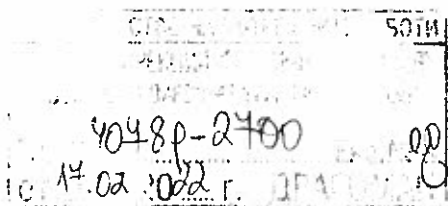


МИНИСТЕРСТВО НА ВЪТРЕШНИТЕ РАБОТИ
ГЛАВНА ДИРЕКЦИЯ "ГРАНИЧНА ПОЛИЦИЯ"
РЕГИОНАЛНА ДИРЕКЦИЯ "ГРАНИЧНА ПОЛИЦИЯ" – ДРАГОМАН



ОБЯВА

Регионална дирекция „Гранична полиция” – Драгоман при Главна дирекция „Гранична полиция” – МВР, обявява процедура за заемане на 1 (една) вакантна длъжност за лице, работещо по трудово правоотношение (ЛРТП), както следва:

СЕКТОР “УПРАВЛЕНИЕ НА СОБСТВЕНОСТТА”

- ГЛАВЕН ГОТВАЧ (Стол, ГКПП-Калотина) - 1 вакантна длъжност;

I. Изисквания към кандидатите за заемане на длъжността:

1. Да са пълнолетни.
2. Да имат само българско гражданство.
3. Да не са осъждани за умишлено престъпление от общ характер, независимо от реабилитацията.
4. Да не са привлечени като обвиняеми или да не са подсъдими за умишлено престъпление от общ характер.
5. Да са клинично здрави, да не страдат от психични заболявания и да са годни по медицински показатели за работа в МВР.
6. Минимално образование: не се изисква;
7. Минимален професионален стаж – не се изисква;
8. Необходима квалификация – удостоверение за придобита квалификация "главен готвач";

II. Основни длъжностни задължения:

- Ръководи, координира, организира, контролира и участва в приготвяне на готварската продукция, като следи за спазване на утвърдената технология, рецептурите, качествените и количествените показатели на влаганите продукти и готова продукция.
- Участва в съставяне на производствената програма за седмицата и дневното план - меню.
- Контролира доставката на необходимите хранителни продукти по време, асортимент, количество и качество и тяхното правилно съхранение.
- Получава чрез претегляне и броене хранителните продукти, определени за планиране по калкулационна ведомост ястия.

- Не приема храни с изтекъл срок на съхранение, с увредени опаковки, с настъпила развала или с видими промени в качеството.
 - Разпределя работата на готвачите и кухненските работници.
 - Организира правилната обработка на продуктите в обособените за целта места и инвентар, като се спазва строга последователност на процесите в посока суровини – готов продукт.
 - Отговаря за съхранението на хранителните суровини, полуфабрикати и готова продукция разделно и по начин, недопускащ замърсяването им в обозначени по предназначение охлаждаеми складове и специализирани площи.
 - Контролира процеса по измиване и дезинфекция на влаганите в производството пресни яйца от птици.
 - Размразява суровините и полуфабрикатите по начин, който възстановява в максимална степен качеството им преди замразяването.
 - Самостоятелно приготвя вкусна, пълноценна, здравословна и разнообразна храна, съобразно установените технологии, разходни норми и фири.
 - Спазва санитарно- хигиенните изисквания при приготвяне и предлагане на безопасна кулинарна продукция, като не допуска поява на нежелани органолептични, физикохимични, микробиологични и ензимохимични промени в тях.
 - Дегустира, доовкусява, аранжира и издава кухненската продукция естетически оформена, с точен грамаж и необходима температура.
 - Окачествява храната и лично гарантира за нейното качество.
 - Задължително остава контролни проби от пригответената храна в продължение на 48 часа при температура 0° до 4° С в затворени съдове.
 - Осигурява висока хигиена в кухненския блок.
 - Грижи се за квалификацията на персонала в кухнята.
 - Работи правилно с технологичното оборудване, следи за изправността му и сигнализира при повреди.
 - Съхранява в обектите личната здравна книжка с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и ги представя за проверка при поискване от контролните органи.
 - Задължен е да изпълнява различните видове предписания свързани със здравословните и безопасни условия на труд.
- С цел осигуряване на безопасност и здраве при работа служителят е длъжен:
- Да се явява на работа в състояние, което позволява да изпълнява служебните си задължения.
 - Да спазва правилата за безопасни и здравословни условия на труд, съгласно проведените инструктажи.
 - Да спазва трудовата дисциплина, установения ред и изискванията на нормативните актове по безопасността, хигиената на труда и противопожарната охрана.
 - Да носи отговорност за собствената си безопасност, както и за тази на лицата, които могат да пострадат от неговите действия или бездействия.
 - Да спазва техническите и технологични правила.
 - Да работи само с изправни съоръжения, машини, уредби, апарати, инструкции.
 - При констатиране на неизправност да сигнализира на прекия ръководител.

