

Opis Przedmiotu Zamówienia Pakiet nr 20 – Pomoc Kuchenna

- 1) Miejscem pracy dla pracownika zatrudnionego na stanowisku Pomocy Kuchennej będą lokale, w których firma WARS prowadzi działalność gastronomiczną.
- 2) Osoba zatrudniona na stanowisku Pomocy Kuchennej powinna posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych wystawione przez lekarza medycyny pracy wydane na podstawie przebytych badań.
- 3) Do obowiązków Pomocy Kuchennej należeć będą:
 - przygotowanie miejsca pracy przed rozpoczęciem wydawania potraw przez kuchnię,
 - obieranie, krojenie, szatkowanie i siekanie warzyw i owoców na późniejsze potrawy,
 - zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
 - przestrzeganie przepisów bhp i przeciwpożarowych,
 - przygotowywanie kanapek, sałatek, granoli, koktajli,
 - pomoc w seryjnej produkcji,
 - dbanie o dostępność środków czystości w kuchni i na zapleczu sanitarnym,
 - doraźna pomoc Szefowi Kuchni oraz pozostałym kucharzom,
 - resztkowanie, segregowanie, mycie talerzy w tym obsługa zmywarki do naczyń,
 - utrzymywanie czystości w obrębie kuchni, magazynów, zaplecza sanitarnego oraz sali konsumenckiej; czyszczenie urządzeń poprodukcyjnych, powierzchni stołów i maszyn, powierzchni takich jak podłogi, ściany, sufity zgodnie z planem higieny opracowanym dla danego obiektu zgodnie z tabelą poniżej:

L.p.	Miejsce przeznaczone do czyszczenia	Metoda czyszczenia	Środki	Częstotliwość				Osoba odpowiedzialna	Uwagi
				codziennie	Raz/ tydz	Raz/m -sc	Inne		
1.	Szatnia personelu, WC, prysznic i aneks porządkowy								
	podłoga	mycie		X					
	ściany	mycie			X				
	sufity	mycie				X			
	wywietrzniki	mycie				X			
	kratki ściekowe	Oczyszczanie i dezynfekcja				X			
	drzwi	mycie			X				
	szafki	mycie			X				
	ustęp	Mycie i dezynfekcja		X					
	umywalka	Mycie i dezynfekcja		X					
	brodzik z baterią	Mycie i dezynfekcja			X				
okno	mycie					Raz/6mieś			
2.	Pomieszczenie mycia termoportów								
	podłoga	Mycie i dezynfekcja		X					
	ściany	Mycie i dezynfekcja			X				
	sufity	Mycie i dezynfekcja				X			

128

	wywietrzniki	Mycie i dezynfekcja				X			
	kratka ściekowa	Oczyszczanie i dezynfekcja				X			
	drzwi	Mycie i dezynfekcja			X				
	stoły	Mycie i dezynfekcja		X					
	basen	Mycie i dezynfekcja		X					
3.	Pomieszczenie biurowe								
	podłoga	mycie		X					
	ściany	mycie			X				
	sufity	mycie				X			
	wywietrzniki	mycie				X			
	drzwi	mycie			X				
	szafka	mycie			X				
	okna	mycie					Raz/6mies		
4.	Magazyny suchy, napojów, sprzętu								
	podłoga	mycie		X					
	ściany	mycie			X				
	sufity	mycie				X			
	wywietrzniki	mycie				X			
	drzwi	mycie			X				
	regały	Mycie i dezynfekcja			X		W razie potrzeby częściej		
5.	Chłodnia, mroźnia								
	podłoga chłodnia	Mycie i dezynfekcja		X					
	podłoga mroźnia	Mycie i dezynfekcja				X			
	ściany chłodnia	Mycie i dezynfekcja			X				
	ściany mroźnia	Mycie i dezynfekcja				X			
	sufit i oświetlenie chłodnia	Mycie i dezynfekcja				X			
	sufit i oświetlenie mroźnia	Mycie i dezynfekcja				X			
	agregat chłodniczy	Mycie i dezynfekcja				X			
	agregat mroźniczy	Mycie i dezynfekcja				X			
	drzwi do chłodni	Mycie i dezynfekcja		X					
	drzwi do mroźni	Mycie i dezynfekcja				X			
	kłamki w drzwiach do chłodni	Mycie i dezynfekcja		X					
	kłamki w drzwiach do mroźni	Mycie i dezynfekcja		X					
6.	Pomieszczenia kuchenne								

