚡ Isi insuseste si respecta Procedurile si Instructiunile Sistemului de Management al Calitatii, aplicabile postului sau;
- ⚡ Cunoaste Politica referitoare la calitate si contribuie la realizarea obiectivelor calitatii.

#### Cerinte pentru ocuparea postului:

Studii de baza:	Specializare:
Medii <input checked="" type="checkbox"/> Superioare <input type="checkbox"/>	
Experiența necesară:	Cursuri speciale:
Minim _____ ani	

<b>Acomodarea cu cerințele postului:</b>	
Pentru o persoana fara experienta pe aceasta pozitie, acomodarea cu cerintele postului se realizeaza in maxim 12 luni.	
Pentru o persoana cu experienta anterioara pe aceasta pozitie, acomodarea cu cerintele postului se realizeaza in maxim 6 luni.	
<b>Aptitudini si abilitati necesare</b>	
<b>Înzestrarea materială și documentația necesară postului (aparate,materiale,documente interne, standarde):</b>	

Prezenta fisa este anexa la contractul individual de munca .