



INSTITUTUL NAȚIONAL DE
GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE

"ANA ASLAN"

Tipul documentului: Fișă de post

Muncitor ospătar

Cod: PMR-01-FMOA-01



Ediția I/ Nr. de ex. 1

Revizia 0 /Nr. de ex. 1

Pag. 1 din 5

Exemplar nr. 1

FIȘA DE POST

I. IDENTIFICAREA POSTULUI

I.1 Numele și prenumele titularului:

I.2 Denumirea postului: Muncitor ospătar

I.3 Poziția în COR/COD

513102

I.4 Secția/Compartimentul

Serviciu Administrativ

I.5 Nivel ierarhic :

Execuție

II. CONDIȚII DE OCUPARE POSTULUI

II.1. Nivel de calificare desemnat prin titlurile oficiale

Calificare de bază:

- Studii generale/medii

II.2 . Nivel experiență

- Perioada inițierii în vederea adaptării și efectuării operațiunilor generale și specifice postului
= 6 luni.

- Vechime în muncă

II.3. Nivel de certificare și autorizare

1) Certificat de calificare-ospătar

III. DIFICULTATEA OPERATIUNILOR IMPLICATE DE POST:

1) Complexitatea postului în sensul diversității operațiunilor de efectuat

2) Gradul de autonomie în acțiune

3) Efortul intelectual

4) Necesitatea unor aptitudini deosebite: efort fizic prelungit, atenție și concentrare distributivă, puterea de a lua decizii

IV. RELATII ORGANIZATORICE

- **Poziția în Organigramă**

- postul imediat superior: Șef Birou Administrativ, Șef Serviciu Administrativ

- postul imediat inferior: nu este cazul

- **Subordonări**

- are în subordine: nu este cazul

- este înlocuit de: un alt ospătar

- înlocuiește pe : un alt ospătar

- **Funcționale:**



INSTITUTUL NAȚIONAL DE GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE

"ANA ASLAN"

Tipul documentului: Fișă de post

Muncitor ospătar

Cod: PMR-01-FMOA-01



Ediția I/ Nr. de ex. 1

Revizia 0 /Nr. de ex. 1

Pag. 2 din 5

Exemplar nr. 1

- **ierarhice:** Manager, Director financiar contabil, Șef Birou Administrativ, Șef Serviciu Administrativ
- **funcționale:** cu angajații tuturor compartimentelor din cadrul Institutului în limita sarcinilor de serviciu
- funcționale: cu angajații tuturor departamentelor din cadrul institutului, funcționarii Instituțiilor de Stat, cu care colaborează pentru rezolvarea operativă a sarcinilor de serviciu;

V. OBIECTIVE

- titularul postului are rolul de a asigura aplicarea corectă a procedurilor operaționale din punct de vedere al Serviciului administrativ
- realizarea situațiilor statistice cerute de către șefii ierarhici și supunerea lor spre aprobare

VI. PROGRAM DE LUCRU

Activitate curentă în cadrul serviciului conform programului de lucru stabilit în conformitate cu prevederile legale în vigoare: 8 ore/zi în schimburi

VII. ATRIBUȚII/RESPONSABILITĂȚI

A. Atribuții generale:

- 1) Își desfășoară activitatea în mod responsabil, conform reglementărilor profesionale și cerințelor postului;
- 2) Propune proceduri de lucru în cadrul Serviciului Administrativ
- 3) Aplicarea cerințelor Regulamentului de Organizare și Funcționare, a Regulamentului de Ordine Interioară și a Regulamentului intern;
- 4) Aplicarea și respectarea normelor, procedurilor cu privire la elaborarea, avizarea, aprobarea, evidenta, difuzarea, modificarea, arhivarea tuturor documentelor ce se utilizează în cadrul Serviciului Administrativ;
- 5) Răspunde pentru păstrarea în bune condiții și utilizarea conformă a echipamentului și aparaturii cu care lucrează;
- 6) Este obligat să păstreze confidențialitatea asupra datelor și informațiilor de care are cunoștință prin specificul funcției sale sau care sunt prezentate cu acest caracter de către Directorul financiar contabil, Managerul Institutului;
- 7) Respectă și aplică prevederile cuprinse în sistemul de management al calității standardului SR EN ISO 9001:2008 și standardele CONAS

B. Atribuții specifice

1) Preia și transportă porțiile de mâncare de la bucătărie la oficiu/sala de mese /pe secții la patul persoanei îngrijite astfel:

- Hrana este transportată respectând cu rigurozitate regulile de igienă și circuitele;
- Distribuirea hranei se face respectând dieta indicată de medic și intervalele orare stabilite
- Transportarea și manipularea hranei se face folosind echipamentul pentru servirea mesei, special destinat acestui scop (halat, mănuși alimentare) cu respectarea normelor igienico-sanitare în vigoare;
- Înlătură resturile alimentare pe circuitul stabilit.

