



ADMINISTRAȚIA PUBLICĂ LOCALĂ A MUNICIPIULUI PETROȘANI
SPITALUL DE URGENȚĂ PETROȘANI

STR. 1 DECEMBRIE 1918, NR. 137A, PETROȘANI, HUNEDOARA

Tel.: 0254/544321
Fax: 0254/543611

e-mail: spitalurgentapetrosani@netlog.ro
Web: www.spitaluldeurgentapetrosani.ro

APROBAT
MANAGER
Dr. Vasilescu Alin

FISA POSTULUI



Postul: BUCATAR

Cod COR 512001

Numele și prenumele titularului: _____

Locul de muncă: BLOC ALIMENTAR

Nivelul postului: M

Cerințele postului:

Studii : LICEALE

Relații organizatorice:

Ierarhice: MANAGER, DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL, AS DIETETICIAN

Funcționale: CU SECȚIILE SI COMPARTIMENTELE DIN SPITAL

De colaborare: CU TOT PERSONALUL DIN UNITATE

Atribuțiile și responsabilitățile titularului postului:

1. Respecta Regulamentul de organizare și funcționare al unității;
2. Respecta Regulamentul intern al unității;
3. Respecta procedurile stabilite la nivelul secției/compartimentului aferente postului;
4. Respectă graficul de lucru, iar la începutul și la sfârșitul programului de lucru are obligația să semneze condica de prezență(pontajul electronic);
5. Respectă normele igienico-sanitare și de protecția muncii;

Bucatarul are in principal urmatoarele sarcini:

1. Raspunde de prepararea corecta si la timp a meniurilor zilnice conform instructiunilor primite de la bucatarul sef si asistenta dieteticiana;
2. Asigura alaturi de bucatarul sef distribuirea hranei pe sectii, conform graficului de distribuire;
3. Este obligat sa respecte normele de preparare;
4. Materia prima si produsele finite se prelucreaza pe mese diferite sau in lipsa de scanduri speciale facute din lemn tare si marcate vizibil pe partea laterala "carne cruda", "zarzavat crud", etc; carnea congelata nu va fi pusa direct la gatit ci va fi in prealabil decongelata lent la temperatura camerei dupa care va fi transata, portiunile care si-au schimbat aspectul vor fi indepartate;
5. Carnea tocata se va pregati pe cat posibil inaintea mesei si va fi pastrata la frigider;

6. Este interzisă amestecarea tocatului crud cu cea prăjită;
7. Este interzisă păstrarea mâncărilor gătită în bucătărie acestea urmând a fi distribuite imediat bolnavilor;
8. Legumele curățate se vor pune în vase curate fiind interzisă depunerea lor pe paviment;
9. Legumele și fructele care se consumă zilnic crude se vor spăla bine, sub jet de apă potabilă;
10. Este obligat să-și efectueze controlul medical periodic;
11. Este obligat să poarte în tot timpul serviciului echipamentul de protecție și să păstreze ordinea și curățenia exemplară la locul de muncă și în spațiile de folosință comună;
12. Este obligat să acorde o atenție deosebită igienei personale, să-și spele mâinile cu apă și săpun ori de câte ori este nevoie și să-și întretină igiena personală tot timpul serviciului;
13. Execută orice alte sarcini date de asistenta dieteticiană, de medicul care răspunde de alimentație în spital și de bucatarul gestionar, ce se impun legate de bunul mers al serviciului în unitate;
14. Să respecte normele de protecție a muncii și PSI;
15. Are obligația de a participa la descărcarea mașinilor cu produse alimentare la magazie;
16. Nu va părăsi locul de muncă numai cu stirea bucatarului gestionar/asistent dietetician, și în interes de serviciu ;

Respecta prevederile **O.M.S nr. 1226/2012** privind depozitarea și gestionarea deșeurilor menajere.

Respectă prevederile **OMS nr. 261/2007** pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare, cu modificările și completările ulterioare, astfel:

- a. cunoaște și respectă utilizarea produselor biocide încadrate, conform prevederilor în vigoare, în tipul I de produs utilizat pentru: dezinfectia igienică a mâinilor prin spălare și dezinfectia igienică a mâinilor prin frecare, dezinfectia pielii intacte;
- b. cunoaște și respectă utilizarea produselor biocide încadrate, conform prevederilor în vigoare, în tipul II de produs utilizat pentru: dezinfectia suprafețelor, dezinfectia dispozitivelor (instrumente) medicale prin imersie, dezinfectia lenjeriei (material moale);
- c. cunoaște și respectă criteriile de utilizare și păstrare corectă a produselor dezinfectante;
- d. trebuie să cunoască în orice moment denumirea dezinfectantului utilizat, data preparării soluției de lucru, timpul de acțiune, precum și concentrația de lucru;
- e. poartă echipament de protecție complet și adecvat în momentul preparării precum și utilizării soluțiilor de lucru ale produselor dezinfectante

Respectă prevederile **OMS nr. 916/2006** privind prevenirea, controlul și combaterea infecțiilor nosocomiale;

- a. respectarea Precauțiilor Universale;
- b. aplica metodologia de supraveghere și control a accidentelor privind expunerea la produse biologice.

