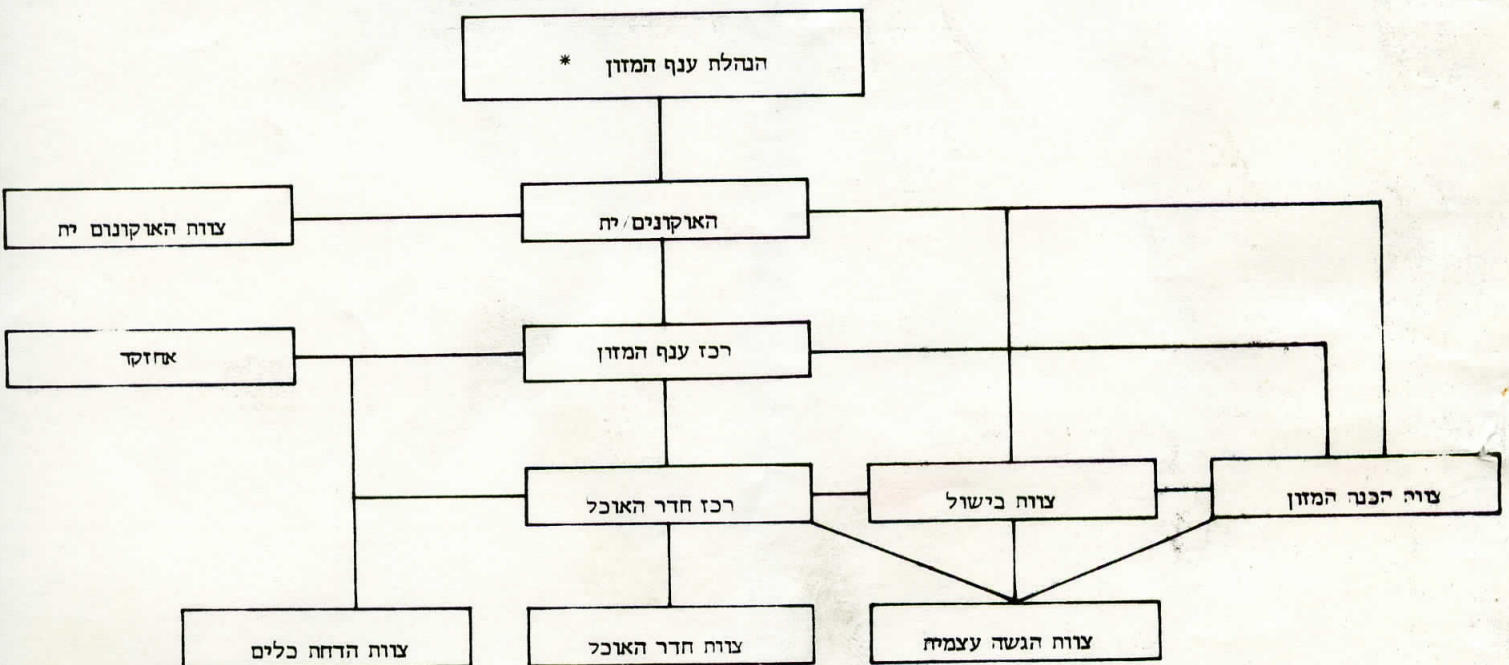


הצעה למבנה ארגוני בענף המזון



הנהלת הענף: אוקונים-ית, רכז הענף, מחסנאי, אחראי לבישול, רכז חדר האוכל

הנהלת ענף המזון

מורכבת מהאוקונים/ית, רכז הענף, מחסנאי אחראי לבישול ורכז חדר האוכל. נפגשים יום יום ללכוד בעיות שוטפות. ישיבה מתוכננת תתקיים לפחות אחת לחדש.

הנהלת הענף - אחראית :

1. עיצוב מדיניות הענף.
2. הצעת תקציב הכלכלה.
3. הכנת הצעת תקציבי ההשקעות, השפורים ובדק הבית.
4. דאגה להכשרת עובדי הענף בקורסים וימי עיון.
5. הכנת ישיבות הענף.
6. ברור בעיות.

