

**Szczegółowe warunki świadczenia usług przez pomoc kuchenną w Dziale Żywnienia
w PCZ sp. z o. o. w Poddębicach**

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

- w kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową pomoc kuchenna powinna brać pod uwagę zalecenia bezpośredniego przełożonego pomocy kuchennej tj. Kierownika Działu Żywnienia,
- pomoc kuchenna obowiązana jest w swej pracy przestrzegać ściśle wewnętrznych przepisów dotyczących prowadzenia kuchni.

Do obowiązków pomocy kuchennej należy w szczególności:

1. Przygotowywanie posiłków, przy użyciu wszystkich surowców i produktów wydawanych z magazynu kuchni.
2. Utrzymanie należytej czystości i porządku na stanowisku pracy i w pozostałych pomieszczeniach kuchennych.
3. Utrzymanie czystości naczyń, urządzeń i sprzętu (mycie, wyparzanie, dezynfekcja).
4. Przestrzeganie przepisów bhp i p/poż.
5. Przestrzeganie terminów badań okresowych.
6. Przestrzeganie tajemnicy służbowej.
7. Przestrzeganie obowiązującego regulaminu organizacyjnego i innych zarządzeń wewnętrznych.
8. Wykonywanie innych czynności zleconych przez Kierownika Działu Żywnienia.
9. Znajomość zasad dotyczących żywienia i wcielania ich w przygotowywanie potraw.
10. Ustalanie estetycznych sposobów podawania potraw.
11. Pobieranie próbek żywności potrzebnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych w odpowiedniej gramaturze nie mniej niż 150 g.
12. Uczestniczenie w szkoleniach wewnętrznych w celu utrwalenia zasad HACCP.
13. Racjonalne gospodarowanie powierzonymi produktami a tym samym minimalizowanie strat.
14. Wydawanie śniadań, obiadów, kolacji z kuchni głównej na stołówkę.
15. 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.
16. Zabezpieczenia posiłków przed wychłodzeniem, wylaniem.

(Przyjął)

(Zatwierdził)