Atribuții și responsabilități cu privire la Securitatea și Sănătatea în Muncă

În conformitate cu prevederile art. 6 - 23 din legea securității și sănătății în muncă, nr 319/2006, lucratorul care încadrează acest loc de muncă are următoarele atribuții și responsabilități pe linia securității și sănătății în muncă

1. Înainte de începerea lucrului, ia în primire locul de muncă
2. Pe timpul luării în primire a locului de muncă, verifică:
 - a. starea fizică a aparaturii cu care urmează să lucreze și dacă constată nereguli informează pe conducătorul locului de muncă despre aceasta și urmează recomandările acestuia;
 - b. curățenia la locul de muncă și dacă constată nereguli din proprie inițiativă remediază neregula constatată;
3. După luarea în primire a locului de muncă ia de la conducătorul locului de muncă, măsurile cu caracter urgent ce trebuie rezolvate și sarcinile curente de lucru pe ziua în curs;
4. Pregătește locul de muncă pentru lucru:
 - a) verifică dacă are toate materialele de care are nevoie, iar dacă este cazul solicită, prin conducătorul locului de muncă, să i se asigure cele necesare îndeplinirii sarcinilor de serviciu primite;
 - b) pune în funcțiune aparatura pe care o deservește și verifică modul ei de funcționare. Dacă constată nereguli oprește aparatura la care a constatat nereguli și informează despre aceasta pe conducătorul locului de muncă. La aparatura la care s-au constatat nereguli nu se lucrează până la remedierea neregulilor constatate. Neregulile constatate sunt remediate numai de către persoane care au competența în acest sens;
5. Pe măsura ce sarcinile primite sunt rezolvate, informează despre aceasta pe conducătorul locului de muncă;
6. Dacă pe timpul îndeplinirii sarcinilor primite apar nereguli în rezolvarea sarcinilor sau apar nereguli în funcționarea aparaturii cu care lucrează pentru îndeplinirea sarcinilor, informează imediat despre aceasta pe conducătorul locului de muncă și urmează recomandările acestuia.
7. Nu părăsește locul de muncă fără aprobarea conducătorului locului de muncă.
8. Își desfășoară activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă;
9. Utilizează corect mașinile, aparatura, unelte, substanțele periculoase, echipamentele de transport și alte mijloace de producție;
10. Utilizează corect echipamentul individual de protecție acordat și, după utilizare, să îl înapoieze sau să îl pună la locul destinat pentru păstrare;
11. Nu procedează la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale mașinilor, aparaturii, uneltelor, instalațiilor tehnice și clădirilor, și să utilizeze corect aceste dispozitive;
12. Comunică imediat angajatorului și/sau lucrătorilor desemnați orice situație de muncă despre care au motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;
13. Aduce la cunoștința conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidente suferite de propria persoană;
14. Cooperează cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, atât timp cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea oricăror măsuri sau cerințe dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari, pentru protecția sănătății și securității lucrătorilor;

15. Coopereaza, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate;

16. Isi insuseste si respecta prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;

17. Da relatiile solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.

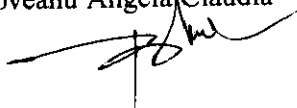
18. Efectueaza controlul medical periodic si informeaza angajatorul despre rezultatele acestuia;

19. Daca starea sa de sanatate nu ii permite sa desfasoare sarcinile de munca primite, informeaza imediat despre aceasta pe conducatorul locului de munca si urmeaza recomandarile acestuia.

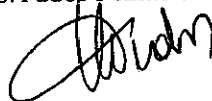
Atribuții si responsabilități cu privire la Sistemul de Management al Calitatii:

1. Cunoaște și respectă politica managementului referitoare la calitate;
2. Cunoaște și respectă documentele Sistemului de Management al Calității aplicabile în activitatea depusă.

Director Financiar -Contabil
Ec.Brasoveanu Angela Claudia



Asistent dietetician
As.Tudor Mihaela



Am luat la cunoștință si
am primit un exemplar,
Titularul postului