

**Consiliul Local Cimpeni  
Spitalul Orasenesc Cimpeni**

**FIȘA POSTULUI**

**I. DENUMIREA POSTULUI**

**INGRIJITOR DE CURATENIE**

Cod C.O.R 532104

Nivelul postului : executie

Obiectivele postului: asigură curatenia și dezinfectia spațiului de munca repartizat

**II. SPECIFICAȚIILE POSTULUI**

*Nivel de calificare desemnat prin titlurile oficiale*

**Calificare de bază:**

- Studii de baza-10 clase
  - Alte studii, cursuri și specializări, grade profesionale
- Curs de bucatar

*Nivel experiență*

- Perioada inițierii în vederea adaptării și efectuării operațiunilor generale și specifice postului = 1 luni.

- .....
- Vechime în muncă:
- .....

**III. POZIȚIE ÎN STRUCTURA UNITĂȚII:**

- Subordonat: Manager, Director medical, Asistent dietetica;
- Înlocuiește: muncitor calificat (cu mențiune scrisă).

**IV. RELAȚII DE MUNCĂ:**

- Ierarhice: Manager, director medical, asistentul dietetician;
- Funcționale: medici, asistenți medicali, infirmiere, ingrijitor curatenie și alți angajați ai unitatii
- Limite de competența conform legislației și dispozițiilor managerului
- Delegare de atribuții și competența (în cazul în care lipsește din unitate) nu este cazul

**V. ATRIBUȚIILE INGRIJITORULUI DE CURATENIE**

1. Efectuează curatenia în spațiile repartizate blocului alimentară, spații aferente, prin aplicarea procedurilor de lucru și respectarea protocoalelor de curatenie;
2. Curată și dezinfectează zilnic ori de câte ori este nevoie băile, WC-urile cu materiale și ustensile folosite numai în aceste locuri;
3. Raspunde de curatenia și dezinfectia sectorului repartizat respectand **Ordinul 961/2016**;
4. Respectă și aplică normele prevăzute în **Ordinul nr 961/ 2016** privind asigurarea curateniei, dezinfectiei și pastrarea obiectelor și materialelor sanitare;
5. Raspunde de utilizarea și pastrarea în bune condiții a ustensilelor de curatenie (carucior, perii, lavete, etc.) ce le are personal în grijă, precum și a celor care se folosesc în comun și le depozitează în condiții de siguranță;
6. Urmărește realizarea igienizării generale și a curateniei în spațiile de lucru, folosind ustensile potrivite și substanțe adecvate locului de dezinfectat și scopului urmărit;
7. Respectă circuitele funcționale în cadrul blocului alimentară
8. Respectă atribuțiile conform Ordinului M.S. nr.219/01.04.2002 privind depozitarea și gestionarea deșeurilor:
  - aplica procedurile stipulate de codul de procedura,
  - asigura transportul deșeurilor pe circuitul stabilit de codul de procedura,
  - transporta pe circuitul stabilit gunoierii și rezidurile alimentare în condiții corespunzătoare, raspunde de depunerea lor corectă în recipiente, curată și dezinfectează

pubelele in care se pastreaza si se transporta acestea;

9. Raporteaza activitatea desfasurata, in scris prin semnarea fiselor de monitorizare a activitatii (semnatura confirmand realizarea tuturor pasilor din protocoale si scheme de lucru) si verbal la seful ierarhic superior (asistenta dietetica), semnaland orice problema aparuta in desfasurarea activitatii;

10. Cerintele ce depasesc aria de competenta proprie sunt raportate sefului ierarhic superior;

11. Situatiile neplacute sunt tratate cu calm, pe prim plan fiind grija fata de pacient;

12. Aplica Normele de Protectia Muncii si Normele de Protectie privind Stingerea Incendiilor:

- Aparatele electrice sunt bine izolate si nu se folosesc cu mainile umede
- Operatiile de curatire se executa cu cea mai mare atentie, pentru a evita accidentele
- Solutiile de curatire se manevreaza cu mainile protejate
- Aparatele electrice se deconecteaza de la curent la sfarsitul programului de lucru
- Defectiunile ivite la echipamente, instalatii electrice se anunta cu promptitudine la asistenta sefa

14. Poarta echipamentul de protectie prevazut de regulamentul de ordine interioara, care va fi schimbat ori de cate ori este nevoie, pentru pastrarea igienei si a aspectului estetic personal;

15. Declara imediat asistentei dieteticiene orice imbolnavire acuta pe care o prezinta precum si bolile transmisibile aparute la membrii familiei sale;