צורת האוקרונמיה

האוקרונום/ית, מחסנאי וצורת עוזרים.

א. אחריות מלאה בתחום המזון לכל האוכלוסיה.

1. אחריות מלאה לסיפוק צורכי האוכלוסיה בתחום המזון בחדר האוכל, בבתי הילדים, בחדרי חולים, לעובדי השדה והחרושת, לשומרים וכן חלוקת מצרכים לחדרי החברים.
2. תכנון התפריטים, בפירוט מלא, לכל הארוחות ביחד עם רכז הענף ואחראי לבשול.
3. תכנון תפריטים למסיבות וטיולים בשיתוף עם הנוגעים בדבר.
4. הזמנת מוצרי המזון, אחרי בדיקת כדאיות הקניה.
5. קבלת הסחורה לאחר בקורת טיב, משקל, כמות, בהתאם לתעודות.
6. טפול ואחסון נכון של הסחורות שמתקבלות.
7. דאגה למלאי שוטף ולמחסני חרום.
8. אחריות לטפול הנכון בבשר, הוצאתו בזמן מהפריזר והפשרתו הנכונה.

9. דאגה להגיינה בתהליכי הכנת המזון.
10. קביעת כמות המצרכים לכל ארוחה בהתאם למספר האוכלים הצפוי.
11. הוצאת המצרכים לצורת הבישול, למטבח הילדים והדיאטה, לצורת הכנת המזון ולצורת הגשה עצמית.
12. דאגה לאכסון המזון המבושל והשארייות.
13. אחריות לקניית כלי האוכל, כולל כלים לבתי הילדים, חגים, חתונות, טיולים וגופים זמניים.
14. אחריות לחדרי קרור, נקיונם וסידורם היומי.
15. אחריות לאריזה הרלקה.
16. אחריות לנקיון הדמפה וחצר המטבח.
17. עירנות ומעקב אחרי תגובת ציבור האוכלים.

ב. אחריות מלאה לתחום התקציב.

1. אחריות לממוש התקציב השנתי בשיתוף עם המוסדות.
2. רשום ההוצאות השוטפות ומעקב חודשי צמוד.
3. הכנת הצעת תקציב להוצאה שוטפת, להשקעות והבאתם לדיון ואשרור הנהלת-הענף.

ג. זמון ישיבות הנהלת הענף והכנת הסעיפים לדיון.

ד. ייצוג הענף במוסדות הכלכליים של המשק.

רכז ענף המזון

1. קשר עם המוסדות המטפלים בעניני עבודה.
2. כתובת לכל עובדי ענף המזון בכל עניני העבודה.
3. קבלת העובדים הזמניים לעבודה והדרכתם.
4. דאגה לתלבושת מתאימה ולהגיינה האישית של העובדים.
5. תכנון מערך העבודה הפנימי המפורט, בשיתוף עם כל הגורמים.
6. תכנון תפריטים עם האוקרנוס/ית והאחראי לבשול.
7. מעקב אחרי ביצוע העבודות הקשורות בהכנת המזון כולל ההגשה העצמית.
8. אחריות לתחזוקה השוטפת של הציוד והמבנה.
9. הזמנת חומרי נקוי באשור האוקרנוס.
10. אחריות על הנקיונות והסדורים השוטפים והמחזוריים.
11. אחריות וטיפול שוטף בכביסה.
12. אחריות משותפת עם רכז חדר האוכל על הדחת הכלים.
13. תיאום וריסות העבודה בשעות לחץ.
14. ארגון ישיבות צוות.
15. המלצות להשתלמויות למיניהן.

צורת הכנת המזון

1. בצוץ ההכנות השונות של מצרכי המזון לתחנות הבישול השונות לכל הארוחות.
2. שיתוף פעולה הדוק עם צורת הבישול וצורת הגשה עצמית.
3. נקיון פינת הכנת המזון.

מטבח הילדים

1. בישול לתינוקות בלבד.
2. חלוקת האוכל לכל בתי הילדים ודאגה לתוספת במידת הצורך.
3. כתובת בלעדית למטפלות בענין הספקת מצרכים, דאגה לימי הולדת ואוכל לילד החולה.
4. נקיון פינת מטבח הילדים.