- Да не извършва несвойствена работа без разрешение на прекия ръководител, която може да доведе до злополука.
- Задължително да използва по предназначение личните предпазни средства и специалното работно облекло и обувки.
- Да спазва правилата на Кодекса за поведение на служителите в държавната администрация;
- Изпълнява и други задачи, възложени от ръководството в рамките на притежаваната квалификация и компетентност.
- Познаване на нормативните документи и професионални умения:
- Да познава вътрешните правила за работата на столовете и бюфетите в МВР.
- Да познава закони, заповеди и наредби, регламентиращи прилагане на добри производствени и хигиенни практики за гарантиране пълноценност и безопасност на храните;
- Да познава сборник рецепти за заведенията за обществено хранене (ЗОХ);
- Да познава Закон за защита на потребителя и за правилата на търговия;
- Да познава инструкции по осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, противопожарна охрана и изискванията на Регионална здравна инспекция (РЗИ).
- Да притежава необходимите за заеманата длъжност кулинарни умения за организиране и реализиране на цялостния процес по приготвяне на храната в обектите за обществено хранене.

III. Основно трудово възнаграждение за длъжността: в размер от **650 лева до 876 лева**. Върху заплатата за длъжност се начислява и добавка за работа в МВР в размер на 5 %, с което се формира основната заплата.

IV. Документи за кандидатстване:

1. Заявление (по образец).
2. Анкетна карта (по образец).
3. Автобиография (по образец).
4. Ксерокопие на лична карта.
5. Копие на документи, удостоверяващи притежаваната професионална квалификация.
6. Удостоверяващи документи, че кандидата не е привлечен като обвиняем или подсъдим за умишлено престъпление от общ характер (от Окръжна и Районна прокуратура).
7. Медицинско свидетелство за работа (издадено от личния лекар).
8. Удостоверение от психодиспансер.
9. Декларация по чл. 6, т. 1, б. „а“ от Регламент (ЕС) 2016/679 на Европейския парламент и на Съвета от 27 април 2016 г., относно защитата на физическите лица във връзка с обработването на лични данни и относно свободното движение на такива данни и за отмяна на Директива 95/46/ЕО. (по образец).
10. Декларация, че кандидатът притежава само българско гражданство (по образец).
11. Ксерокопие от трудова (служебна, осигурителна) книжка или друг документ, удостоверяващ трудовия (служебния, осигурителния) стаж.
12. Други документи, съобразно обявените изисквания в обявата.

Документите по т. IV посочени като образци се предоставят на кандидатите от сектор “Човешки ресурси” при РДГП - Драгоман.

V. РЕД и СРОКОВЕ за кандидатстване:

1. Срок за подаване на заявленията и необходимите документи – до 18.03.2022г., включително.
2. Документите се подават в сектор “Човешки ресурси” към РДГП - Драгоман при ГДГП- МВР (гр. Драгоман, ул. “Захари Стоянов” № 58)
3. Не се приемат документи след срока по т. V.1.

VI. Процедура по подбор и назначаване:

1. Запознаване с документите на кандидатите и допускане до участие в процедурата на тези, които отговарят на изискванията.
2. Провеждане на интервю за оценка на професионалните мотивация и познания с допуснатите кандидати и класиране.

За всяка определена дата от етапите на процедурата, кандидатите ще бъдат уведомявани своевременно.

За допълнителна информация: сектор “Човешки ресурси” в РДГП-Драгоман, тел. за връзка 07172/20-95 и GSM 0888402978.

ВПД ДИРЕКТОР НА
РДГП-ДРАГОМАН
КОМИСАЕ



Годор Зимбилев