

**Szczegółowe warunki świadczenia usług kucharza w Dziale Żywienia
w PCZ sp. z o. o. w Poddębicach**

W oparciu o regulamin organizacyjny obowiązujący w PCZ sp. z o. o. ustala się zakres czynności kucharza, a mianowicie:

- w kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową kucharz powinien brać pod uwagę zalecenia bezpośredniego przełożonego kucharza tj. Kierownika Działu Żywienia,
- kucharz obowiązany jest w swej pracy przestrzegać ściśle wewnętrznych przepisów dotyczących prowadzenia kuchni.

Do obowiązków kucharza należy w szczególności:

1. Przygotowywanie posiłków, przy użyciu wszystkich surowców i produktów wydawanych z magazynu kuchni.
2. Dbanie o najwyższą jakość i smak przygotowywanych posiłków oraz o temperaturę wydawanych posiłków.
3. Porcjowanie potraw od godziny 11:30 do 12:00 i wydawanie posiłków w godzinach: od 13:00 do 14:30, przestrzeganie gramatur.
4. Czuwanie nad jakością produktów żywnościowych i prawidłowe ich przechowywanie oraz magazynowanie (wypełnianie kontrolek, sprawdzanie terminów ważności produktów).
5. Utrzymanie należytej czystości i porządku na stanowisku pracy i w pozostałych pomieszczeniach kuchennych.
6. Utrzymanie czystości naczyń, urządzeń i sprzętu (mycie, wyparzenie, dezynfekcja).
7. Przestrzeganie przepisów bhp i p/poż.
8. Przestrzeganie terminów badań okresowych.
9. Przestrzeganie tajemnicy służbowej.
10. Przestrzeganie obowiązującego regulaminu organizacyjnego i innych zarządzeń wewnętrznych.
11. Wykonywanie innych czynności zleconych przez Kierownika Działu Żywienia.
12. Znajomość zasad dotyczących żywienia i wcielania ich w przygotowywanie potraw.
13. Ustalanie estetycznych sposobów podawania potraw.
14. Pobieranie próbek żywności potrzebnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych w odpowiedniej gramaturze nie mniej niż 150 g.
15. Uczestniczenie w szkoleniach wewnętrznych w celu utrwalenia zasad HACCP.
16. Racjonalne gospodarowanie powierzonymi produktami a tym samym minimalizowanie strat.
17. Wydawanie śniadań, obiadów, kolacji z kuchni głównej na stołówkę.
18. Przygotowanie posiłków do odbioru z kuchni na poszczególne oddziały wg. wcześniejszego zamówienia:
 - śniadanie składa się z: zupa mleczna, gorący napój, pieczywo mieszane, dodatek nabiałowy, białko zwierzęce, dodatek tłuszczowy, warzywa
 - drugie śniadanie: jogurty, owoce, pasty mięsno - warzywne, musy owocowe
 - obiad: zupa, drugie danie ziemniaki/kasze różne/makarony różne/razowe, białko zwierzęce, warzywa surowe bądź przetworzone
 - kolacja: pieczywo mieszane, napój gorący, dodatek tłuszczowy, dodatek nabiałowy, dodatek białka zwierzęcego, warzywa, przynajmniej dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło w postaci potraw warzywno – mięsnych, rybno – warzywnych.

19. Zabezpieczenia posiłków przed wychłodzeniem, wylaniem.

(Przyjął)

(Zatwierdził)