

KINNITATUD

Lasteaed Neeme Mudila

juhataja

\_\_\_\_\_ 2009.a

käskkirjaga nr \_\_\_\_

**LASTEAI A BI KOKA AMETIJUHEND**

<b>1. ASEND STRUKTUURIS</b>	<b>ABIPERSONAL</b>
<b>VAHETU JUHT</b>	<b>PEAKOKK; JUHATAJA</b>
<b>ALLUVAD</b>	<b>ABITÖÖLISED (ei ole)</b>
<b>ASENDAJA</b>	<b>TEINE KOKK</b>
<b>ASENDAB</b>	<b>-</b>

<b>2. AMETIKOHA PÕHIEESMÄRK</b>	Tagatud on õigeaegselt valmistatud kvaliteetne (nõuetekohane) toit hoides puhtana köögibloki ning töövahendid.
---------------------------------	--

<b>3. ISESEISEV VASTUTUS</b>	<b>SOOVITUD TULEMUS</b>
<b>3.1 Töövahendite korrashoid ja puhastamine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Toidu väljastamine</li><li>- Töökorraldus</li></ul> <b>Hügieeninõutetest kinnipidamine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Puhtuse tagamine</li><li>- Töötaja hoidub tegudest, mis kahjustavad lapsi, töökaaslast ja tööandja mainet ja heaolu</li></ul>	Köögitehnika ja –vahendid on puhtad ja õigesti hooldatud. Õiges koguses õigeaegselt väljastatud toit Lõunatoidu toomine köögist rühmadesse ja toidunõude viimine kööki peale lõunasööki; Kokkulepitud ladus ja häireteta töökorraldus (nt keldrist juurviljade toomine, puhastamine jne.) Tervisekaitse nõudeid arvestav töötaja, töövahendid ja abiruumid. Pisikutevaba toit. Puhtus köögis. Tervisekaitse ja veterinaariaameti rahulolu.  Arvestav ja lugupidavalt käituv töötaja
<b>3.2. KOOSTÖÖ</b> Peakokaga Juhatajaga Tervishoiutöötajaga Personaliga ja kliendiga (lapsed, lapsevanemad) Õpetajaga, õpetajaabiga	Tööjuhiste saamine Õigeaegselt väljastatud toiduained Reaalne meüü. Puhtus, toidu kvaliteet vastab nõuetele Tagasiside informatsioon olemas (tunnustus, kriitika) Laste tervisekasvatuse ja toitumisharjumuste-alaste hoiakute osas informatsioonivahetus.
<b>ETTEPANEKUD JA INFORMATSIOON</b> Peakokale Juhatajale tagasiside	Õigeaegsete tööjuhiste saamine. Alati kvaliteetsete, mitte riknenud toiduainete kasutamine.

Tervishoiutöötajale	<p>Erivajaduste arvestamine toidu valmistamisel.</p> <p>Regulaarsed ettepanekud töö ja töövahendite ning tingimuste paremaksmuutmiseks ning informeeritus töös esinevatest takistustest. Lasteaia juhtkond ja üldsus õigeaegselt informeeritud</p>
<p><b>4. ÕIGUSED</b>  Saada informatsiooni asutuse perspektiivide osas oma töövaldkonna piires  Igapäevaselt vajalikku informatsiooni sööjate hulga kohta  Saada ametialaselt vajalikku täienduskoolitust asutuse kulul kord aastas</p>	

<p><b>5. 5. KOMPETENTSID</b></p> <p><b>5.1. HARIDUS</b>  Erialane ettevalmistus pole nõutav  Toiduhügieenialane enesetäiendamine</p> <p><b>5.2. TÖÖKOGEMUS</b>  Soovitavalt ametikoha töövaldkonnas 6 kuud.</p> <p><b>5.3. AMETIALASED LISATEADMISED JA OSKUSED.</b>  Teadmised erinevatest puhastusvahenditest  Teadmised lastele sobivatest toitudest. Kondiitrioskused.  Riigikeele osakus kliendiga suhtlemise tasemel.  Töös vajalike tehniliste vahendite kasutamise oskus</p> <p><b>5.4. ISIKSUSEOMADUSED</b>  Usaldusväärsus, kohusetunne, vastutusvõime, puhtusearmastus, soovitavalt hea tervis, pingetaluvus.</p>
--

## **6. AMETIJUHENDI MUUTMINE**

Ametijuhendit muudetakse vastavalt töökorralduse muutumisele kuid mitte sagedamini kui kord aastas.

Lasteaia juhataja

Abikokk

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2009