OK

	podłoga	Mycie i dezynfekcja		X					
	ściany	Mycie i dezynfekcja			X				
	sufity	Mycie i dezynfekcja				X			
	wywietrzniki	Mycie i dezynfekcja				X			
	kratki ściekowe	Oczyszczanie i dezynfekcja			X				
	drzwi	Mycie i dezynfekcja			X				
	okapy	Mycie i dezynfekcja			X				
	powierzchnie robocze	Mycie i dezynfekcja		X			W razie potrzeby częściej		
	urządzenia grzewcze (piece, trzony kuchenne, patelnie, grille, taborety, kotły warzelne, frytkownice, obieraczka do warzyw, krajalnice)	Mycie i dezynfekcja		X					
	umywalka	Mycie i dezynfekcja		X					
	zlewy, basen	Mycie i dezynfekcja		X					
	półki, regały, podstawy pod piec i pozostałe urządzenia, regały ociekowe	Mycie i dezynfekcja		X					
	szafy chłodnicze	Mycie i dezynfekcja			X		W razie potrzeby częściej		
	szafy mroźnicze	Mycie i dezynfekcja				X			
	schładzarki szokowe	Mycie i dezynfekcja		X					
	okna	Mycie					Raz/6mies		
	parapety	Mycie i dezynfekcja		X					
7.	Część wydawcza								
	podłoga	Mycie i dezynfekcja		X					
	ściany	Mycie i dezynfekcja			X				
	sufity	Mycie i dezynfekcja				X			
	wywietrzniki	Mycie i dezynfekcja				X			
	urządzenia ciągu wydawczego (witryny chłodnicze, grzewcze, kociołki, blaty, ekspres, maszyna do zgrzewania)	Mycie i dezynfekcja		X					
	stół chłodniczy i witryna na napoje	Mycie i dezynfekcja			X				
	umywalka	Mycie i dezynfekcja		X					
	zlew	Mycie i dezynfekcja		X					
	półki, regały	Mycie i dezynfekcja		X					
	okienka podawcze	Mycie i dezynfekcja		X					
	okna	Mycie					Raz/6mies		

8.	Zmywalnia							
	podłoga	Mycie i dezynfekcja		X				
	ściany	Mycie i dezynfekcja			X			
	sufity	Mycie i dezynfekcja				X		
	wywietrzniki	Mycie i dezynfekcja				X		
	kratki ściekowe				X			
	stoły, szafa przelotowa	Mycie i dezynfekcja		X				
	zmywarka	Mycie i dezynfekcja		X			Odkamianie raz/tydz	
	drzwi	Mycie i dezynfekcja		X				
	wózki na tace	Mycie i dezynfekcja		X				
	pojemnik na odpady	Mycie i dezynfekcja		X				
	okap	Mycie i dezynfekcja			X			
9.	okna	Mycie					Raz/6mieś	
	Korytarze							
	podłoga	Mycie i dezynfekcja		X				
	ściany	Mycie i dezynfekcja			X			
	sufity	Mycie i dezynfekcja				X		
	wywietrzniki	Mycie i dezynfekcja				X		
	umywalka	Mycie i dezynfekcja		X				
	okna	mycie					Raz/6mieś	
	włączniki	Mycie i dezynfekcja		X				

- pozostałe prace porządkowe, mające na celu utrzymanie kuchni w czystości, oraz ułatwienie pracy całej obsłudze lokalu,
- przestrzeganie standardów higieniczno-sanitarnych obowiązujących w firmie,
- pomoc w obsłudze klienta odwiedzającego lokale gastronomiczne WARS,
- wykonywanie innych poleceń przełożonego.

AS