

Aprobat manager,

Dr. Puiac Ion Claudiu



FIŞA POSTULUI

Anexă la Contractul individual de muncă nr.....din data de

Nume și prenume : *MODEL*

Unitatea Sanitară:Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș

Denumirea postului :muncitor necalificat bucătărie

Birou ADMINISTRATIV – Bloc Alimentar

Gradul profesional al ocupantului postului:.....

I.Descrierea postului:

Criterii de evaluare:

1.Pregătire profesională impusă ocupantului postului:

- studii gimnaziale

2.Experiență necesară executării operațiunilor specifice postului:.....

3.Dificultatea operațiunilor specifice postului

- complexitatea postului în sensul cunoașterii activităților specifice,în conformitate cu legislația în vigoare;
- efort intelectual în vederea îndeplinirii cerintelor specifice postului;
- principialitate și comportament etic în relațiile cu superiorii și cu personalul;

4.Sfera de relații:

a) Ierarhice :

Se subordonează :

- Managerului
- Director finanțiar contabil
- Sef Birou Administrativ
- Șef Bloc Alimentar

Subordonați :

- Nu are

b)Colaborare

- Cu personalul din cadrul serviciului ;
- Colaborează cu alte departamente ,compartimente ,secții din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș;

II.Standardul de performanță

a)Cantitatea:

- Numărul de intervenții pe durata programului de lucru în funcție de necesități;

b)Calitatea:

- Numărul de observații/reclamații primite ca urmare a neîndeplinirii corecte a sarcinilor atribuite;

c)Costuri:

- Utilizarea ratională a materiilor prime și a materialelor din dotare;
- Utilizarea eficientă a aparaturii din Blocul Alimentar;

d)Temp:

- Organizarea eficientă a timpului de muncă,organizarea activității în funcție de priorități;

e)Modul de utilizare a resurselor:

- Modul în care pune la dispoziția colectivului cunoștințele și experiența pe care le detine;
- Initiativă pentru formularea de soluții noi în vederea îmbunătățirii activității;
- Sprijinirea colegilor nou încadrați;

III.Atribuțiile muncitorului necalificat din cadrul Serviciului Administrativ-Bloc Alimentar

A .Atribuții generale

- are obligația să îndeplinească cu profesionalism ,loialitate,corectitudine și în mod conștientios îndatoririle ce îi revin;
- se va abține de la orice faptă care ar putea aduce prejudicii instituției;
- va răspunde de păstrarea secretului de serviciu,precum și de păstrarea secretului datelor și a informațiilor cu caracter confidențial deținute sau la care are acces ca urmare a executării atribuțiilor de serviciu;
- participă la instructație privind securitatea și siguranța în muncă,situatii de urgență,și răspunde de însușirea și aplicarea acestora;
- sesizează șeful ierarhic superior asupra oricăror probleme pe parcursul derulării activității;
- respectă normele de sănătate,securitate și igienă în muncă,normele de prevenire și stingere a incendiilor,și de acțiune în caz de urgență,precum și normele de protecție a mediului înconjurător;
- respectă normele interne și procedurile de lucru privitoare la postul său;
- respectă prevederile Regulamentului Intern al unității sanitare;
- participă la instruiriri,își însușește și respectă procedurile,normele,instructiunile specifice sistemului de management al calității și sistemului de management al sănătății și securității ocupaționale aplicabile postului;

- utilizează corect dotările postului,fără să își pună în pericol propria existență sau a celorlalți angajați ,aduce la cunoștința sefului locului de muncă orice defecțiune și își întrerupe activitatea până la remedierea acesteia;
- respectă secretul profesional și codul de conduită al personalului contractual;

