

Zakres czynności
Charakterystyka stanowiska - kucharz

Kucharz wykonuje swoje obowiązki na podstawie prawa a zwłaszcza:

- ✓ Aktów prawnych dotyczących zagadnień sanitarno-epidemiologicznych;
- ✓ Kodeksu Pracy;
- ✓ Regulaminów i zarządzeń obowiązujących w Zespole Żłobków w Raciborzu.

OPIS STANOWISKA PRACY

| | |
|----------------------------------|--|
| Imię i nazwisko: | |
| Nazwa jednostki | Zespół Żłobów w Raciborzu |
| Nazwa stanowiska | Kucharz |
| Podporządkowanie służbowe | Dyrektor Zespołu Żłobków w Raciborzu |
| Cel stanowiska | <ul style="list-style-type: none"> - Współodpowiedzialność za zapewnienie sprawnego działania placówki jako instytucji publicznej; - Odpowiedzialność za jakość pracy w kuchni; - Zapewnienie sprawnego funkcjonowania pionu żywieniowego; - Kontrola stanów magazynowych i odpowiedzialność za zamówienia żywności; - Pomoc w opracowaniu jadłospisu z oceną jakościową i ilościową posiłków; - Dbanie o jak najwyższą jakość przygotowywanych posiłków; - Odpowiedzialność za właściwy stan sanitarno-higieniczny wyznaczonych pomieszczeń placówki; - Współodpowiedzialność za całokształt pracy. |
| Wykształcenie | Minimum wykształcenie średnie |
| Umiejętności | <ul style="list-style-type: none"> - Umiejętność komunikowania się ze współpracownikami; - Organizowanie, nadzorowanie, analizowanie; - Rozwiązywanie sytuacji problemowych i konfliktów. |
| Cechy osobowości | <ul style="list-style-type: none"> - Uczciwość, punktualność, odpowiedzialność; - Kultura osobista; - Pracowitość i zaangażowanie; - Rzetelność; - Operatywność; - Komunikatywność; - Cierpliwość oraz wrażliwość na potrzeby dzieci. |
| Współpraca | <ul style="list-style-type: none"> - Z innymi pracownikami; - Z kontrahentami. |
| Kryteria oceny | <ul style="list-style-type: none"> - Efektywność i jakość pracy; - Gotowość do podejmowania nowych zadań; - Dyspozycyjność; - Nadzór nad realizacją powierzonych zadań; - Podnoszenie kwalifikacji. |

1. Zakres obowiązków:

- ✓ Udział w opracowywaniu i sporządzaniu dekadowych jadłospisów, uwzględniających zasady racjonalnego żywienia i przygotowywaniu według nich posiłków;
- ✓ Terminowe i higieniczne przygotowywanie posiłków zgodnie z jadłospisem oraz przestrzeganie ilości i jakości wydawanych posiłków;
- ✓ Dbanie o najwyższą jakość i smak posiłków, wydawanie ich o wyznaczonych godzinach;
- ✓ Pobieranie z magazynu produktów w ilościach przewidzianych recepturą oraz odpowiednie wykorzystanie wszystkich pobranych produktów z magazynu na dany dzień;
- ✓ Przygotowanie wszystkich potraw, oszczędne gospodarowanie artykułami spożywczymi;
- ✓ Utrzymanie w czystości naczyń, urządzeń, dbałość o użytkowany sprzęt kuchenny;
- ✓ Sprzątanie kuchni, zaplecza kuchennego i innych wyznaczonych pomieszczeń;
- ✓ Utrzymanie w należytym stanie urządzeń elektrycznych oraz zgłaszanie wszelkich nieprawidłowości w działaniu urządzeń oraz wyposażeniu;
- ✓ Przestrzeganie zasad technologii oraz przepisów higieniczno – sanitarnych, dyscypliny pracy, bhp i ppoż.;
- ✓ Natychmiastowe zgłaszanie zwierzchnikowi powstałych usterek oraz wszelkich nieprawidłowości stanowiących zagrożenie zdrowia lub życia;
- ✓ Przestrzeganie przepisów sanitarnych oraz BHP;
- ✓ Realizowanie innych niż wymienione poleceń przełożonego.

Załącznik nr 5 do Regulaminu Organizacyjnego Zespołu Żłobków w Raciborzu z dnia 01.12.2021 roku

2. Zakres odpowiedzialności za:

- ✓ Całokształt spraw należących do jej obowiązków oraz za powierzone mienie;
- ✓ Prowadzenie i przechowywanie niezbędnej dokumentacji HACCAP;
- ✓ Stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń;
- ✓ Podjęte jak i nie podjęte decyzje w sytuacjach tego wymagających.

3. Zakres uprawnień:

- ✓ Planowanie i realizowanie swojej pracy zgodnie z wiedzą, standardami ustalonymi w zakładzie pracy oraz zasadami etyki;
- ✓ Zgłaszanie uwag, spostrzeżeń, propozycji zmian organizacyjnych w placówce zachowując drogę służbową;
- ✓ Nadzór nad pracą pomocy kuchennej.

4. Kształcenie i doskonalenie

- ✓ Podnosi kwalifikacje zawodowe;
- ✓ Dąży do samokształcenia;

Przyjęłam do wiadomości:

Zatwierdzam:

.....
(data i podpis)