16. Comunicarea interactiva la locul de munca:

- Mentine permanent dialogul cu personalul din cadrul unitatii sanitare pentru rezolvarea problemelor conexe (repararea instalatiilor sanitare, de apa si curent, aprovizionarea cu materiale si consumabile diverse)
- Comunicarea se realizeaza intr-o maniera politicoasa, directa, cu evitarea conflictelor

17. Participa la sedintele de lucru ale personalului angajat al blocului alimentar

18. Isi desfasoara activitatea in echipa respectand raporturile ierarhice si functionale;

19. Dezvoltarea profesionala in corelatie cu exigentele postului:

- autoevaluare

20. Respecta indeplinirea conditiilor de igiena individuala efectuand controlul periodic al starii de sanatate pentru prevenirea bolilor transmisibile si inlaturarea pericolului declansarii unor epidemii (viroze respiratorii, infectii cutanate, diaree, tuberculoza, etc.);

21. Respecta regulamentul intern al spitalului;

22. Respecta programul de lucru de 8 ore si programarea concediului de odihna;

23. Se prezinta la serviciu cu deplina capacitate de munca pentru a efectua serviciul la parametrii de calitate impusi de blocul alimentar;

24. La inceputul si sfarsitul programului de lucru semneaza condica de prezenta;

25. Respecta ordinea si disciplina la locul de munca, foloseste integral si cu maxima eficienta timpul de munca;

26. Respecta si isi insuseste prevederile legislatiei din domeniul sanatatii si securitatii in munca (Legea 319/2006);

27. Utilizeaza corect aparatura, substantele periculoase, si echipamentele din dotare;

28. Utilizeaza corect echipamentul individual de protectie si, dupa utilizare, sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat pentru pastrare;

29. Procureaza la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparaturii, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;

30. Comunica imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficiente a sistemelor de protectie;

31. Aduce la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoana;

32. Coopereaza cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atat timp cat este necesar, pentru a face posibil realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;

33. Coopereaza, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate;

34. Isi insuseste si respecta prevederile legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;

35. Se va supune masurilor administrative in ceea ce priveste neindeplinirea la timp si intocmai a sarcinilor prevazute in fisa postului.
36. Se va supune masurilor administrative in ceea ce priveste neindeplinirea la timp si intocmai a sarcinilor prevazute in fisa postului.
37. Ajuta la prepararea dietelor repartizate de asistenta dieteticiana;
38. Respectă regulile de igienă sanitară;
39. Ajuta la distribuirea hranei la secțiile stabilite, potrivit graficului de distribuție;
40. Ajuta la pregătirea legumelor și rădăcinoaselor;
41. Ajuta la prepararea hranei, executând indicațiile bucătarului sau a asistentei dieteticiene;
42. Ajuta la distribuirea pâinii și micului dejun în secție- dimineata;
43. Ajuta la distribuirea mesei la prânz sau seara;
43. Sesizează conducerea compartimentului de deficiențele semnalate în funcționalitatea utilajelor din dotarea bucătăriei;
44. Ajuta la transportul de alimente de la magazie la bucătărie;
45. Ajuta la operațiunile pentru tocarea cărnii, prepararea piureurilor, maionezelor, etc.;
46. Spala vesela ce se utilizează în procesul de prelucrare culinară a alimentelor;
47. Face curățenie în bucătărie;
48. Răspunde de curatenia din spatiul arondat serviciului;
49. In cazul lipsei motivate a personalului calificat din blocul alimentar in aceea perioada preia atribuțiile muncitorului calificat.

## VI. RECOMPENSAREA MUNCII

- Salariul : conform legislatiei in vigoare
- Forma de salarizare : conform legislatiei in vigoare
- Recompensari indirecte : nu este cazul

## VII. TERMENI ȘI CONDIȚII

- Încheierea contractului individual de muncă : la angajare
- Condiții privind sănătatea și securitatea în muncă potrivit legislației în vigoare.
- Timpul de muncă și timpul de odihnă : conform contractului colectiv de munca
- Protecția socială a salariaților membrii ai sindicatului conform contractului colectiv de munca aplicabil si legislatiei in vigoare
- Formarea profesională conform legislatiei in vigoare
- Normative de personal conform legislatiei

## VIII. SISTEMUL DE PROMOVARE

- Posturile în care poate avansa angajatul din postul actual: conform legislatiei in vigoare si dispozitiei managerului , in limita competentelor
- Criteriile de promovare conform fisei de evaluare si a legislatiei in vigoare
- Periodicitatea evaluării performanțelor individuale conform legislatiei in vigoare
- Periodicitatea promovării nu este cazul

Data:  
Numele si semnatura titularului postului,

Numele si semnatura superiorului ierarhic,