B. Atribuții specifice:

- ajută la toate pregătirile culinare(pregătiri preliminare);
- spală,dezinfecțează și clăstesc vesela din bucătărie și are grijă de aceste bunuri;
- efectuează și întreține curătenia la locul de muncă în permanență;
- adună resturile de mâncare în vase destinate acestui scop;
- informează șeful bucătăriei despre orice defecțiune apărută în bucătărie;
- poartă echipamentul de protecție din dotare în timpul prestării sarcinilor de serviciu;
- întreține igiena personală;
- efectuează controlul medical periodic și vaccinările stabilite prin instrucțiunile date de Ministerul Sănătății;
- asigură întreținerea și exploatarea în condiții optime,prescrise de producător, a aparaturii din bucătărie;
- asigură curătenia și dezinfecția locului de muncă după terminarea programului de lucru;
- menține igiena conform politicilor spitalului și practicilor de igienă adecvate din bucătărie;

C .Atribuții conform Ord.Nr.961/2016 privind dezinfecția prin mijloace chimice

a)cunoaște și respectă utilizarea produselor biocide încadrate,conform prevederilor în vigoare,în tipul I de produs utilizat prin:

- dezinfecția igienică a mâinilor prin spălare;
- dezinfecția igienică a mâinilor prin frecare;
- dezinfecția pielii intace;

b)cunoaște și respectă utilizarea biocidelor încadrate,conform prevederilor în vigoare,în tipul II de produs utilizat pentru:

- dezinfecția suprafețelor;
- cunoașterea și alegerea corectă a dezinfectorilor;
- cunoaște și respectă procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor;
- cunoaște și respectă metodele de aplicare a dezinfectorilor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat;
- graficul de curătenie și dezinfecție aflat pentru fiecare încăpere din cadrul unității va fi completat și semnat zilnic de persoana care efectuează curătenia și dezinfecția,ora de efectuare;
- să cunoască denumirea dezinfectorului utilizat,data preparării soluției de lucru și timpul de acțiune,precum și concentrația de lucru;

D) D.Atribuții conform Ord.M.S.Nr.1226/2012: atribuțiile privind gestionarea deșeurilor:

a) Aplică procedurile stipulate de Codul de procedură elaborat la nivelul unității, astfel:

- va colecta deșeurile la locul de producere ,separat,pe categorii;
- va cunoaște clasificarea deșeurilor conform OMS 1226/2012;
- va cunoaște și va respecta codurile de culori ale materialelor folosite la colectarea și ambalarea deșeurilor;
- stocarea deșeurilor se va realiza în funcție de categoriile de deșeuri colectate la locul de producere;
- este interzisă cu desăvârsire abandonarea,descărcarea sau eliminarea necontrolată a deșeurilor provenite din activitatea blocului alimentar.

b) În toate etapele gestionării deseurilor se vor respecta cu strictețe *Precauțiunile standard* conform OMS nr.1101/2016

IV. Responsabilități

- răspunde de corecta îndeplinire a sarcinilor de serviciu;
- răspunde pentru neîndeplinirea sarcinilor de serviciu;
- răspunde de calitatea și operativitatea lucrărilor efectuate;
- răspunde de siguranța și integritatea aparaturii cu care lucrează;
- răspunde pentru încălcarea normelor de comportament stabilite prin Regulamentul intern al Spitalului Clinic Județean de Urgență Tg.Mureș;
- răspunde pentru încălcarea normelor de securitate și siguranță în muncă și situații de urgență;
- răspunde pentru nesesizarea șefului ierarhic cu privire la deficiențele constatate pe parcursul desfășurării activității;

V. Limite de competență

- nu transmite documente, date sau orice mesaje confidențiale fără avizul managerului Spitalului Clinic Județean de Urgență Tg.Mureș;
- nu folosește numele Spitalului Clinic Județean de Urgență Tg.Mureș în acțiuni sau discuții pentru care nu are acordul managerului;

VI. Precizări:

- În funcție de perfecționarea sistemului de organizare și a sistemului informațional și informatic, de schimbările legislative, prezenta fișă a postului poate fi completată cu atribuții, lucrări sau sarcini specifice noilor cerințe, care vor fi comunicate salariatului.

Vizat Director Financiar-Contabil.....

Sef Birou Administrativ.....

Bucătar șef.....

Vizat Compartiment Juridic.....

Certificat Serviciul Resurse Umane.....

Am luat la cunoștință și am primit un exemplar:

Nume și prenume.....

Semnătura.....

Data