



Atribuțiile principale pentru postul de Muncitor calificat (bucătar) M;G
treaptă profesională IV

1. Participă alături de celelalte persoane desemnate, la întocmirea meniului zilnic, cu respectarea numărului de calorii prevăzute de normativele în vigoare;
2. Respectă meniul zilnic aprobat de șeful de centru;
3. Asigură pregătirea hranei copiilor atât din punct de vedere cantitativ cât și calitativ, în funcție de vârsta și posibilitățile masticatorii ale fiecărui copil (regim diversificat sau alimente pasirate);
4. Asigură fiecărui beneficiar trei mese complete pe zi, (din care două cu hrană gătită) și două gustări, diferențiate prin prelucrare și prezentare, la intervale echilibrate conform meniului zilnic prestabilit;
5. Răspunde de preluarea alimentelor necesare pentru pregătirea hranei, potrivit meniului stabilit și confirmă prin semnătură primirea acestora;
6. Răspunde de meniurile preparate, a meselor servite și a încadrării în gramaje;
7. Pregătește meniul stabilit pentru mese festive (zile onomastice ale beneficiarilor, serbări, diferite ocazii speciale, etc.);
8. Participă efectiv la servirea mesei de către copiii din case, ajutându-i pe cei mai mici să servească masa în condiții civilizate;
9. Prelevează și păstrează probele de alimente, în condiții optime, potrivit legislației în vigoare;
10. Utilizează rațional și eficient materialele primite pentru efectuarea și întreținerea curățeniei în spațiile destinate pregătirii mesei;
11. Participă activ la toate acțiunile de igienizare și curățenie executate în sectorul alimentar;
12. Verifică termenul de valabilitate al alimentelor eliberate din magazie și nu permite intrarea în consum a alimentelor alterate sau cu termen de valabilitate depășit, sau cele care prezintă pericol de toxiinfecție alimentară;
13. Aduce la cunoștință conducerii existența alimentelor necorespunzătoare din punct de vedere calitativ;
14. Aplică normele și instrucțiunile igienico-sanitare privind igiena personală, igiena alimentelor și a blocului alimentar;
15. Manipulează corespunzător aparatura din dotare, atât cele mecanice cât și cele electrice; (se interzice manipularea acestora de către beneficiari sau alte persoane);



16. Respectă normele în vigoare privind purtarea echipamentului de protecție (halat curat, bonetă, șorț, încălțăminte adecvată, etc.);
17. Depozitează corect deșeurile menajere și rezidurile alimentare;
18. Anunță conducerea centrului asupra unor probleme de sănătate, care nu-i permit să participe la pregătirea hranei beneficiarilor, pentru a putea fi înlocuit;
19. Informează în scris șeful de centru cu privire la incidentele deosebite petrecute în centru sau legate de beneficiari, evenimente care afectează calitatea vieții respectiv siguranța acestora;
20. Îndeplinește, conform competențelor sale, orice activitate pentru a evita punerea în pericol a vieții beneficiarilor și răspunde de siguranța acestora.