

Ime zavoda: VRTEC PTUJ

Šifra zavoda: 64068

Naziv delovnega mesta	ORGANIZATOR PREHRANE
Šifra delovnega mesta	D037001, D037002
Plačna podskupina	D3
Tarifni razred delovnega mesta	VII/1, VII/2
Šifra naziva in ime naziva	0
Plačni razred delovnega mesta	31 → 41 (VII/1) 32 → 42 (VII/2)
Število napreduvalnih razredov na delovnem mestu	10
Področje dela	PS
Predpisana izobrazba	Visokošolski strokovni študijski program zdravstvene nege ali sanitarnega inženirstva, Univerzitetni študijski program gospodinjstva, biologije ali živilske tehnologije Visokošolski strokovni študijski program prve stopnje zdravstvena nega ali prehransko svetovanje – dietetika, Univerzitetni študijski program prve stopnje živilstvo in prehrana ali sanitarno inženirstvo, Magistrski študijski program druge stopnje poučevanje (smer predmetno poučevanje – biologija ali gospodinjstvo), zdravstvena nega, prehrana, živilstvo ali dietetika, Kdor izpolnjuje pogoje za vzgojitelja predšolskih otrok v programih za predšolske otroke.
Posebni pogoji	Tečaj higienskega minimuma, znanje slovenskega jezika, izpit iz ZUP, vozniški izpit B kategorije.
Delovne izkušnje	Zaželeno.
Osnove za delo	Predpisi s področja živilstva in zdravstvenega nadzorstva nad živili, varnosti in zdravja pri delu, javnih naročil, splošni akti vrtca, odločitve ravnatelja in koordinacija z njim in vodji.
Odgovornost	Za izvajanje nemotenega in kvalitetnega zagotavljanja prehrane, za zagotovitev zdravstveno in higiensko neoporečnih pogojev v kuhinjah vrtca, za izvajanje kulture prehranjevanja v vrtcu in izvajanje predpisov s tega področja, varnost otrok in zaposlenih, za pravočasnost izvedbe nalog.
Skupina delovnega mesta glede na oceno tveganja	Spisek nevarnosti in tveganj je zapisan v Izjavi o varnosti.
Poskusno delo	/
Druge značilnosti:	delo v vseh enotah Vrtca Ptuj v različnih delovnih časih.

OPIS DELA:

- vodi in organizira delo na področju prehrabnega režima;
 - organizira dnevno kuhanje po programu in posebnih obrokov;
 - načrtuje organizacijo prehrane in v sodelovanju s Kuhar IV v centralni kuhinji skrbi za organizacijo dela v kuhinji;
 - sodeluje s Kuharjem IV v centralni kuhinji pri nabavi živil, pravilnem skladiščenju živil, preverja roke trajanja živil in skrbi za izločanje živil, ki jim je potekel rok uporabe;
 - priprava in oblikovanje jedilnikov in ob tem sodeluje s Kuharjem IV;
 - sodeluje s Kuharjem IV pri ekonomsko, higiensko in strokovno ustreznem transportu jedi do oddelkov in posameznih enot;
 - analizira in predlaga ukrepe za izboljšanje stanja in odpravo pomanjkljivosti na področju prehranskega režima;
 - izvaja neposredni nadzor nad izvajanjem nalog s področja prehrane;
 - spremlja manipulacijo z živilom od nabave do razdelitve hrane;
 - sodeluje pri pripravi jedilnikov za mesec vnaprej, jih razpošlje po enotah in objavi na spletni strani vrtca;
 - zbira ponudnike živil, opreme centralne in razdelilnih kuhinj, kuhinjskih sredstev, pripomočkov ter drugih osnovnih sredstev;
 - pripravlja in izvede postopek javnega naročanja;
 - vodi evidence v zvezi z javnim naročanjem in realizacijo javnega naročanja;
 - svetuje pri nabavi živil;
 - sodeluje pri nabavi živil, pravilnem skladiščenju živil, preverja roke trajanja živil in skrbi za izločanje živil, ki jim je potekel rok uporabe;
 - s Kuharjem IV sprejema in posreduje reklamacije, ki se nanašajo na dobavljene sestavine in pripravljeno hrano ter primerno ukrepa;
 - povezuje s strokovnimi službami s področja prehranjevanja in zdravstvenimi organizacijami;
 - organizira izvajanje ukrepov inšpekcijskih služb in vodi dokumentacijo;
 - vodi, posodablja in skrbi za realizacijo načrta HACCP;
 - načrtuje materialno poslovanje kuhinje in skrbi za gospodarno poslovanje z materialom, časom in energijo;
 - skrbi za red, pravočasen in ustrezen prevoz hrane;
 - skrbi za redno vzdrževanje strojev in naprav v centralni kuhinji;
 - izvaja ankete v zvezi s prehrano v zavodu in seznanja vodstvo z rezultati le teh;
 - sodeluje s starši otrok, ki imajo posebne prehranske zahteve;
 - sodeluje pri organizaciji prireditev;
 - pripravlja podlage za oblikovanje cene posameznih obrokov;
 - organizira izvedbo izobraževanja delavcev in staršev s področja prehrane;
 - skrbi za svoje strokovno izpopolnjevanje;
- **opravljanje drugih del po navodilih ravnatelja ali pomočnika ravnatelja.**