

FISA POSTULUI NR.

In temeiul Legii nr.1/2011 și art. 21 alin.(3) lit.b) din Regulamentul de organizare și funcționare a învățământului preuniversitar, se încheie azi \_\_\_\_\_, prezenta fisa individuala a postului.

**DENUMIREA POSTULUI : MUNCITOR NECALIFICAT**  
**NIVELUL POSTULUI : executie**

**Numele prenumele:** \_\_\_\_\_

Compartimentul: nedidactic

**Cerinte:** a) studii: medii

b) studii specifice postului: curs de igienă

c) vechime: \_\_\_\_\_

d) abilitati, calitati si aptitudini necesare :

- capacitatea de a rezolva eficient problemele;
- capacitatea de asumare a responsabilitatilor;
- capacitatea de a lucra independent si in echipa;
- capacitatea de autoperfectionare si de valorificare a experientei dobandite

e) cerinte specifice : disponibilitate pentru lucru in program prelungit in anumite conditii conform legislației – poziția de lucru în picioare;

**Relatii :** a) de subordonare: director, director-adjunct; magaziner; administrator-financiar;

b) de colaborare : personalul angajat la cantina liceului; medic / asistent medical, pedagogi, spălătoreasă; elevi interni

**Doamna** \_\_\_\_\_, posesoar a contractului individual de muncă , înregistrat sub \_\_\_\_\_ în registrul general de evidență a salariaților, negociază în condițiile art. 17 din Codul muncii, următoarele atribuții și sarcini, structurate pe următoarele capitole :

**ATRIBUȚIILE ȘI SARCINILE DE MUNCĂ:**

**I. Sarcinile de serviciu obligatorii, reprezentand 1 norma de baza corespunzatoare unei parti de 100% din salariul de baza:**

- realizează prelucrările preliminare gătitului hranei pentru elevi și abonați cu obligativitatea respectării prevederilor OMSP nr. 1563 / 2008-pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- ajută bucătarul în prepararea hranei doar atunci când acest lucru se impune;
- răspunde de starea de curățenie a blocului alimentar inclusiv sala de mese și grupurile sanitare; veselei care se folosește la prepararea și servirea mâncării;
- participă la curățirea și întreținerea frigiderelor destinate pentru păstrarea probelor și a alimentelor;
- schimbarea ținutei de strada cu echipamentul de lucru, precum si încălțăminte;
- este obligatorie schimbarea zilnică a echipamentului de protecție și ori de câte ori este nevoie; echipamentul de protecție se păstrează obligatoriu în vestiar, echipamentul de protecție trebuie sa fie complet si curat; halatul trebuie să acopere mâneca bluzei de corp;
- echipamentul nu se imprumuta între colegi si nu se pastreaza in acelasi spatiu cu hainele de strada;
- parul trebuie strins si acoperit în întregime; este interzis purtatul inelelor si a altor podoabe;
- mainile trebuie sa fie curate in permanenta; unghiile trebuie taiate scurt, curatate, nedate cu lac; ele trebuie spalate la inceperea activitatii, dupa manipularea produselor alimentare, dupa fiecare pauza, dupa iesirea de la grupul sanitar;
- nu scuipă, nu tușește, nu stranută deasupra alimentelor, nu mestecă guma și nu fumează în blocul alimentar ;
- trebuie evitata ranirea in timpul lucrului, iar daca s-a produs, plaga trebuie dezinfectata, pansata si acoperita etans, iar daca este grava lucratorul se adreseaza medicului;
- este obligatorie spălarea pe mâini la ieșirea din grupul sanitar;
- sunt interzise păstrarea și consumul de alimente în timpul lucrului;
- este interzisa părăsirea incintei în echipament de protecție;
- înainte de începerea activității este obligatorie spălarea energică a mâinilor; operațiunea se repetă frecvent și ori de câte ori este necesar;
- este interzisa utilizarea spălătoarelor pentru altceva decât spălarea mâinilor;
- este interzis lăsarea pe mese sau utilaje a oricăror materiale nefolosibile sau deșeuri; acestea se colectează pe măsură ce rezulta în containerele din incinta spațiilor
- este obligatorie păstrarea curățeniei permanent la locul de munca și igienizarea locului de munca la sfârșitul schimbului;
- nu este permis accesul în unitate al persoanelor susceptibile de boala, iar personalul care prezintă răni deschise este obligatoriu sa fie pansate si protejate cu mănuși;
- este obligatorie anunțarea oricărei stări necorespunzătoare privind sănătatea;
- este obligatorie informarea magazinerului cu atribuții de administrator al cantinei asupra oricăror nereguli

- constate în funcționarea utilajelor sau a altor incidente apărute în timpul activității;
- **se prezintă obligatoriu la controlul sanitar periodic;**
  - în perioada vacanțelor participă și efectuează curățenia generală a blocului alimentar și a sălii de mese.
  - respectă normele de protecția muncii și normele de pază și de stingere a incendiilor;
  - desfășurarea activității în așa fel încât să nu se expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională, atât persoana proprie cât și a colegilor;
  - utilizarea corectă a echipamentelor tehnice din dotarea cantinei;
  - nu pleacă în concediu legal de odihnă, înainte de a da în primire inventarul.

*În vederea optimizării și desfășurării activității din cadrul cantinei școlare programul de activitate se desfășoară pe echipe de lucru formate din bucătar și îngrijitor astfel:*

**Programul de activitate: Luni – Vineri : 7,00 – 15,30**

În timpul programului de lucru va avea un comportament civilizat cu elevii și colegii de muncă. Va colabora și relaționa cu tot personal din cantină pentru ca activitatea să se desfășoare într-o atmosferă destinsă evitându-se discuții care pot duce la conflicte, respectând prevederile Codului etic și de integritate a personalului nedidactic al Liceului Teoretic "Grigore Moisil" Tulcea.

**Sunt interzise:**

- colectarea de fonduri de la elevi, de primirea unor sume de bani sau alte bunuri , de primirea de foloase necuvenite de orice tip pentru realizarea sarcinilor de serviciu, inclusiv de la personalul unității;
- folosirea traficului de influență în desfășurarea oricărui tip de activitate specifică postului;

**Alte atribuții:**

- Respectă deontologia profesională stabilită prin Codul etic al unității;
- Respectă prevederile Regulamentului de Ordine Interioară a liceului și ROFUIP.

**În funcție de nevoile specifice ale unității, salariatul se obligă să îndeplinească și alte sarcini repartizate de conducerea unității în condițiile legii.**

- **Criteriile de evaluare** : sunt apreciate in fisa de evaluare conform OMECTS nr. 3860 / 2011.
- **Răspunderea disciplinară**: Neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a sarcinilor de serviciu, stabilit prin fișa postului, nerespectarea prevederilor Codului Etic atrag după sine sancționarea legală conform Codului Muncii și a prevederilor din Regulamentul de ordine interioară.