

Temeljem članka 40. i 41. Zakona o predškolskom odgoju i obrazovanju (NN 10/97, 107/7 , 94/13 i 98/19), te članaka 28., 50. i 98. Statuta Dječjeg vrtića Križić-kružić, (KLASA: 601-02/21-02/09, UR.BROJ: 238/16-79-21-04), Upravno vijeće Dječjeg vrtića Križić-kružić, uz prethodnu suglasnost Općinskog vijeća Općine Križ, (KLASA: 601-02/22-01/01 , URBROJ.:238-16-01-22- 3 , od 27.01.2022.godine na 11. sjednici održanoj 07.02.2022.godine donijelo je

PRAVILNIK
O IZMJENI I DOPUNI PRAVILNIKA O UNUTARNJEM USTROJSTVU I NAČINU
RADA DJEČJEG VRTIĆA KRIŽ

Članak 1.

U Pravilniku o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA:601-02/17-02/04, UR.BROJ:238/16-79-17-01), od 24.04.2017. godine, Pravilniku o izmjeni i dopuni Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA: 601-02/21-02/01, UR.BROJ:238/16-79-21-02), od 26.02.2021.godine i u Pravilniku o izmjeni i dopuni Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA: 601-02/21-02/08, UR.BROJ:238/16-79-21-04), od 15.09.2021.godine, u cijelom tekstu i u nazivu Pravilnika, naziv : “ Dječji vrtić Križ“ u određenom padežu zamjenjuje se nazivom: „Dječji vrtić Križić-kružić“.

Članak 2.

U Pravilniku o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA:601-02/17-02/04, UR.BROJ:238/16-79-17-01), od 24.04.2017. godine, Pravilniku o izmjeni i dopuni Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA: 601-02/21-02/01, UR.BROJ:238/16-79-21-02), od 26.02.2021.godine i u Pravilniku o izmjeni i dopuni Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ (KLASA: 601-02/21-02/08, UR.BROJ:238/16-79-21-04), od 15.09.2021.godine, u članku 10., pod NAZIV SKUPINE POSLOVA: POSLOVI PREHRANE I ZDRAVSTVENE ZAŠTITE, briše se :

„NAZIV RADNOG MJESTA	KUHAR
UVJETI	srednja stručna sprema, kuhar - najmanje 1 godinu radnog iskustva na radnom mjestu kuhara
OPIS POSLOVA	<ul style="list-style-type: none">- prima i provjerava kakvoću i količinu živežnih namirnica- određuje i raspoređuje količinski namirnice prema jelovniku i broju djece, te brine o racionalnom pripremanju dnevnog obroka- priprema namirnice, kuha i servira obroke po odjeljenjima , čisti stolove u SDB prije i poslije svakog obroka- sudjeluje u sastavljanju jelovnika- sastavlja narudžbe i naručuje namirnice,- izrađuje izdatnice (dnevna potrošnja namirnica) , knjži izdatnice i ulaz živežnih namirnica- odgovara za mikrobiološku ispravnost hrane i posuđa

	<ul style="list-style-type: none"> - vodi brigu o načinu odlaganja živežnih namirnica, kao i o rukovanju istim u skladu sa sanitarnim propisima, te rokovima trajnosti - pere posuđe poslije svih obroka, čisti osnovna i pomoćna sredstva za rad, - čisti sve prostore i sanitarije vezane za kuhinju i održava sanitarno higijenske uvjete u kuhinji - vodi brigu o pravovremenoj nabavci dotrajalog posuđa i pribora - obavlja inventuru posuđa, pribora i živežnih namirnica - uređuje priručni skladišni prostor - brine o redovnom nošenju i čistoći radne odjeće i obuće - brine o provođenju mjera zaštite na radu i protupožarne zaštite - obavlja i druge srodne poslove po nalogu ravnatelja“
--	---

i dodaje se, kako slijedi:

