

Zakres obowiązków, odpowiedzialności i uprawnień pomocy kuchennej Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 7 w Łodzi.

Pomoc kuchenna podlega bezpośrednio kucharce i kierownikowi gospodarczemu.

Obowiązki:

Do obowiązków pomocy kuchennej należy między innymi:

1. Pomoc w kuchni w zakresie:
 - przygotowania produktów żywnościowych,
 - przetwarzania tych produktów w procesie gotowania,
 - pomocy w wydawaniu obiadów,
 - utrzymywanie porządku na terenie stołówki.
2. Racjonalne zużywanie artykułów żywnościowych.
3. Stosowanie w praktyce instrukcji Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), oraz systemu HACCP.
4. Staranne mycie naczyń i urządzeń zgodnie z w/w instrukcją.
5. Przygotowanie napojów i wydawanie ich uczniom oraz mycie naczyń po napojach.
6. Współdziałanie z kucharką i innymi pracownikami w zakresie utrzymywania czystości i higieny w pomieszczeniach kuchni i stołówki.
7. Dbłość o własny wygląd i kulturę współżycia z innymi pracownikami.
8. Przestrzeganie dyscypliny pracy, przepisów BHP i ppoż.
9. Dbanie o ochronę mienia stołówki i używanie go zgodnie z przeznaczeniem.
10. Po zakończeniu pracy zamykanie okien i drzwi, sprawdzenie kurków gazowych i wodociągowych oraz gaszenie światła.
11. Zgłaszanie przełożonym o napotkanych trudnościach w wykonywaniu obowiązków.
12. Wykonywanie innych prac zleconych dodatkowo przez przełożonych a dotyczących zakładu pracy.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ:

Pracownik ponosi odpowiedzialność karną, służbową i cywilną za całokształt obowiązków a w szczególności za:

- niegospodarność i marnotrawstwo produktów żywnościowych,
- nieprzestrzeganie przepisów BHP, ppoż., instrukcji GMP i GHP i dyscypliny pracy.

Uprawnienia:

Pracownikowi przysługują uprawnienia:

- wynikające z ustawodawstwa pracy,
- odwołanie się do jednostki nadrzędnej w przypadku sporu z pracodawcą a wynikające ze stosunku pracy.