

ELENCO A TITOLO ESEMPLIFICATIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE DAL PERSONALE ASSUNTO IN QUALITA' DI ACCUDIENTE

Le mansioni specifiche includono prevalentemente:

PULIZIA E MANUTENZIONE:

- pulizia delle camere e dei servizi igienici annessi, unitamente al rifacimento letti;
- lavaggio pavimenti, bagni, magazzini, griglie/tombini/pozzetti a pavimento, corridoi, atri;
- lavaggio vetri, finestre, lampadari, tubazioni,

anche con l'ausilio di macchine semplici e lavapavimenti.

SUPPORTO ALLA MENSA:

- preparazione delle colazioni (caffè, latte, thé) e delle merende (snack, succhi, thé) e ripartizione delle stesse per classi;
- servizio refettorio:
 - movimentazione di carrelli, vassoi, piatti;
 - caricamento dei pasti, cestelli di piatti, bicchieri ecc.
- pulizia dei locali mensa e cucina;
- lavaggio di cappe e piastrelle;
- lavaggio pentoloni a vapore, forni, piastre, piatti e posate, teglie, piani di lavoro, lavandini;
- lavaggio attrezzature (affettatrice, mixer, friggitrice, carrelli di servizio, lavastoviglie, frigoriferi, celle frigo);
- gestione rifiuti cucina - raccolta differenziata e pulizia zona esterna bidoni spazzatura.

Tutto quanto sopra comporta per il dipendente:

- lo svolgimento di lavori in altezza, con l'utilizzo di scale;
- la movimentazione di carichi fino a 15 kg;
- movimenti di flesso-estensione della colonna vertebrale;
- movimentazione degli arti superiori al di sopra delle spalle.

Il personale nello svolgimento delle attività, qualora l'attività lo richieda, deve inoltre indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, cuffia, divisa, zoccoli antinfortunistica) ed è tenuto alla partecipazione ai corsi di formazione di cui alla Legge 81/2008 e al corso HACCP.

L'assegnazione delle mansioni viene effettuata seguendo un principio di rotazione e corretta distribuzione dei carichi di lavoro.