

**Szczegółowe warunki świadczenia usług przez kucharza
dla 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:

- bezpośrednim przełożonym kucharza jest Kierownik 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.
3. Porcjowanie i wydawanie posiłków.
4. Czuwanie nad jakością produktów żywnościowych i prawidłowe ich przechowywanie oraz magazynowanie.
5. Utrzymanie należytej czystości i porządku na stanowisku pracy i w pozostałych pomieszczeniach kuchennych.
6. Utrzymanie czystości naczyń, urządzeń i sprzętu.
7. Przestrzeganie przepisów bhp i p/poż.
8. Przestrzeganie terminów badań okresowych.
9. Przestrzeganie tajemnicy służbowej.
10. Przestrzeganie obowiązującego regulaminu pracy i innych zarządzeń wewnętrznych.
11. Wykonywanie innych czynności zleconych przez Kierownika Działu Żywienia.


Wiceprezes Zarządu
lek. med. Urszula Murcjańska