2) Igienizează vesela astfel:

- Vesela este curățată și dezinfectată în cadrul oficiilor alimentare conform normelor specifice, ori de câte ori este necesar pentru întreruperea lanțului epidemiologic, respectând instrucțiunile de lucru și procedurile aprobate la nivel de institut, purtând echipamentul special destinat acestui scop



INSTITUTUL NAȚIONAL DE
GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE
"ANA ASLAN"

Tipul documentului: Fișă de post

Muncitor ospătar

Cod: PMR-01-FMOA-01



Ediția I/ Nr. de ex. 1

Revizia 0 /Nr. de ex. 1

Pag. 3 din 5

Exemplar nr. 1

• Vesela este igienizată după fiecare întrebuințare, prin utilizarea materialelor de igienizare specifice.

3) Respectă igiena alimentară, efectuează curățenia și dezinfecția suprafețelor (mese, blat de lucru, chiuvete), dulapuri vesela, aragaz, mașina de spălat vase, ustensilele din cadrul oficiului alimentar din sala de mese, respectând procedura;

4) Respectă circuitele funcționale în oficii/săli de mese;

5) Completează zilnic documentele de evidență (graficele de temperatura /igienizare ale frigiderelor, graficele de curățenie și dezinfecție a utilajelor/veselei);

6) Sesizează asistentei dieteticiene situațiile de neconformitate apărute la locul de muncă;

7) Răspunde de funcționalitatea utilajelor și agregatelor cu care lucrează și informează imediat seful ierarhic în legătura cu orice defecțiune apărută;

8) Efectuează examenul medical periodic;

9) Se preocupă permanent de îmbogățirea cunoștințelor profesionale, participă la instructajele organizate la locul de muncă;

10) Răspunde de păstrarea și îngrijirea inventarului din oficii/săli de mese;

11) Nu permite accesul persoanelor străine în oficii/săli de mese;

12) Ia măsuri pentru utilizarea corectă a surselor de foc deschis și prevenirea incendiilor sau avariilor, la intrarea și ieșirea din tura;

13) Respectă aplicarea normelor prevăzute în Ordinul MSF nr. 261/2007 privind asigurarea curățeniei, dezinfecției;

14) Respectă permanent și răspunde de aplicarea normelor de igienă în special de spălarea și dezinfecția mâinilor;

15) Anunță seful ierarhic superior asupra deficiențelor de igienă (alimentare cu apă, instalații sanitare, încălzire etc.);

16) Declară imediat asistentei dieteticiene și sefului ierarhic superior orice îmbolnăvire acută pe care o prezintă precum și bolile transmisibile apărute la membrii familiei sale;

17) Comunică cu pacienții, utilizând un limbaj adecvat;

18) Respectă graficul de lucru și semnează condica de prezență;

19) Îndeplinește și alte sarcini date de seful ierarhic superior, conform legislației în vigoare.

C. Atribuții privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI.

1) Își desfășoară activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile proprii de sănătate și securitate în muncă elaborate în cadrul institutului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă;

2) Să comunice imediat angajatorului și/sau angajaților desemnați orice situație de muncă despre care au motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;

3) Să aducă la cunoștința conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoană;

4) Să coopereze cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, atât timp cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea oricăror măsuri sau cerințe dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari, pentru protecția sănătății și securității lucrătorilor;

5) Să coopereze, atât timp cât este necesar, cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, pentru a permite angajatorului să se asigure că mediul de muncă și condițiile de lucru sunt sigure și fără riscuri pentru securitate și sănătate, în domeniul său de activitate;

6) Să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în munca și măsurile de aplicare a acestora;



INSTITUTUL NAȚIONAL DE
GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE
"ANA ASLAN"