צורת הבישול

1. בצוץ כל תהליכי הבישול, בהתאם לתפריט, לכל הארוחות כולל מנה צמחונית, אוכל קל ותוספת לילדים.
2. טפול ואחסון נכון של המזון לאחר הכנתו.
3. תכנון תפריטים עם האוקונום/ית ורכז הענף.
4. שיתוף פעולה הדוק עם צורת ההכנה ומבשלת הדיאטה.
5. מסירת המאכלים למטבח הילדים בהתאם לסדר היום של הילדים.
6. הגשת המנה העקרית בחדר האוכל.
7. דאגה להגשה נאותה של המזון במשך כל זמן הארוחה (כולל מאחרים).
8. נקיון שטח המטבח על ציודו.

פינת בשול הדיאטה

1. מבשלת הדיאטה חייבת להיות בעלת הכשרה מתאימה ומעודכנת.
2. הכנת האוכל הדיאטי והתרופות יעשו בקשר הדוק עם המוסדות הרפואיים.
3. תיאום תפריט הדיאטות לתפריט הכללי.
4. הגשת ארוחות הצהרים לאוכלי הדיאטה בחדר האוכל.
5. נקיון פינת הדיאטה.

צורת הגשה עצמית

1. הכנת המאכלים לארוחות הבוקר והערב בהתאם לתפריט המתוכנן, בשיתוף עם צוות ההכנה והבישול.
2. יוזמה לגיון רב של המאכלים והגשתם בצורה נאה.
3. אחריות לשולחנות ההגשה וטפולם בזמן הארוחות בשיתוף עם רכז חדר האוכל.
4. נקיון פינת ההכנה והציוד.

רכז חדר האוכל

1. חלוקת העבודה של עובדי חדר האוכל כולל הדחת כלים.
2. הכנת הציוד הדרוש להגשת האוכל כולל עגלות וכלים.
3. הכנת השולחנות בחדר האוכל כולל תבלינים, מפיות ומאפרות.
4. מעורבות בהכנת תפריטים ותכנון העבודה בהתאם.
5. פיקוח על תהליכי ההגשה בזמן כל - הארוחות ודאגה לזרימת המצרכים מהמטבח לחדר האוכל.
6. הגשה נאר ורצופה עד תום הארוחות כולל סידורים מיוחדים למקדימים ולמאחרים.
7. הדרכת האחראית לארוחת הערב.
8. אחריות לתהליכי העבודה בחדר הדחת הכלים, נקיון הכלים ונקיון המקום בתום העבודה, בשיתוף עם רכז הענף.
9. דאגה להופעה המסודרת של עובדי חדר האוכל, יש להקפיד על תלבושת מתאימה עם סינרים, שיער אסור והמנעות מעישון בזמן ההגשה.
10. אחריות לבצוע החלטות לגבי נוהג לנהל בחדר האוכל.
11. תכנון יבצוע סדורים ונקיונות בחדר האוכל והסביבה.
12. טיפול במבנה, בריאות וביצוע וטיפול המראה האסטטי.
13. תיאום ענייני כידור העבודה בשיתוף עם רכז הענף.

ארגון העבודה בענף המזון

הכשרה והשתלמות	שפול בעיוד ומכון	הגשה כללית	הגשה עצמית	הדחת כלים	נקיון	הופעה מסודרת	איכסון האוכל המזון ושחרית	היגיינה המזון	בישול לכל האוכל	הכנת מזון	תפריט	עניי עבודה	קניית כלים וציוד	קניית מזון אחסון מלאי הוצאות מזון	תקציב ושום	
●	●				○		●	●			●	●	●	●	●	האוקדנום- ית
○	○		○	●	●	●				○	○	●	○			דבז ענף מזון
			○		○			○	○	●						צוות הכנת המזון
		○	○		○		○	○	●	○	○					צוות בישול
			●		○		○	○		○						צוות הגשה עצמית
	○	●	○	○	○	○					○	○	○			דבז חדר האוכל

אחריות

