

Spitalul „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhuși
 Oraș Buhuși, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău, A.S.F. nr. 1800 din 20.01.2023, C.I.F. 4187271, Cod postal 605100,
 Acreditat A.N.M.C.S. - Certificat de Acordare Șeria ANMCS Nr.2-187 valabil până la 30.03.2026
 Tel: 0234-262220 - centrala, Tel/Fax: 0234-261560 - secretariat
 e-mail: office@spitalbuhusi.ro site: www.spitalbuhusi.ro

 I.S.O. 9001:2015
 N.R. C220452/01/RO
 I.S.O. 22000:2018
 N.R. A220452/01/RO
 I.S.O. 45001:2018
 N.R. S220452/01/RO
 ANMCS
 IV
 Nr. 3948, 23.02.2023

Avertisment! Acest document conține informații și date care sunt proprietatea Spitalului „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhuși.
 Reproducerea și difuzarea sunt în exclusivitate dreptul spitalului.

Aprobat manager,
 Poiana Constantin

TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE MUNCITOR IV-BUCATAR

TEMATICA

1. Notiuni generale de igiena muncii in unitati alimentare de alimentatie publica.
2. Reguli generale pentru igiena produselor alimentare.
3. Proceduri recomandate pentru dezinfectia mainilor.
4. Obligatiile lucratorilor conform Legii 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca Cap. IV .

BIBLIOGRAFIE

1. Hotararea nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
2. Ordinul M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare;
3. Ordinul M.S 119/2014 pentru aprobarea Normelor de igiena si sanatate publica privind mediul de viata al populatiei.
4. Fisa postului pentru BUCATAR IV se regaseste pe site-ul spitalului (www.spitalbuhusi.ro)
5. Ordinul M.S. nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.
6. ORDIN nr. 1.761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia
- Hotararea nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
5. Legea nr. 319/2006, a securitatii si sanatatii in munca Cap. IV obligatiile lucratorilor.

Asistent coordonator bloc alimentar,
 Lazar Maria - Manuela

Spitalul „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhuși
 Oraș Buhuși, str. Văioagă nr.3, jud. Bacău, A.S.F. nr. 1800 din 20.01.2023, C.I.F. 4187271, Cod postal 605100,
 Acreditat A.N.M.C.S. - Certificat de Acreditare Șeria ANMCS Nr.2-187 valabil până la 30.03.2026
 Tel: 0234-262220 – centrala, Tel/Fax: 0234-261560 – secretariat
 e-mail: office@spitalbuhusi.ro site: www.spitalbuhusi.ro


 I.S.O. 9001:2015
 N.R. C220452/01/RO

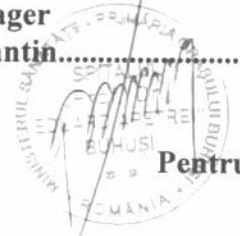

 I.S.O. 22000:2018
 N.R. A220452/01/RO


 I.S.O. 45001:2018
 N.R. S220452/01/RO


 Nr. 3948 / 23.02. 2023

Avertisment ! Acest document conține informații și date care sunt proprietatea Spitalului „Prof. Dr. Eduard Apetrei” Buhuși. Reproducerea și difuzarea sunt în exclusivitate dreptul spitalului.

Aprobat manager
Poiana Constantin.....



FISA POSTULUI
Pentru muncitor IV - Bucatar

- 1. **MUNCITOR IV - BUCATAR** **POZ. COR – 512001**
- 2. **LOCUL DE MUNCA -** **BLOC ALIMENTAR**
- 3. **NIVEL –** **POST DE EXECUTIE**

- 4. **RELATII:**
 - 5.1. **Ierarhice** - de subordonare: de subordonare: Managerului unitatii, directorului medical, managerului de calitate, asistent coordonator bloc alimentar.
 - subordoneaza:
 - 5.2. **Functionale**
 - interne - de colaborare cu toti angajatii din sectiile, compartimentele si laboratoarele unitatii si cu celelalte structuri functionale.
 - externe -
- 6. **TIMP DE LUCRU: 8 ORE/ ZI / TURE DE 12 ORE**

I Descrierea postului .

- 1. **SCOPUL PRINCIPAL AL POSTULUI:** asigurarea nevoilor de furnizare de servicii de preparare hrana pentru pacientii internati.
- **OBIECTIVELE POSTULUI:**
 - In raport cu obiectivele postului raspunde de utilizarea optima a resurselor materiale, financiare, patrimoniale alocate pentru atingerea obiectivelor spitalului.
 - Raspunde de pastrarea confidentialitatii informatiilor la care are acces.

