



SPITALUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE - GALATI



APROBAT
Manager,

FISA POSTULUI

I. IDENTITATEA POSTULUI

1. **Numele si prenumele titularului :**
2. **Denumirea postului :MUNCITOR CALIFICAT BUCATAR**
3. **Pozitia in COR:**
4. **Loc de munca :** Bloc alimentar
5. **Nivelul postului :**
 - a. Conducere/coordonare: NU
 - b. Executie : DA
6. **Relatie**
 - a. ierarhice (control, indrumare, posturi supervizate):
 1. **Se subordoneaza :** asistent cu atributii de dietetician/sef serviciu th-activ
 2. **Are in subordine :** -
 - b. **Functionale :** (colaborare, pe orizontala) : cu restul personalului din spital
 - c. **Reprezentare :** (colaborare, consultanta) : in limita competentelor aprobate de conducerea unitatii

II. DESCRIEREA POSTULUI

1. **Scopul general al postului :**

Prestarea unor servicii competente ce intra in atributiile muncitorului calificat bucatar din cadrul blocului alimentar.
2. **Obiectivele postului**
 - sa testeze, sa receptioneze si sa depoziteze ingredientele alimentare;
 - sa pregateasca mancarea in conformitate cu rețetele si formulele date (care includ calcularea cantitatilor necesare de materiale specifice pentru meniu)
 - pregatirea mai multor feluri de mancare in acelasi timp,
 - sa pregateasca mancarea pentru diete speciale;
 - sa coopereze la intretinerea ustensilelor de bucatarie si a echipamentului;
 - indeplinirea altor sarcini curente atribuite de catre superiorul direct, in concordanta cu necesitatile imediate ale unitatii
3. **Descrierea sarcinilor / atributiilor / activitatilor postului :**

In exercitarea activitatii, salariatul, in cauza, are responsabilitatea actelor intreprinse in cadrul activitatilor ce decurg automat si care ii sunt delegate.

A.Atributii specifice:

 - Impreuna cu echipa de lucru face propuneri pentru meniul zilnic al pacientilor respectind cerintele dietetice si alimentele din stoc si il prezinta asistentei de dietetica
 - se preocupa de aprovizionarea cu alimente, materiale si orice inventar necesar unei bune functionari a blocului alimentar
 - primeste alimente de la magazie, verifica cantitatea si calitatea acestora ,termenele de garantie si le transporta in conditii corespunzatoare de igiena, respectind circuitele special amenajate ale blocului alimentar
 - raspunde de pastrarea si depozitarea in camera de depozitare alimente a produselor alimentare semipreparate cit si a altor produse alimentare
 - raspunde de pregatirea la timp cu respectarea cerintelor de calitate a meniurilor zilnice pentru pacienti intocmite de as.dietetician si aprobate de personal medical delegat.
 - raspunde de utilizarea completa a alimentelor eliberate din magazia de alimente pentru prepararea hranei pacientilor
 - raspunde de impartirea corecta a portiilor de mancare conform gramajului si a numarului de portii
 - respecta orarul de distribuire a mesei stabilit la nivelul unitatii
 - distributie masa pacientilor numai cu avizul as.dietetician, as sef unitate, medic de garda
 - executa operatiuni de curatare a zarzavatului si participa si la alte operatiuni pregatitoare
 - participa la spalarea utilajelor si agregatelor si echipamentului de lucru din blocul alimentar si le pastreaza in dulapuri la adapost de praf ,insecte
 - participa zilnic la spalarea si dezinfectia suprafetelor de lucru.pavimente ,pereti si alte suprafete-
 - foloseste in mod corect solutiile dezinfectante
 - mesele de lucru , bazinele de spalat se vor curata, se vor spala si se vor dezinfecta zilnic;
 - mesele de taiat carne se vor curata si spala dupa fiecare intrebuintare cu apa calda si detergent
 - vesela va fi distribuita, stransa din sectii, spalata si dezinfectata dupa fiecare masa;
 - resturile alimentare vor fi stranse si transportate la platforma de gunoi, respectandu-se circuitul murdar;
 - respecta programul de lucru si utilizarea lui eficienta
 - raspunde de buna functionare si tehnica de utilizare a aparatelor si utilajelor din dotare
 - participa la recoltarea probelor de meniu pe care le pastreaza in frigider conform procedurii
 - raspunde de pastrarea in bune conditii a inventarului dat in folosinta, a ustensilelor si aparaturii
 - la sfirsitul programului de lucru intocmeste raportul de tura
 - nu permite intrarea persoanelor straine in bucatarie;
 - asigura respectarea cerintelor igienico-sanitare in bucatarie si dependinte;
 - este obligat sa poarte in timpul serviciului echipament de protectie sanitar pentru alimente si sa pastreze curatenia

