**SREDNJOŠKOLSKI ĐAČKI DOM U ZADRU**

izvadak iz Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada od 28.09.2012. godine:

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 spremišta 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 prostora, aparata i opreme

- sudjeluje u poslovima velikog čišćenja kuhinje i drugih prostora u 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 Doma“