II. ATRIBUTIILE POSTULUI

III. 1. Responsabilități generale

- Cunoaște structura și organizarea activității din blocul alimentar .
- Respectă circuitele funcționale din spital.
- Contribuie la stabilirea cadrului optim de lucru cu colegii de serviciu.
- Recunoaște gradul de autonomie în cadrul responsabilităților profesionale.
- Cunoaște, respecta și apara drepturile pacientului.
- Respecta ORDIN nr. 1.761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia

- Respecta O.M.S. nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale și a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.

a) aplică procedurile stipulate de codul de procedură;

b) aplică metodologia de culegere a datelor pentru baza națională de date privind deșeurile rezultate din activități medicale.

- respecta procedurile, protocoalele, notelor, deciziilor și a altor documente interne și a legislației în vigoare

- răspunde de calitatea muncii prestate;

- Respectă Regulamentul Intern, Regulamentul de Organizare și Functionare ale spitalului.

- respecta și participa la instruirea privind Normele generale de protecție a muncii și Normele specifice de protecție a muncii pentru activități în domeniul sanitar, protecția împotriva incendiilor și a situațiilor de urgență.

III.2. ATRIBUTII SPECIFICE POSTULUI DE BUCATAR

— pregătește meniul zilnic și răspunde de toate lucrările pe care le execută în bucătărie;

– colaborează în vederea elaborării meniului săptămânii, împreună cu asistenta dieteticiană ;

– primește produsele de la magazie verifică și testează cantitatea și calitatea lor și răspunde de corecta folosire a acestora și de depozitarea lor corectă;

- ține cont de perisabilitatea produselor, de termenele de garanție;

– asigură pregătirea meniurilor cu respectarea prescripțiilor dietetice, rețetelor;

– face prelucrările preliminare a gătitului-sortează, curată, spală, divizează etc.

– răspunde de corecta împartire a mâncărilor pe porții, organizând munca de distribuire a felurilor de mâncare la ghișeul bucătăriei;

- răspunde de pregătirea felurilor solicitate pentru diete speciale;

– răspunde de curățenia în bucătărie și dependințe;

– răspunde de corecta folosire și întreținere a ustensilelor de bucătărie și a echipamentului, a instalațiilor și utilajelor;

– nu permite intrarea persoanelor străine în bucătărie;

– are obligația să aducă la cunoștința asistentului dietetician orice neregulă, defectiune, avarie, anomalie sau alte situații de natură care constituie un pericol pe care le constată la locul de muncă;

– se interzice cu desăvârșire prezenta la serviciu sub influența băuturilor alcoolice, să faciliteze, să introducă sau să consume băuturi alcoolice în unitate;

– respecta programul de lucru;

– păstrează secretul profesional;

– se preocupă de actualizarea cunoștințelor profesionale prin studii individuale sau alte forme de învățământ continuu;

IV. CONDITII DE LUCRU: Isi desfasoara activitatea in BLOC ALIMENTAR

V. INDICATORI DE PERFORMANTA SI PERIOADA DE EVALUARE A PERFORMANTELOR:

- Cunoștințe și experiență profesională;

- Promptitudine și operativitate în realizarea atribuțiilor de serviciu prevăzute în fișa postului;

- Calitatea lucrărilor executate și a activităților desfășurate

- Asumarea responsabilităților prin receptivitate, disponibilitate la efort suplimentar, perseverență, obiectivitate, disciplină;

- Intensitatea implicării în utilizarea echipamentelor și a materialelor cu încadrarea în normative de consum;

- Adaptarea la complexitatea muncii, inițiativă și creativitate;

- Condiții de muncă;

Perioada de evaluare anuală a performanțelor este luna ianuarie a anului următor perioadei evaluate

VI. EVOLUTII POSIBILE: creștere în grad profesional.

VII. SPECIFICATIA POSTULUI

1. NIVEL DE STUDII- CALIFICARE/SPECIALIZARE- COMPETENTE:

Curs pregătire profesională – bucatar

Studii medii sau gimnaziale.

2. LIMITE DE COMPETENTA:

1. Are autoritate si flexibilitate in legatura cu desfasurarea si realizarea atributiilor proprii de serviciu in conditiile respectarii normelor legale in vigoare.

Nerespectarea acestor sarcini/atributii sunt considerate abateri disciplinare.

Prezentele sarcini nu sunt limitative , intrucat ocupantul postului va executa si alte sarcini ce rezulta din acte normative, din planul de munca sau dispuse de organele superioare.

Prezenta Fișă a postului este anexă la contractul individual de muncă încheiat cu spitalul.

Coordonator BLOC ALIMENTAR,
Asist. Lazar Maria – Manuela