Tipul documentului: Fișă de post

Muncitor ospătar

Cod: PMR-01-FMOA-01



Ediția I/ Nr. de ex. 1

Revizia 0 /Nr. de ex. 1

Pag. 4 din 5

Exemplar nr. 1

- 7) Să respecte regulile și măsurile de apărare împotriva incendiilor, aduse la cunoștință, sub orice formă, de administrator ,responsabil PSI, după caz;
- 8) Să utilizeze substanțele periculoase, aparatura și echipamentele, potrivit instrucțiunilor tehnice;
- 9) Să nu efectueze manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de apărare împotriva incendiilor;
- 10) Să comunice, imediat după constatare, conducătorului locului de muncă orice încălcare a normelor de apărare împotriva incendiilor sau a oricărei situații stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum și orice defecțiune sesizată la sistemele și instalațiile de apărare împotriva incendiilor;
- 11) Să coopereze cu salariații desemnați de administrator, după caz, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, în vederea realizării măsurilor de apărare împotriva incendiilor;
- 12) Să acționeze, în conformitate cu procedurile stabilite la locul de muncă, în cazul apariției oricărui pericol iminent de incendiu;
- 13) Să furnizeze persoanelor abilitate toate datele și informațiile de care are cunoștință, referitoare la producerea incendiilor;
- 14) Să respecte și să aplice normele și regulile de protecție civilă stabilite de autoritățile administrației publice centrale și locale, precum și de conducătorii instituțiilor publice;
- 15) Să ducă la îndeplinire măsurile de protecție civilă dispuse, în condițiile legii, de autoritățile competente sau de personalul investit cu exercițiul autorității publice din cadrul serviciilor publice de urgență;
- 16) Să informeze autoritățile sau serviciile de urgență abilitate, prin orice mijloace, inclusiv telefonic, prin apelarea numărului 112, despre iminența producerii sau producerea oricărei situații de urgență despre care iau cunoștință;

VII. COMPETENȚE

• cunoștințe și deprinderi:

1. Cunoașterea regulilor de baza cu privire la servirea mesei pacientilor
2. Cunoștințe de legislație în vigoare cu privire la normele de igiena și comportament

• cerințe aptitudinale:

1. nivel de inteligență generală: mediu (capacitate de analiză și sinteză, memorie dezvoltată, judecată rapidă, capacitate de deducție logică);

• aptitudini speciale:

1. capacitate crescută de a asculta descrierea unui eveniment și de a o înțelege;
2. aptitudine generală de învățare;
3. aptitudini de comunicare orală și scrisă;
4. abilitatea de a utiliza limbajul scris, cât și oral pentru a comunica informații sau idei altor persoane;
5. atenție concentrată și distributivă;
6. viteză de cuprindere informațională (capacitate de a combina de informații)

• cerințe comportamentale:

1. capacitate de relaționare interumană (sociabilitate, integrare în colectiv);
2. volum de cunoștințe teoretice și practice în sfera legislație muncii, actualizări de legislație în vigoare;
3. integritate profesională (atitudine profesională imparțială (profil etic);
4. eficiență profesională (capacitate de mobilizare personală pentru finalizarea într-un timp cât mai operativ a sarcinilor ce-i revin);
5. personalitate ordonată, analitică;



INSTITUTUL NAȚIONAL DE GERONTOLOGIE ȘI GERIATRIE

"ANA ASLAN"

Tipul documentului: Fișă de post

Muncitor ospătar

Cod: PMR-01-FMOA-01



Ediția I/ Nr. de ex. 1

Revizia 0 /Nr. de ex. 1

Pag. 5 din 5

Exemplar nr. 1

VIII. LIMITE DE COMPETENȚĂ

- în raport cu aparatura pe care o utilizează:
 3. utilizează cu responsabilitate aparatura din dotare, fără abuzuri;
- în raport cu produsele muncii:
 1. conștiințiozitate față de sarcinile pe care le are de îndeplinit;
- în raport cu securitatea muncii dar și cu regulamentul de ordine interioară:
 1. respectă normele de disciplina muncii impuse de organizație;
 2. respectă normele stipulate în R.O.I., R.O.F. și Contractul Colectiv de Muncă la nivel de ramură;
- privind relațiile cu colegii de muncă, subordonații:
 1. menține relații colegiale și colaborează cu colegii;

IX. EVALUAREA POSTULUI:

Criteriile de evaluare ale postului conform Ord 1229/2011:

- 1) Cunoștințe și experiență profesională;
- 2) Promptitudine și operativitate în realizarea atribuțiilor de serviciu prevăzute în fișa postului;
- 3) Calitatea lucrărilor executate și a activităților desfășurate;
- 4) Asumarea responsabilităților prin receptivitate, disponibilitate la efort suplimentar, perseverență, obiectivitate, disciplină;
- 5) Intensitatea implicării în utilizarea echipamentelor și a materialelor cu încadrarea în normative de consum;
- 6) Adaptarea la complexitatea muncii, inițiativă și creativitate;
- 7) Condiții de muncă.

X. CRITERII DE PROMOVARE

Criteriile de promovare ale postului în conformitate cu Hot.286/2011 și Ordin 1470/2011

XI. SALARIZARE:

- 1) Salarizarea este în conformitate cu legislația în vigoare;
- 2) Salariul de bază este remunerația primită în raport cu munca depusă.

Pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a sarcinilor de serviciu răspunde disciplinar, contravențional sau penal, după caz.

Fisa postului este valabilă pe întreaga perioadă de desfășurare a contractului de muncă, putând fi reînnoită în cazul apariției unor noi reglementări legale sau ori de câte ori este necesar.

Manager

Director financiar Contabil

Sef Serviciu Administrativ

Șef Birou Administrativ (pentru Sediul Otopeni)

Salariat,

Am luat la cunoștință și am primit un exemplar

Numele și prenumele:.....

Semnătura.....

Data.....