



CONSILIUL JUDEȚEAN HARGHITA
HARGITA MEGYE TANÁCSA



SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ MIERCUREA-CIUC
CSÍKSZEREDAI MEGYEI SÜRGŐSSÉGI KÖRHÁZ



Certified by ISO 9001
www.ecomcert.org



Aprob:
Manager,
Dr. Konrád Judith

FIȘA POSTULUI
ANEXĂ LA CONTRACTUL INDIVIDUAL DE MUNCĂ NR:

I. NIVELUL POSTULUI: funcție de execuție

DENUMIREA POSTULUI: muncitor calificat- bucătar

GRADUL/TREAPTA PROFESIONAL/PROFESIONALĂ:

Cod C.O.R.: 512001

SCOPUL PRINCIPAL AL POSTULUI: pregătirea hranei pacienților intenați

SECȚIA/COMPARTIMENTUL: Bloc-alimentar

II. DATE PERSONALE:

NUME:

PRENUME:

CNP:

III. SPECIFICAȚIILE POSTULUI

Studii: generale

Studii de specialitate: certificat de calificare

Cunoștințe de operare/programare pe calculator (necesitate și nivel): *nu este cazul*

Abilități, calități și aptitudini necesare: organizare, adaptare la diferite situații

IV. SFERA RELAȚIONALĂ A TITULARULUI POSTULUI

1. Sfera relațională internă:

a) relații ierarhice:

-**subordonat față de:** Manager, Director medical, Director de îngrijire, Coordonator Bloc-Alimentar, asistent medical

-**superior pentru:** personalul necalificat

b) relații funcționale: magazioner, îngrijitor curățenie

1. Responsabilitatea implicată de post:

1.1. Păstrarea confidențialității datelor la care are acces.

1.2. Respectarea confidențialității și anonimatul pacienților

1.3. Asigurarea calitatii serviciilor.

V. Atribuții generale:

1. respectă circuitul intern

Am luat la cunoștință
și am primit un exemplar.

Numele/Prenumele,

Semnătura,

Data:

- 2.asigură preluarea, prepararea hranei, inclusiv regimurile la recomandarea personalului medical de specialitate și a bucătarului șef
- 3.distribuie secțiilor hrana preparată conform programului stabilit
- 4.asigură condițiile de igienă corespunzătoare normelor de prevenire a infecțiilor intraspitalicești
- 5.respectă normele igienico-sanitare privind curățenia și dezinfecția a veselei,
- 6.poartă în permanență ținuta corespunzătoare, haina de protecție se schimbă zilnic
- 7.sesizează imediat superiorului ierarhic orice aspect din activitatea Blocului Alimentar care ar putea aduce prejudicii pacienților, secției, instituției
- 8.anunță șeful bucătăriei de orice modificare a stării de sănătate având obligația să se supună controlului medical periodic
- 9.afișează un comportament civilizat față de membrii echipei de lucru și personalul din secțiile spitalului
- 10.atribuțiile prezente în "Fișa postului" se aplică și în activitatea desfășurată în cantina Blocului Alimentar
- 11.răspunde: de calitatea și cantitatea meniurilor, de recoltarea și păstrarea probelor de alimente, de obiectele de inventar, de conservarea murăturilor de iarnă, de strângerea, colectarea deșeurilor menajere conform legii, ajută la transportarea hranei la secțiile exterioare
- 12.aplică Normele de Protecția Muncii și Normele de Protecție privind Stingerea Incendiilor;
- 13.poartă ecusonul la vedere
- 14.își desfășoară activitatea în echipă respectând raporturile ierarhice și funcționale;
- 15.respectă programul de lucru și programarea concediului de odihnă;
- 16.se prezintă la serviciu cu deplină capacitate de muncă pentru a efectua servicii la parametrii de calitate impusi;
- 17.la începutul și sfârșitul programului de lucru semnează condica de prezență;
- 18.respectă ordinea și disciplina la locul de muncă, folosește integral și cu maximă eficiență timpul de muncă;
- 19.îndeplinește orice alte sarcini stabilite pe cale ierarhic superioară, în conformitatea cu legislația în vigoare în limita competențelor profesionale.
- 20.cunoaște și respectă prevederile ROF și ROI;
- 21.Participă la instruirii, își însușește și respectă procedurile, normele, instrucțiunile specifice, sistemului de management al calității, specifice postului;

VI. Atribuții specifice:

1. Răspunde de igiena zonelor de prelucrarea materiilor prime alimentare
2. Asigură igiena conform normelor în vigoare în zonele de lucru
3. Răspunde de atribuirea rolurilor în pregătirea și prepararea hranei pacienților
4. Răspunde de organizarea depozitării veselei/depozitarea veselei/igiena veselei
5. Răspunde de cantitatea, calitatea alimentelor pregătite în cadrul secției de la momentul preparării până la momentul atribuirii acestora la împărțirea lor

VII. Responsabilități:

Responsabilități privind sistemul de management al calității:

- 1.să cunoască și să respecte documentele Sistemului de Management de Calitate aplicabile în activitatea depusă.

Am luat la cunoștință
și am primit un exemplar.

Numele/Prenumele,

Semnătura,

Data:

2.să participe activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul de calitate și a obiectivelor specifice locului de muncă.