exemplara la locul de munca si in spatiile de folosinta comuna, sa acorde atentie deosebita igienei personale, sa-si intretina igiena personala pe tot timpul serviciului.

-este obligata sa respecte normele de igiena, normele de protectia muncii si normele de prevenire a incendiilor si NTS;

Responsabilitati privind sistemul de management al calitatii:

- sa cunoasca si sa respecte documentele Sistemului de Management de Calitate aplicabile in activitatea depusa;
- sa participe activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul de calitate si a obiectivelor specifice locului de munca.

Executa orice alta activitate de munca necalificata dupa necesitatile obiective, numai la dispozitia trasata de conducerea unitatii sau sefului de compartiment;

B. Atributii suplimentare : nu este cazul

C. Alte obligatii:

c.1- Conform prevederilor **Ordinului 1101/2016** privind aprobarea Normelor de supraveghere , prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare, are urmatoarele obligatii :

-se familiarizeaza cu practicile de prevenire a aparitiei si raspandirii infectiilor si aplicarea practicilor adecvate pe toata durata internarii pacientilor;

-mentine igiena, conform politicilor spitalului si practicilor de ingrijire adecvate

-monitorizeaza tehnicile aseptice, inclusiv spalarea pe maini

-participa la pregatirea personalului;

-asigura comunicarea cu institutiile de sanatate publica si cu alte autoritati , unde este cazul.

c.2.- Obligatii privind securitatea si sanatatea in munca :

Obligatiile in conformitate cu Legea Securitatii si sanatatii in Munca nr. 319/2006 si HG 1425/2006 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii 319/2006, cu modificarile si completarile ulterioare

-Isi desfasoara activitatea, in conformitate cu pregatirea si instruirea sa, precum si cu instructiunile primite din partea angajatorului, astfel incat sa nu expuna la pericol de accidentare sau imbolnavire profesionala atat propria persoana, cat si alte persoane care pot fi afectate de actiunile sau omisiunile sale in timpul procesului de munca.

-In mod deosebit, in scopul realizarii obiectivelor , are urmatoarele obligatii:

- sa utilizeze corect aparatura, unelte,substantele periculoase echipamentele de transport si alte mijloace de productie;

-sa utilizeze corect echipamentul individual de protectie acordat si, dupa utilizare, sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat pentru pastrare;

-sa nu procedeze la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparatului, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;

-sa comunice imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficiente a sistemelor de protectie;

-sa aduca la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului imbolnaviri,accidentele suferite de propria persoana;

-sa coopereze cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atat timp cat este necesar, pentru a face posibila realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;

-sa coopereze, 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;

-sa isi insuseasca si sa respecte prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;

-sa dea relatii solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.

III. DESCRIEREA RESPONSABILITATILOR POSTULUI

D a. Privind relatiile interpersonale/ comunicarea

1.- pastreaza o legatura armonioasa cu colegii prin crearea unei atmosfere de incredere si respect;

2.- raspunde de corectitudinea si promptitudinea cu care furnizeaza informatiile din domeniul sau de activitate;

3 -re o atitudine politicoasa atat fata de colegi, cat si fata de alte persoane cu care vine in contact in timpul serviciului.

b. Fata de echipamentul din dotare

1.- raspunde de respectarea procedurilor interne legate de utilizarea aparatului din dotarea blocului alimentar;

2. -raspunde de utilizarea si pastrarea in bune conditii a echipamentelor si instrumentarului si celorlalte bunuri din dotarea blocului alimentar;

3.- raspunde de informarea imediata a persoanelor responsabile privind orice defectiune in functionare a echipamentului cu care isi desfasoara activitatea.

