

Casa di Ospitalità "Collereale e Asili d'Infanzia"

Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
(D.A. Reg. Sicil. n° 665 del 12-11-1987) fondata nel 1825

DIREZIONE GENERALE

Al Dipendente

Sig. Orazio Muscolino

SEDE

e p. c. Al Presidente del C.d.A.
Ai Direttori delle Aree
Alla Madre Superiora
Al Responsabile Servizio *Risorse Umane*
Alle Rappresentanze Sindacali Unitarie
LORO SEDI

OGGETTO: Ordine di Servizio n. 23/2021. Mansioni superiori per la qualifica di Cuoco e di coordinatore della Cucina.

Stante la necessità di assicurare gli standard previsti dalla legge regionale n°22/86, che prevedono in cucina la presenza di un cuoco (posto attualmente vacante) e di un aiuto-cuoco;

Considerato che Ella nel periodo 11/2019-10/2020 ha dato prova di qualità professionali che vanno oltre quello del Suo inquadramento (ausiliare di cucina)

Visto il parere richiesto all'ARAN con nota protocollo n°4898 del 09/12/2020 e riscontrato in data 07/01/2021 con nota protocollo n°87

Dato atto:

- 1) Della sussistenza di presupposti per il ricorso all'assegnazione di mansioni superiori, in assenza di specifiche professionalità nell'U.O. Cucina;
- 2) Dell'attuale blocco dei concorsi per nuove assunzioni, in vigore della L.R. 9/2015, art. 49 comma 10;

Visto l'Ods n°05/2021

si confermano

con effetto dal 1°luglio e per il periodo di mesi sei (rinnovabili), le mansioni superiori del Cuoco e di coordinatore della Cucina, così come segnatamente individuate all'art. 31 comma 3. del vigente Regolamento degli Uffici e Servizi il cui testo qui di seguito si riporta:

3. Il coordinatore dell'unità operativa "cucina, dispensa e magazzino":

a) è responsabile del servizio cucina e pertanto ne programma l'attività, curandone l'organizzazione e l'esecuzione;

b) seleziona ed indica i prodotti alimentari necessari alla quotidiana attività di mensa, effettua il controllo della qualità e della resa delle varie derrate, dell'efficienza del servizio di distribuzione e della consegna delle derrate;

c) è responsabile della esatta applicazione delle tabelle dietetiche e a tal fine collabora con l'economista, il medico e la direzione alla formazione dei menù settimanali;

d) vigila sull'operato degli addetti alla cucina, essendo responsabile dell'efficienza nello svolgimento delle fasi lavorative e dell'osservanza delle norme igienico – sanitarie;

e) cura la tenuta della dispensa e quella del magazzino assicurando il mantenimento delle scorte attraverso la segnalazione dei necessari acquisti da effettuarsi di volta in volta dai competenti uffici.

4. *Gli operatori assegnati alla predetta unità operativa hanno il compito di collaborare nella preparazione delle pietanze e nella loro cottura, provvedendo anche al confezionamento dei cibi, secondo le direttive impartite dallo stesso coordinatore.*

Le mansioni sopra indicate saranno svolte secondo direttive, modalità attuative ed istruzioni impartite dalla Direttrice dell'Area la quale provvederà a predisporre gli atti organizzativi conseguenti.

Messina, 28.06.2021.

PROT. N. 2633



Il Direttore f.f.
Dott. Massimiliano Mondello