

Zakres czynności
Charakterystyka stanowiska – pomoc kuchenna

Pomoc kuchenna 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 Żłobków w Raciborzu
Nazwa stanowiska	Pomoc kuchenna
Podporządkowanie służbowe	Dyrektor Zespołu Żłobków w Raciborzu
Cel stanowiska	<ul style="list-style-type: none"> – Współodpowiedzialność za zapewnienie sprawnego działania placówki jako instytucji publicznej; – Ponoszenie współodpowiedzialności za jakość pracy w kuchni; – Zapewnienie sprawnego funkcjonowania pionu żywieniowego; – Kontrola stanów magazynowych i współodpowiedzialność 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 zawodowe, preferowane 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;
- ✓ staranna obróbka wstępna produktów spożywczych, obieranie i krojenie warzyw, krojenie pieczywa, 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;
- ✓ realizowanie innych niż wymienione poleceń przełożonego.

2. Zakres odpowiedzialności:

- ✓ Całokształt spraw należących do jej obowiązków oraz za użytkowane 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 placówce oraz zasadami etyki;
- ✓ Zgłaszanie uwag, spostrzeżeń, propozycji zmian organizacyjnych w placówce zachowując drogę służbową;

4. Kształcenie i doskonalenie

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

Przyjęłam do wiadomości:

Zatwierdzam:

.....
(data i podpis)