E. Privind regulamentele si procedurile de lucru

1. - respecta reglementarile in vigoare privind prevenirea , controlul si combaterea bolilor transmisibile;

2.- respecta Regulamentul de ordine interioara al unitatii in care-si desfasoara activitatea

3.-respecta Regulamentul de organizare si functionare al unitatii in care-si desfasoara activitatea

4- respecta Ord. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deseurilor rezultate din activitatea sa ;

-respecta procedurile stipulate de codul de procedura

-asigura transportul deseurilor pe circuitul stabilit de codul de procedura

5. -respecta reglementarile in vigoare in conformitate cu Ord. MS nr.961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curăţarea, dezinfectia şi sterilizarea în unităţile sanitare publice şi private, tehnicii de lucru şi interpretare pentru testele de evaluare a eficienţei procedurii de curăţenie şi dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcţie de nivelul de risc, metodelor de

aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare

6.- respecta normele igienico-sanitare și de protecția muncii;

7.- respecta normele PSI;

8.-respecta OMS. 146/1427/24.10.2013 pentru aprobarea dispozițiilor generale de apărare împotriva incendiilor la unități sanitare, astfel:

-respecta normele generale de apărare împotriva incendiilor conform prevederilor din OMS 146/1427/24.10.2013, precum și

regulile și măsurile specifice stabilite în cadrul unității ;

-respecta instrucțiunile specifice de exploatare a aparatelor/echipamentelor aflate în dotarea secției;

La terminarea programului de lucru se deconectează aparatele/ sistemele de încălzire/ ventilatie/ climatizare locală, se întrerupe iluminatul artificial și se oprește alimentarea cu energie electrică a calculatoarelor și a altor aparate electrice care nu afectează activitatea desfășurată în spațiul respectiv .

- participă, conform atribuțiilor stabilite, la evacuarea în condiții de siguranță în caz de incendiu

- anunță, conform instrucțiunilor proprii de apărare împotriva incendiilor, orice eveniment care poate produce o situație de urgență;

- intervine, conform instrucțiunilor proprii de apărare împotriva incendiilor, pentru stingerea oricărui început de incendiu, utilizând mijloacele de apărare împotriva incendiilor din dotare.

-respectă și duce la îndeplinire , întocmai, reglementările legale în domeniu, precum și reglementările interne, date de către

Conducerea unității.

9.-respectă și aplică procedurile de lucru specifice locului de muncă

IV. CONDIȚIILE PROGRAMULUI DE LUCRU

a. Programul de lucru : 12/24

b. Condițiile materiale

1. Spațiu – își desfășoară activitatea în cadrul Spitalului de Pneumoftiziologie – Blocul alimentar

2. Deplasări: - în incinta spitalului, între pavilioane și la nevoie în punctele de lucru ale spitalului în caz de epidemii, calamități naturale.

3. Condiții suplimentare.

Condiții de formare profesională – participă la instruirile periodice privind normele de igienă și protecția muncii

V GRADUL DE AUTONOMIE

a. Autoritatea asupra altor posturi :

b. Delegare :

1. Înlocuiește pe : colegii din structură

2. Este înlocuit de : colegii din structură

VI. CERINȚE GENERALE ALE POSTULUI

- calitatea muncii prestate este cuantificată prin capacitate de decizie și reacție rapidă în situații de urgență, spirit de ordine și disciplină, abilități de comunicare, corectitudine, flexibilitate, inițiativă, promptitudine, sollicitudine, rezistență la efort și stres, prezență de spirit, dinamism, receptivitate la nou, calm, diplomatie.

- calitatea relației de muncă în raport cu personalul unității

VII. PERIOADA DE EVALUARE A PERFORMENȚELOR

Anual

VIII. NIVEL DE STUDII ȘI EXPERIENȚA NECESARĂ POSTULUI

Conform prevederilor legale, în domeniu, aflate în vigoare