**OPIS POSLOVA I RADNIH ZADATAKA KUHARA**

* organizira i operacionalizira sve poslove za vrijeme rada u svojoj smjeni, a prema uputama voditelja kuhinje
* preuzima živežne namirnice i odgovoran je za pravovremeno, točno i kvalitetno preuzimanje i upotrebu istih
* vrši pravilan smještaj prehrambenih artikala u spremištu i rashladne uređaje
* priprema i izdaje hranu
* pridržava se propisanog jelovnika prilikom pripremanja hrane
* zajedno s voditeljem kuhinje odgovara za kompletan inventar kuhinje
* vodi brigu o čistoći i higijeni prostorija, aparata i opreme
* sudjeluje u poslovima velikog čišćenja kuhinje i drugih prostorija z vrijeme zimskog i ljetnog raspusta
* provodi mjere zabrane kretanja u kuhinji svim osobama koje nemaju odgovarajući zdravstveni list
* primjereno se odnosi prema učenicima i zaposlenicima u Domu
* obavlja ostale poslove koji proizlaze iz godišnjeg plana i programa rada Doma i ostale poslove po nalogu ravnatelja