

# SPITALUL DE PSIHIATRIE "EFTIMIE DIAMANDESCU" BALACEANCA

## FISA POSTULUI MUNCITOR CALIFICAT IV-BUCATAR

**1.POSTUL:** Muncitor calificat IV- Bucatar

**2.POZITIA** numarul curent din statul de functii

**3.COMPARTIMENTUL** Bloc alimentar

**4.CERINTE :** a). STUDII generale, Curs calificare bucatar  
b).VECHIME -

**5.RELATII:** a)IERARHICE :  
- este subordonat : Sef Serviciu Aprovizionare, Achizitii publice, Transport, Medic responsabil cu alimentele  
- are in subordine personal necalificat al blocului alimentar  
b)FUNCTIONALE cu personalul blocului alimentar  
c)DE COLABORARE cu personalul sectiilor si compartimentelor  
d)DE REPREZENTARE de executie.

### **6. CRITERII DE EVALUARE:**

- 1 Cunostinte si experienta profesionala
- 2 Promptitudine si operativitate in realizarea atributiilor de serviciu prevazute in fisa postului.
- 3 Calitatea lucrarilor executate si a activitatilor desfasurate
- 4 Asumarea responsabilitatilor prin receptivitate , disponibilitate la efort suplimentar, perseverenta , obiectivitate , disciplina.
- 5 Intensitatea implicarii in utilizarea echipamentelor si a materialelor cu incadrarea in normative de consum.
- 6 Adaptarea la complexitatea muncii , initiativa si creativitate .
7. Conditii de munca.

### **7.ATRIBUTII ,SARCINI ,LUCRARI :**

1. prepara dietele repartizate de asistentul dietetician;
2. respecta normele de pastrare, preparare si distributie a alimentelor;
3. respecta regulile de igiena sanitara;
4. distribuie hrana la sectiile stabilite, potrivit graficului de distributie;
5. urmareste ca personalul bucatariei sa efectueze curatenia conform indicatiilor asistentului de igiena;
6. raspunde de pregatirea legumelor si radacinoaselor;
7. participa la prepararea hranei, executând indicatiile dieteticianului, cu respectarea stricta a retetelor si a dietelor dispuse;
8. distribuie dimineata pâinea si micul dejun in sectie;
9. participa la distribuirea mesei la prânz si seara;
10. sesizeaza conducerea compartimentului de deficientele semnalate in functionalitatea utilajelor din dotarea bucatariei;
11. receptioneaza cantitativ si calitativ alimentele eliberate din magazia unitatii pe baza foii de alimentatie;

12. asigura si insoteste transportul de alimente de la magazie la bucatarie;
13. raporteaza sefului serviciului Administrativ sau inlocuitorului acestuia eventualele neconformitati constatate cu ocazia receptionarii produselor din magazia unitatii;
14. efectueaza operatiunile pentru tocarea carni, prepararea piureurilor, maionezelor etc.;
15. urmareste spalarea veselei ce se utilizeaza in procesul de prelucrare culinara a alimentelor;
16. dirijeaza procesul de curatire in bucatarie;
17. pune probele alimentare in borcane, potrivit indicatiilor asistentei dieteticiene;
18. Verifica termenul de valabilitate al alimentelor ridicate de la magazia spitalului si ridica numai alimentele care nu au termen de valabilitate expirat;
19. asigura si raspunde de aplicarea tuturor masurilor de igiena, antiepidemice si antiseptice, a normelor de protectia muncii, precum si circuitele functionale stabilite;
20. respecta normele igienico-sanitare, de protectia muncii, precum si circuitele functionale stabilite;
21. poarta in permanenta echipament de protectie pe care il schimba de cate ori este necesar;
22. declara imediat orice imbolnavire personala sau a membrilor familiei catre superiorul ierarhic;
23. raspunde de curatenia din spatiul arondat serviciului.
24. monitorizeaza temperatura echipamentelor frigorifice din dotare, conform graficului de temperatura;
25. pastreaza confidentialitatea datelor personale in posesia carora intra pe parcursul desfasurarii activitatii
26. participa activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul calitatii, aplicabile in activitatea depusa si a obiectivelor specifice locului de munca - timp alocat: minim 5 ore lunar;
27. indeplineste orice alte sarcini trasate de superiorii ierarhici, in limita competentei, pregatirii profesionale si a reglementarilor legale;
28. respecta prevederile ROI, ROF, Codul de etica si deontologie, Instructiunile proprii de sanatate si securitate in munca, Normele generale de protectia muncii si Normele PSI in vigoare si a procedurilor operative aplicabile la nivelul Blocului Alimentar.

M A N A G E R,  
DUMITRESCU IOLANDA MARIA

SEF SERVICIU ADMINISTRATIV,  
SCARLATESCU VASILE

AMPRIMIT SI AM LUAT LA CUNOSTINTA  
NUMELE SI PRENUMELE  
SEMNATURA DE PRIMIRE \_\_\_\_\_  
DATA \_\_\_\_\_