



INSPECTORATUL ȘCOLAR AL JUDEȚULUI SUCEAVA

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "ION IRIMESCU" FĂLTICENI

Str. Nicolae Beldiceanu, Nr. 23, cod poștal: 725200

☎ Telefon/fax + 40 0230/540561, CUI:18252337

E-mail: scoala2falticeni@yahoo.com/www.scoalaionirimescu.ro



MINISTERUL
EDUCAȚIEI

Nr. ____/____

Aprobată în ședință C.A din

____/____

FIȘA POSTULUI BUCĂȚAR

În temeiul Legii educației naționale nr. 1/2011, a Legii nr. 53/2003 de aprobare a Codului Muncii cu completările și modificările ulterioare, standardul nr. I din Ordinul nr.600/2018 al Secretarului General al Guvernului pentru aprobarea Codului controlului intern/managerial al entităților publice, legea 53/2003 codului muncii –actualizat, în temeiul contractului individual de muncă înregistrat în Registrul de evidență a contractelor individuale de muncă cu numărul _____, se încheie astăzi, _____, prezenta fișă a postului:

Numele și prenumele:

Postul: muncitor calificat – **BUCĂȚAR**

Compartimentul: **Nedidactic;**

Cerințe:

- a) studii _____
- b) studii specifice postului _____
- c) vechime _____

I. RELAȚII DE MUNCĂ:

- a) Ierarhice (control, îndrumare, posturi supervizate): **subordonat față de directorul unității de învățământ; administrator;**
- b) Funcționale (colaborare, pe orizontală): **cu personalul unității, în mod special cu administratorul; personalul didactic auxiliar;**
- c) Reprezentare (colaborare, consultanță): -

Doamna/Domnul _____, posesor/posesoare a Contractului Individual de Muncă înregistrat la Registrul de evidență a contractelor individuale de muncă la nr ____/____ mă

oblig să respect următoarele atribuții, sarcinile de serviciu obligatorii reprezentând ____ ore/săptămână, corespunzătoare unei părți din salariul de bază, stabilite la data de _____.

II. Specificațiile postului

1. Nivelul de studii: **studii generale;**

2. Calificările/ specializările necesare: **curs igienă, curs bucătar**

3. Competențele postului:

- Capacitate de lucru în mod individual și în echipă;
- Adaptabilitate, flexibilitate și rezistență la stres;
- Perseverență, toleranță, calm, abilități de comunicare interpersonală;
- Motivație puternică pentru muncă;

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

III. Descrierea postului

1. Asigurarea pregătirii echipamentelor de bucătărie și întreținerea suprafețelor/ariilor de lucru pentru prepararea hranei la timp și de calitate.

2. Obiectivele postului:

- Curățarea echipamentelor de bucătărie și suprafețelor de lucru în conformitate cu standardele de igienă;
- Sprijin în pregătirea în cele mai bune condiții igienico-sanitare a alimentelor pentru beneficiarii instituției;

3. Descrierea sarcinilor/ atribuțiilor/ activităților postului:

- Răspunde de ordinea și curățenia din bucătărie, sala de mese și din sălile aferente (camera de pâine, camera de zarzavat etc);
- Pregătește echipamentul de bucătărie pentru a fi folosit;
- Răspunde de întreținerea suprafețelor și ariilor de lucru;
- Asigură curățirea echipamentului de bucătărie și respectarea normativelor igienico-sanitare în vigoare;
- Răspunde de întreaga cantitate de produse alimentare primită în ziua respectivă în vederea preparării hranei copiilor;
- Asigură servirea meselor beneficiarilor în condiții corespunzătoare de igienă și de securitatea bunurilor;
- Răspunde de obiectele de inventar pe care le are în gestiune, le predă la schimb pe bază de proces verbal și nu are voie să înstrăineze alimente și obiecte de inventar aflate în gestiunea unității;
- Răspunde de modul de îndeplinire a sarcinilor față de bucătărie și în fața organelor de control sanitare, SSM și PM;

