

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. 48/2021. 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

Visto il proprio precedente Ordine di Servizio n. 23/2021;

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° gennaio 2022 e per il periodo di mesi sei, 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 quì 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, 27.12.2021.

PROT. N. 5012



Il Direttore
Dott. Giuseppe Turrisi