

- a) Kwitowanie pobranych środków do utrzymywania czystości, znajomość stanu posiadania;
- b) Umiejętne posługiwanie się sprzętem mechanicznym i elektrycznym;
- c) Zabezpieczenie przed kradzieżą rzeczy i przedmiotów znajdujących się w Przedszkolu;
- d) Dbłość o powierzony sprzęt, rośliny, zwierzęta;
- e) Odpowiedzialność materialna za przydzielone naczynia stołowe, sprzęt do sprzątania, odzież ochronną oraz sprzęty i rzeczy znajdujące się w pomieszczeniach przydzielonych do sprzątania;
- 5) Do codziennych obowiązków należy utrzymywanie w czystości sali i pomieszczeń wg grafiku;
- 6) Organizacja posiłków:
  - a) Zakładanie białego fartucha ochronnego podczas podawania posiłków;
  - b) Rozdawanie właściwych porcji dzieciom według ilości podanej do kuchni;
  - c) Estetyczne podawanie posiłków (uwzględnienie noży, widelców);
  - d) Przestrzeganie obowiązku wydawania ciepłych posiłków;
  - e) Podawanie dzieciom napojów w ciągu dnia (korzystanie z wielorazowych kubków podpisanych imieniem dziecka).

**§ 58.**

Zadania konserwatora-ogrodnika:

- 1) Systematyczne lokalizowanie usterek występujących w przedszkolu poprzez dokonywanie przeglądów pomieszczeń (raz w tygodniu);
- 2) Systematyczne usuwanie usterek zgłaszanych ustnie lub zapisywanych w zeszycie usterek;
- 3) Wykonywanie prac remontowo-budowlanych zleconych przez dyrektora, niewymagających specjalistycznego sprzętu i przygotowania;
- 4) Dbanie o powierzony sprzęt;
- 5) Utrzymywanie w porządku i czystości terenów zielonych, dbanie o ogród i rośliny;
- 6) Udział w szkoleniach BHP i ppoż.,
- 7) Przestrzeganie dyscypliny pracy, Regulaminu pracy i wszelkich regulaminów BHP i ppoż.;
- 8) Wykonywanie poleceń dyrektora.

**§ 59.**

- 1. Nadzoru nad BHP zostaje powierzony jednostce - firmie zewnętrznej, po zawarciu umowy cywilno-prawnej.
- 2. Do zadań służb BHP należy:
  - 1) Przeprowadzanie kontroli warunków pracy oraz przestrzegania przepisów BHP i ppoż.;
  - 2) Informowanie dyrektora o stwierdzonych zagrożeniach zawodowych oraz występowanie z wnioskami zmierzającymi do eliminacji bądź ograniczenia stwierdzonych zagrożeń;
  - 3) Sporządzanie okresowych analiz stanu bezpieczeństwa i higieny pracy zawierających propozycje przedsięwzięć technicznych i organizacyjnych mających na celu zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia pracowników oraz poprawę warunków pracy;
  - 4) Udział w opracowywaniu wewnętrznych zarządzeń, regulaminów i instrukcji