VIII. APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ (NSSM) ȘI DE PREVENIRE ȘI STINGERE A INCENDIILOR (PSI)

APLICAREA NSSM

- 1.Munca este executată cu atenție, astfel încât să se evite eventualele accidente;
- 2.Fiecare operație cu potențial de accidentare se realizează cu multă atenție, solicitându-se sprijinul tuturor persoanelor necesare;
- 3.Aparatele și echipamentele sunt exploatate și depozitate în condiții de siguranță, respectând întocmai regulamentele de exploatare și NSSM specifice locului de muncă;
- 4.Starea echipamentului de lucru și cel de securitate și sănătate a muncii este verificată zilnic pentru a corespunde tuturor normelor în vigoare;
- 5.Este comunicat imediat angajatorului și/sau lucrătorilor desemnați orice situație de muncă despre care are motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;
- 6.Legislația și normele de securitate și sănătate în muncă sunt însușite și aplicate cu strictețe, conform cerințelor de la locul de muncă.

APLICAREA NORMELOR DE PSI

- 1.Munca este desfășurată în siguranță și în acord cu specificul activității și cu prevederile PSI în vigoare;
- 2.Nu utilizează aparate electrice, cabluri electrice, prize, întrerupătoare, dispozitive de protecție cu defecțiuni sau cu improvizații;
- 3.Nu suprasolicite rețeaua electrică prin folosirea simultană a mai multor receptori;
- 4.Nu lasă nesupravegheate aparatele electrice sub tensiune;
- 5.Nu folosește chibrituri, lumânări, brichete sau alte surse de aprindere, în spații cu pericol de incendiu, respectiv în încăperi în care sunt depozitate materiale combustibile sau inflamabile;
- 6.Participă la activitățile de pregătire teoretică și practică organizate, cunoaște și aplică întocmai instrucțiunile de apărare împotriva incendiilor specifice locului de muncă și după caz atribuțiile stabilite prin planurile de intervenție în caz de incendiu conform legislației în vigoare;
- 7.Respectă planul de pregătire anual aprobat de către conducere
- 8.Respectă instrucțiunile de lucru privind utilizarea substanțelor și materialelor periculoase, precum și a instalațiilor, utilajelor, mașinilor, aparatelor și echipamentelor aferente procesului muncii;
- 9.La începerea programului de lucru și la terminarea acestuia verifică obligatoriu locurile de muncă în vederea depistării și înlăturării unor eventuale pericole și cauze de incendiu, menținerii permanente a curățeniei și ordinii la locurile de muncă;
- 10.Atunci când constată, trebuie să informeze imediat șefii nemijlociți sau persoanele cu atribuții de conducere și supraveghere a măsurilor de apărare împotriva incendiilor, despre defecțiunile sesizate la mijloacele tehnice de prevenire și stingere a incendiilor din dotarea locurilor de muncă, precum și asupra defecțiunilor și avariilor tehnice care pot constitui cauze potențiale de incendiu
- 11.Responsabilitățile și sarcinile referitoare la aplicarea PSI sunt aplicate corespunzător în activitatea zilnică;
- 12.Echipamentul PSI este folosit și depozitat conform specificului locului de muncă;
- 13.Starea echipamentului PSI este verificată zilnic pentru a corespunde tuturor normelor în vigoare

SESIZAREA, ELIMINAREA ȘI / SAU RAPORTAREA PERICOLELE CARE APAR LA LOCUL DE MUNCĂ

- 1.Pericolele care apar la locul de muncă sunt raportate în timp util pentru intervenție;

Am luat la cunoștință
și am primit un exemplar.

Numele/Prenumele,

Semnătura,

Data:

2. Pericolele identificate sunt raportate persoanei competente să ia măsuri, conform instrucțiunilor;
3. Starea echipamentelor de securitate și sănătate în muncă și PSI este raportată persoanelor abilitate prin procedura specifică locului de muncă;

RESPECTAREA PROCEDURILOR DE URGENȚĂ ȘI DE EVACUARE

1. În cazul semnalizării unui accident sunt anunțate prompt persoanele abilitate PSI precum și serviciile de urgență;
2. Procedurile de urgență și evacuare sunt înțelese și aplicate corespunzător;
3. Primul ajutor este acordat rapid, în funcție de tipul accidentului, cu utilizarea materialelor sanitare specifice;
4. Planul de evacuare a locului de muncă este respectat întocmai în caz de urgență

IX. Limite de competență

1. Respectă secretul profesional, al actului medical;
2. Nu transmite documente, date sau orice informații confidențiale fără avizul managerului instituției;
3. Nu folosește numele instituției în acțiuni sau discuții pentru care nu are acordul managerului instituției.

X. Dispoziții finale

Fișa postului cuprinde în mod detaliat și concret atribuțiile și responsabilitățile postului, reieșite din legislație și din fișa postului.

Personalul serviciului este obligat să cunoască sarcinile și responsabilitățile ce revin compartimentului în care este încadrat și să le îndeplinească întocmai.

În funcție de perfecționarea sistemului de organizare, a sistemului informațional și informatic și de schimbările legislative, prezenta Fișă a postului poate fi completată și modificată cu atribuții, lucrări sau sarcini specifice noilor cerințe prin suplimentarea sau diminuarea sarcinilor de serviciu, modificări care vor fi comunicate salariatului.

Întocmit,

Numele și prenumele: As. Med. Pr.

Funcția: Director de îngrijiri

Semnătura: _____

Data: _____

Numele și prenumele:

Funcția: Coordonator

Semnătura: _____

Data: _____

Am luat la cunoștință
și am primit un exemplar.

Numele/Prenumele,

Semnătura,

Data:

Am luat la cunoștință
și am primit un exemplar.

Numele/Prenumele,

Semnătura,

Data:
