

Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“
direktorės Dalios Kutniauskienės
2017-03-31 įsakymu Nr. Į-13-(1.4)

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr.16.

I. PAREIGYBĖ

1. Virėjas yra kvalifikuotas darbininkas.
2. Pareigybės lygis – C lygio pareigybė.
3. Pareigybės paskirtis (jei yra) – virėjas ruošia ir gamina maistą pagal dienos valgiaraštį ir technologines korteles, palaiko tvarką ir švarą maisto gamybos patalpose ir užpildo reikiamus žurnalus.
4. Šias pareigas einantis darbuotojas pavaldus bendrosios praktikos slaugytojui.
5. Profesijos kodas pagal Lietuvos profesijos klasifikatorių – 512001.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 6.1. Būtinai ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta profesinė kvalifikacija, sveikatos patikrinimo pažymėjimas, higieninių įgūdžių mokymų pažymėjimas
 - 6.2. Virėjas turi žinoti, mokėti ir išmanyti:
 - 6.2.1. produktų gamybos darbo organizavimą;
 - 6.2.2. dirbti virtuvės technika;
 - 6.2.3. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2.4. įrengimų, inventoriaus, įrankių, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.2.5. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.2.6. patiekalų ruošimo technologiją;
 - 6.2.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.2.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.2.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo ir troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.2.9. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių kiekio sumažėjimo dėl šiluminio apdorojimo procentus;
 - 6.2.10. paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.2.11. mokėti dirbti komandoje;
 - 6.2.12. bendravimo psichologijos, profesinės etikos ir elgesio kultūros pagrindus;
 - 6.2.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektroaugos, higienos reikalavimus;

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Virėjas privalo:
 - 7.1. nustatyti darbų vykdymo eiliškumą, produkcijos gamybos maršrutą ir operacijų atlikimo tvarką;
 - 7.2. kontroliuoti technologinę drausmę ir teisingą įrengimų eksploatavimą;
 - 7.3. gaminti maisto patiekalus, laikantis dienos valgiaraščio ir patvirtintų gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymą.
 - 7.4. išduodant maistą, užtikrinti maisto dienos nustatytą kiekį, kaloringumą ir temperatūrą;

7.5. užtikrinti virtuvės švarą, dezinfekciją. Dezinfekavimo ir plovimo priemonės laikyti markiruotoje taroje, specialiai skirtoje vietoje;

7.6. naudoti elektrinius įrengimus ir prietaisus laikantis saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimų;

7.7. priimti maisto produktus iš sandėlininko ir atsakyti už tinkamą jų laikymą virtuvėje;

7.8. pildyti maisto gamybos patalpose reikiamą dokumentaciją:

7.8.1. maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalą;

7.8.2. šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalą;

7.8.3. švaros palaikymo žurnalą;

7.8.4. asmens ir šeimos sveikatos būklės žurnalą;

7.9. markiuoja virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;

7.10. baigus darbą patikrinti ar uždaryti langai, išjungti elektros įrengimai.

7.11. informuoti Lopšelio - darželio direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams apie inventoriaus gedimą;

7.12. Vykdo kitus lopšelio-darželio direktoriaus vienkartinio pobūdžio pavedimus, siekdamas strateginių tikslų įgyvendinimo.

IV. ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsako:

8.1. už tinkamą maisto produktų priėmimą iš sandėlininko, maisto gaminio paruošimą, saugojimą ir išdavimą;

8.2. įstatymų nustatyta tvarka atsako už materialinių vertybių, išduotų naudoti, apsaugą;

8.3. už virtuvėje reikalingos dokumentacijos pildymą;

8.4. už darbų atlikimą nepažeidžiant higienos reikalavimų;

8.5. už švarą ir tvarką darbo vietoje;

9. už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako įstaigos vidaus darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)