

## **Zakres obowiązków, odpowiedzialności i uprawnień kucharza Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 9 w Łodzi.**

Kucharz podlega bezpośrednio Intendentowi i Kierownikowi gospodarczemu.

### **Obowiązki:**

Do obowiązków kucharza należy między innymi:

1. Sporządzanie zapotrzebowań na artykuły żywnościowe.
2. Wykonywanie prac kuchennych zwłaszcza w zakresie:
  - przygotowania produktów żywnościowych,
  - przetwarzanie tych produktów w procesie gotowania na wyznaczoną godzinę,
  - wydawania obiadów.
3. Stosowanie w praktyce instrukcji Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), oraz systemu HACCP.
4. Przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia i racjonalnego zużywania artykułów żywnościowych.
5. Współdziałanie w układaniu dekadowych jadłospisów.
6. Nadzór nad utrzymaniem ładu, porządku i czystości naczyń, sprzętu kuchennego, kuchni i zaplecza kuchennego.
7. Kierowanie sprzątnięciem stołówki.
8. Dbłość o powierzone mienie szkolne i używanie go zgodnie z przeznaczeniem
9. Dbłość o własny wygląd i kulturę współżycia z innymi pracownikami.
10. Przestrzeganie dyscypliny pracy, przepisów BHP i ppoż.
11. Po zakończeniu pracy zamykanie okien i drzwi sprawdzanie kurków gazowych i wodociągowych oraz gaszenie światła.
12. Zgłaszanie przełożonym o napotkanych trudnościach w wykonywaniu obowiązków.
13. 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:

- prawidłowe funkcjonowanie stołówki,
- 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