- Contribuie la asigurarea circuitului corect al alimentelor și al resturilor alimentare, precum și la păstrarea lor în condiții corespunzătoare de igienă și depozitare;
- Participă la pregătirea și conservarea alimentelor pentru iarnă;
- Întocmește în colaborare cu asistenta medicală, contabilul și administratorul, meniul săptămânal și-l supune spre aprobare directorului;
- Își însușește și respectă legislația în vigoare cu privire la protecția socială și legislația specifică activității proprii;
- Participă la întocmirea meniului;
- Preia alimentele din magazie, pe baza de fișă zilnică și le folosește integral la prepararea mâncării;
- Curăță zarzavatul, îl spală și pregătește în vederea preparării mâncării;
- Participă la curățarea vaselor, veselei, instalației, interioarelor, recuperarea ambalajelor și la remedierea deficiențelor semnalate;
- Se prezintă la controlul sanitar periodic;
- Semnalează orice defecțiune apărută la instalații și, în măsura posibilităților, participă la remedierea acestora;
- Participă efectiv la depozitarea legumelor și a altor produse;
- Respectă normele de protecția muncii și normele de pază și de stingere a incendiilor;
- Participă la pregătirea conservelor pentru iarnă din legumele și fructele achiziționate pentru cantină;
- Pregătește, servește porțiile copiilor (dejun, prânz, gustare);
- Colectează zilnic probele de alimente și le etichetează în vederea păstrării în condițiile legale impuse;
- Participă la curățirea și întreținerea frigiderelor destinate pentru păstrarea probelor și a alimentelor;
- Respectă cu strictețe instrucțiunile primite din partea medicului școlar;
- În perioada vacanțelor participă și efectuează curățenia generală a blocului alimentar și a sălii de mese.

4. Descrierea responsabilităților postului:

a) Privind relațiile interpersonale / comunicarea:

- Stabilește și menține relații profesionale cu întreg personalul instituției și are o atitudine politicoasă;
- Răspunde de corectitudinea și promptitudinea cu care furnizează informațiile din domeniul său de activitate;

b) Față de echipamentul din dotare:

- Respectă procedurile interne legate de utilizarea și păstrarea în bună funcționare a echipamentului din dotarea bucătăriei;
- Răspunde de informarea imediată a administratorului/ muncitorului privind orice defecțiune în funcționarea corespunzătoare a unității;

c) Privind securitatea și sănătatea muncii:

- Își însușește și respectă prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă;
- Își desfășoară activitatea în conformitate cu pregătirea, instruirea și recomandările angajatorului, pe linie ierarhică, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire atât propria persoană cât și alte persoane (copii/tineri/adulți) care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul activității;
- Cunoaște modalitățile de acordare a primului ajutor;

d) Privind regulamentele / procedurile de lucru:

- Cunoaște și respectă conținutul documentelor relevante pentru munca sa: misiunea instituției, ROF, RI, Codul etic și procedurile de lucru specifice;
- Păstrează confidențialitatea informațiilor și a documentelor de serviciu;
- Respectă principiile care stau la baza activității instituției și regulile deontologice;

5. Condițiile de lucru ale postului:

- a) Programul de lucru: 8 ore/zi, 40 de ore pe săptămână; INTERVAL ORAR: _____
- b) Condițiile materiale (deplasări, condiții ambientale, costum sau uniformă obligatorie, după caz); poartă obligatoriu echipament de protecție (pantofi), conform normelor sanitare; își desfășoară activitatea în bucătărie;

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

Salariul: conform prevederile Legea nr. 131/2019 pentru modificarea Legii-cadru nr. 153/2017 privind salarizarea personalului plătit din fonduri publice, precum și alte măsuri în domeniul cheltuielilor publice și pentru stabilirea unor măsuri bugetare.

Răspunderea disciplinară:

Neîndeplinirea sarcinilor de serviciu sau îndeplinirea lor în mod necorespunzător atrage după sine scăderea corespunzătoare a calificativului și / sau sancționarea disciplinară, conform prevederilor legii.

Semnătura titularului de luare la cunoștință:

Director,

Lider de sindicat,

Prof. Costică Parfenie

Data:

Prezenta fișă a fost întocmită în 2 (două) exemplare, unul rămânând în documentele grădiniței, iar al doilea exemplar fiind înmănat angajatului.

Am primit un exemplar