

Ime zavoda: VRTEC PTUJ

Šifra zavoda: 64068

Naziv delovnega mesta	<b>KUHAR IV</b>
Šifra delovnega mesta	J034030
Plačna podskupina	J3
Tarifni razred delovnega mesta	IV
Šifra naziva in ime naziva	0
Plačni razred delovnega mesta	17→27
Število napredovalnih razredov na delovnem mestu	10
Področje dela	PS
Predpisana izobrazba	Srednja poklicna izobrazba – kuhar.
Posebni pogoji	Poznavanje osnov priprave hrane, osnovna znanja iz HACCP sistema in vozniški izpit B kategorije.
Delovne izkušnje	Zaželene.
Osnove za delo	Predpisi s področja higiene živil, sanitarno-higienskega režima, strokovna literatura, splošni akti vrtca, odločitve ravnatelja, koordinacija z organizatorjem prehrane in pomočnikom ravnatelja.
Odgovornost	Za zdravstveno in higiensko neoporečno pripravo jedil, za tehnično brezhibnost kuhinjske opreme.
Napori pri delu	Telesne obremenitve.
Vpliv okolja	Neugodni vpliv mikroklima.
Zdravstvene zahteve	Splošna zdravstvena sposobnost, živilski pregled, sposobnost prenašanja fizičnih naporov, sposobnost za delo s kemičnimi snovmi, sposobnost za delo v vročini in sopari.
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.

#### VSEBINA DELA:

- pripravlja hrano za predšolske otroke: zajtrk, malico in kosilo, jo razdeljuje za v oddelke in transportne posode;
- z organizatorjem prehrane sodeluje pri nabavi živil, pravilnem skladiščenju živil, preverjanju rokov trajanja živil in skrbi za izločanje živil, ki jim je potekel rok uporabe;
- da sprejema in posreduje informacije o reklamacijah organizatorju prehrane, ki se nanašajo na dobavljene sestavine in pripravljeno hrano ter primerno ukrepa;
- vodi evidence o porabljeni količini živil in številu izdanih obrokov;
- opravlja reklamacije, ki se nanašajo na dobavljene sestavine in pripravljeno hrano ter primerno ukrepa, informacije posreduje organizatorju prehrane;
- skrbi za pravilno in varno uporabo tehnične opreme v kuhinji;
- skrbi za pravilno hrambo vzorcev hrane;

- sodeluje z organizatorjem prehrane pri ekonomsko, higiensko in strokovno ustreznem transportu jedi do oddelkov in posameznih enot;
  - ob organiziranih prireditvah skrbi za pripravo prostorov in pogrinjkov ter pomaga pomočnikom pri pripravi živil;
  - dnevno skrbi za urejenost in čistočo (kuhinjsko perilo, delovne obleke...) ter ustrezen sanitarni režim v kuhinji in organizira in vodi delo pomočnikov in čistilk;
  - redno pregleduje delovanje kuhinjske opreme in aparatov pod električno napetostjo in plinske naprave ter o vsaki okvari takoj obvesti organizatorja prehrane ali tehnično službo;
  - opravlja druga dela po navodilu organizatorja prehrane;
  - izvaja druga dela po navodilih organizatorja prehrane ter pomaga pri pripravi in čiščenju živil;
  - pripravlja posamezne obroke (porcije) in jih izdaja;
  - pomaga sprejemati in shranjevati živila in drug material;
  - občasno temeljito očisti delovne površine, pribor, orodje, prekuhava posodo;
  - samostojno kuha vse obroke hrane za otroke in delavce zavoda;
  - pravočasno pripravlja živila, delovne pripomočke in naprave;
  - določa tehnologijo priprave hrane v sodelovanju z organizatorjem prehrane;
  - se sproti strokovno izobražuje za področje dela – HACCP in vnaša nova spoznanja v dnevno prehranjevanje;
  - pripravlja, kuha in razdeljuje obroke na osnovi predloženih jedilnikov za otroke in delavce zavoda;
  - dnevno vzdržuje red in čistočo kuhinjskih naprav, posode in prostorov;
  - skrbi za urejenost in osebno higieno;
  - opravlja druge naloge po navodilih vodstva zavoda in organizatorja prehrane v skladu s predpisi;
- **opravljanje drugega dela po navodilih ravnatelja in po splošnih aktih zavoda.**