

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. 17/2020. Conferma mansioni superiori.

Visto l'Ordine di Servizio n°12/2019 e 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 l'aiuto cuoco ha formalmente rinunciato al ruolo di coordinatore della Cucina (nota del 22/07/2016, protocollo n°1982 del 25/07/2016) e che Ella in questo periodo ha dato prova di qualità professionali che vanno oltre quello del Suo inquadramento (ausiliare di cucina)

si confermano

in capo alla S.S. e fino al prossimo 31 ottobre, 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, 26.08.2020.



**Il Direttore Generale
Dott. Giuseppe Turrisi**