

Na temelju članka 23., 59. i 60. Statuta Ustanove za zapošljavanje, rad i profesionalnu rehabilitaciju osoba s invaliditetom DES Split, na prijedlog ravnatelja Ustanove, a nakon provedenog postupka savjetovanja s Radničkim vijećem, Upravno vijeće Ustanove na svojoj 145. sjednici održanoj dana 12.6.2023 godine, donosi sljedeće

## **IZMJENE I DOPUNE**

### **V.**

#### **P R A V I L N I K A O UNUTARNJEM USTROJSTVU I SISTEMATIZACIJI RADNIH MJESTA U USTANOVI ZA ZAPOŠLJAVANJE, RAD I PROFESIONALNU REHABILITACIJU OSOBA S INVALIDITETOM DES SPLIT**

( Ur.broj: 934 od 23.07.2019. godine – stupio na snagu 01.08.2019. godine )

(Zaključak o ispravci pogreške u Pravilniku - Ur.broj 1178 od 03.09.2019. godine – pravni učinak od 01.08.2019. god.)

(Izmjene i dopune I. – Ur.broj: 1179 od 03.09.2019. – stupile na snagu 12.09.2019. godine)

(Izmjene i dopune II. – Ur.broj: 66 od 24.01.2020. – stupile na snagu 02.02.2020. godine)

(Zaključak o ispravci pogreške u Izmjenama i dopunama II. - Ur.broj 129 od 06.02.2020. godine –pravni učinak od 02.02.2020. godine)

(Izmjene i dopune III. – Ur.broj: 1387 od 23.12.2020. – stupile na snagu 01.01.2021. godine)

(Izmjene i dopune IV. – Ur.broj: 542 od 28.05.2021. – stupile na snagu 06.06.2021. godine)

### Članak 1.

U članku 16., ovog Pravilnika pod naslovom 6. SEKTOR PREHRANE,

biše se tekst koji glasi:

”

|                            |   |          |   |      |
|----------------------------|---|----------|---|------|
| 2. EKONOM SEKTORA PREHRANE | VŠS ili SSS ekonomski<br>ili trgovački smijer | 1 godina | 1 | 7440 |
|----------------------------|---|----------|---|------|

OPIS POSLOVA:

- planira i sastavlja jelovnike u suradnji s glavnim kuharom
- prema potrebi sudjeluje u pripremi hrane
- kontrolira kvalitetu pripremljene hrane, te nadgleda sve faze rada kuhinje
- kontrolira normative pri podjeli hrane i nadzor podjele
- sudjeluje u izradi normativa za kuhana jela
- pomaže u organizaciji i obavljanju catering usluga
- brine o provedbi i unaprijeđenju primjene HACCP standarda, sigurnosnih, sanitarnih i drugih standarda
- vodi brigu o higijeni radnika, te korištenju HTZ opreme radnika
- kontrolira čistoću cjelokupnog prostora restiona i kuhinje, te ispravnosti radne opreme i inventara
- vodi brigu o kontroli važenja sanitarnih iskaznica i tečaja higijenskog minimuma radnika
- vodi brigu o skladištenju namirnica sukladno HACCP standardu, provodi kontrolu uzorkovanja hrane koju nalaže HACCP standard, te kontrolira zapisnike/liste HACCP standarda
- vodi brigu o upravljanju zalihama i njihovoj optimizaciji, te stanju/količinama sirovina u skladištu
- predlaže narudžbu potrebnih sirovina i zaprima sirovine sukladno HACCP standardu
- obavlja i druge poslove iz svog djelokruga rada po nalogu rukovoditelja sektora

Odgovornost za uspješno poslovanje i zakonitost rada, kvalitetno i pravovremeno obavljanje povjerenih mu poslova, pridržavanje HACCP standarda, te sigurnosnih mjera zaštite na radu i zaštite od požara.

Za svoj rad odgovara rukovoditelju sektora.

”

i piše novi tekst koji glasi:

”

|                            |  |          |   |      |
|----------------------------|--|----------|---|------|
| 2. EKONOM SEKTORA PREHRANE | VŠS ili SSS ekonomski,<br>trgovački, ugostiteljski<br>ili prehrambeni smijer | 1 godina | 1 | 7440 |
|----------------------------|--|----------|---|------|

OPIS POSLOVA:

- planira i sastavlja jelovnike u suradnji s glavnim kuharom
- zamjenjuje glavnog kuhara kada je to potrebno
- prema potrebi sudjeluje u pripremi hrane
- kontrolira kvalitetu pripremljene hrane, te nadgleda sve faze rada kuhinje
- kontrolira normative pri podjeli hrane i nadzor podjele
- sudjeluje u izradi normativa za kuhana jela
- pomaže u organizaciji i obavljanju catering usluga
- brine o provedbi i unaprijeđenju primjene HACCP standarda, sigurnosnih, sanitarnih i drugih standarda
- vodi brigu o higijeni radnika, te korištenju HTZ opreme radnika
- kontrolira čistoću cjelokupnog prostora restorana i kuhinje, te ispravnosti radne opreme i inventara
- vodi brigu o kontroli važenja sanitarnih iskaznica i tečaja higijenskog minimuma radnika
- vodi brigu o skladištenju namirnica sukladno HACCP standardu, provodi kontrolu uzorkovanja hrane koju nalaže HACCP standard, te kontrolira zapisnike/liste HACCP standarda
- vodi brigu o upravljanju zalihama i njihovoj optimizaciji, te stanju/količinama sirovina u skladištu
- predlaže narudžbu potrebnih sirovina i zaprima sirovine sukladno HACCP standardu
- obavlja i druge poslove iz svog djelokruga rada po nalogu rukovoditelja sektora

Odgovornost za uspješno poslovanje i zakonitost rada, kvalitetno i pravovremeno obavljanje povjerenih mu poslova, pridržavanje HACCP standarda, te sigurnosnih mjera zaštite na radu i zaštite od požara.  
Za svoj rad odgovara rukovoditelju sektora.

”

Članak 2.

Ove Izmjene i dopune V. Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i sistematizaciji radnih mjesta u Ustanovi za zapošljavanje, rad i profesionalnu rehabilitaciju osoba s invaliditetom DES Split, objavit će se na oglasnim pločama Ustanove, a stupit će na snagu istekom roka od osam dana od dana objavljivanja na oglasnim pločama.

Split, 15.06 2023. godine

Ur.broj: 520



PREDSJEDNICA UPRAVNOG VIJEĆA:

/ mr.sc. Sanja Majić, dipl.iuris /

Ove Izmjene i dopune V. Pravilnika o unutarnjem ustrojstvu i sistematizaciji radnih mjesta u Ustanovi za zapošljavanje, rad i profesionalnu rehabilitaciju osoba s invaliditetom DES Split, objavljene su na oglasnim pločama Ustanove dana 15.6. 2023. godine, te iste stupaju na snagu 24.6. 2023. godine.

RAVNATELJ:

/ Stenko Dell'Orco, dipl.oec. /