„NAZIV RADNOG MJESTA	GLAVNI KUCHAR-VODITELJ KUHINJE
UVJETI	<ul style="list-style-type: none"> - SSS, kuhar - 3 godine radnog iskustva na odgovarajućim poslovima u predškolskoj ustanovi - probni rad 2 mjeseca
OPIS POSLOVA	<ul style="list-style-type: none"> - prima i raspoređuje namirnice za pripremu jela prema utvrđenom jelovniku i sukladno broju djece, te provjerava kvalitetu namirnica, - priprema i dovršava obroke; organizira i prati rad u kuhinji, te sudjeluje u izradi jelovnika, - vodi brigu o obrocima djece s posebnosti u prehrani (alergije, celijakija, dijabetes i sl.) - pazi na utrošak pojedinih namirnica prema utvrđenom normativu kaloričnosti obroka u odnosu na životnu dob djeteta - vodi brigu o kvaliteti pripremljenog jela, - raspoređuje obroke po odgojnim skupinama, - vodi evidencije o potrošnji namirnica, - sudjeluje u nabavci kuhinjskog inventara, - vodi brigu o urednosti kuhinje i osoblja kuhinje, pazi na održavanje higijene u priručnom skladištu, - vodi brigu o održavanju higijene posuđa za kuhanje i prijevoz hrane, pribora za jelo i uređaja s kojima radi, - vodi brigu o pravovremenoj zamjeni dotrajalog ili uništenog posuđa, pribora, strojeva, uređaja i inventara potrebnog za kuhanje i pripremu hrane, - nadzire i pomaže pri pravilnom uskladištenju i korištenju namirnica, - u rukovanju s hranom udovoljava zahtjevima vezanim za higijenu , te ostalim obvezama propisima ,

	<ul style="list-style-type: none"> - u obavljanju poslova s hranom provodi i održava trajni postupak temeljen na načelima integriranog HACCP sustava, - brine o redovnom nošenju i čistoći radne odjeće i obuće - brine o provođenju mjera zaštite na radu i protupožarne zaštite - obavlja i druge poslove iz djelokruga svoga rada po nalogu ravnatelja“
NAZIV RADNOG MJESTA	KUHAR
UVJETI	<ul style="list-style-type: none"> - SSS, kuhar - najmanje 1 godinu radnog iskustva na odgovarajućim poslovima - probni rad 2 mjeseca
OPIS POSLOVA	<ul style="list-style-type: none"> - sudjeluje u svim fazama kuhanja, pomaže glavnoj kuharici - brine se o pravilnom planiranju namirnica i racionalnom trošenju, - radi na gruboj pripremi hrane, pranju i čišćenju voća i povrća, - priprema doručak, - priprema ostale namirnice za kuhanje, - sudjeluje u podjeli hrane po objektima i odgojnim skupinama, - brine o pravilnoj podjeli obroka prema kriterijima i pravilno servirano, - pridržava se svih higijensko sanitarnih propisa u skladu sa smjernicama integriranog HACCP sustava, - u obavljanju poslova s hranom provodi i održava trajni postupak temeljen na načelima integriranog HACCP ustava - brine o dezinfekcijskim sredstvima za pranje i čišćenje posuđa i ostalog inventara kuhinje, - jednom tjedno sudjeluje u temeljitom čišćenju i uređenju kuhinje, - u odsustvu zamjenjuje glavnu kuharicu, - brine o redovnom nošenju i čistoći radne odjeće i obuće - brine o provođenju mjera zaštite na radu i protupožarne zaštite - obavlja i druge poslove iz djelokruga svoga rada i po nalogu ravnatelja
NAZIV RADNOG MJESTA	POMOĆNA KUHARICA
UVJETI	<ul style="list-style-type: none"> - NSS, osnovna škola - osposobljenost za obavljanje poslova kuharstva ili ugostiteljskog posluživanja - najmanje šest mjeseci radnog iskustva na odgovarajućim poslovima - probni rad 1 mjesec

<p>OPIS POSLOVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - čisti i priprema namirnice za kuhanje, - obavlja jednostavne poslove pripreme hrane, - dostavlja i servira jelo u odgojnim skupinama, briše stolove u SDB prije i poslije obroka - pomaže pri raspoređivanju jela po objektima i grupama, - razvozi hranu po grupama, - pere i dezinficira radni prostor kuhinje, posuđe, pribor za jelo i sredstva s kojima radi, - brine o pravodobnom i odgovarajućem odlaganju otpada iz kuhinje, održava posude za otpad - u rukovanju s hranom udovoljava zahtjevima vezanim za higijenu, te ostalim obvezama propisima , - u obavljanju poslova s hranom provodi i održava trajni postupak temeljen na načelima integriranog HACCP ustava, - brine o redovnom nošenju i čistoći radne odjeće i obuće - brine o provođenju mjera zaštite na radu i protupožarne zaštite - obavlja i druge poslove iz djelokruga svoga rada po nalogu ravnatelja
-------------------------	--

Članak 3.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom nakon dana objave na oglasnoj ploči Vrtića.

KLASA: 601-02/22-02/01
UR.BROJ:238-16-79-22-03
U Križu, 07.02.2022.



PREDSJEDNIK UPRAVNOG VIJEĆA:

Željko Beker

Pravilnik o izmjeni i dopuni Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i načinu rada Dječjeg vrtića Križ objavljen je na oglasnoj ploči Vrtića dana 08 .02.2022. godine, te je stupio na snagu 09.02.2022. godine.



RAVNATELJICA VRTIĆA:

Ksenija Gudan