

PANEVĖŽIO LOPŠELIS-DARŽELIS „PASAKA“

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjo pareigybė (profesijos kodas 512001) priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis - C.
3. Pareigybės paskirtis gaminti maistą pagal pateiktą valgiaraštį ir atiduoti tinkamos temperatūros ir kokybiškai paruoštą maistą į vaikų grupes.
4. Šias pareigas einantis darbuotojas pavaldus ūkvedžiui ir vaikų maitinimo ir higienos administratoriui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją.
 - 5.2. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 5.2.1. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 5.2.2. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.2.3. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 5.2.4. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.2.5. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.2.6. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. priima iš sandėlio maisto produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 6.2. laiku pagamina kokybišką maistą;
 - 6.3. gamina maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir prisilaikant maisto gamybos reikalavimų;
 - 6.4. dirba su mėsos malimo mašina, virtą ir žalią mėsą mala atskiromis mašinomis;
 - 6.5. baigęs malti, mėsmale privalo išardyti, išplauti, nuplikyti verdančiu vandeniu, išdžiovinti;
 - 6.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo proceso etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 6.7. išduoda pagamintą maistą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;
 - 6.8. pastoviai pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 6.9. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo rūbus, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir tinkamą avalynę. Prijuostės ir darbo rūbai neturi siekti grindų;
 - 6.10. pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant atitinkamai pažymėtų lentelių;
 - 6.11. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
 - 6.12. tvarko ir rūšiuoja šalutinių gyvulinių produktų atliekas pagal nustatytus reikalavimus;

- 6.13. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
- 6.14. užtikrina virtuvės patalpų švarą ir tvarką, atitikimą higienos reikalavimams;
- 6.15. naudodamas elektrinius įrengimus ir prietaisus laikosi saugaus eksploatavimo taisyklių;
- 6.16. nenaudoja maisto produktų, pasibaigus jų galiojimo terminui;
- 6.17. baigęs darbą sutvarko savo darbo vietą. Visus įrengimus ir paviršius, indus ir įrankius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, švariai išvalo, reikalui esant dezinfekuoja, dezinfekavimo medžiagomis, kurias naudoja pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Pastoviai laikosi dezinfekcijos plano metodikos ir registruoja žurnale;
- 6.18. baigęs darbą patikrina, ar uždaryti langai, išjungti elektros įrengimai, ar užtikrintos priešgaisrinės apsaugos priemonės. Visus įrankius, darbo drabužius sudeda į jiems skirtą vietą, užrakina patalpas;
- 6.19. dirbdamas laikosi Geros Higienos Praktikos taisyklių, vykdo higienos normų ir taisyklių reikalavimus;
- 6.20. darželio uždarymo metu atlieka kitus darbus (valymo, smulkaus remonto darbus ir kt.), nesusijusius su jo tiesioginėmis pareigomis;
- 6.21. vykdo su lopšelio-darželio uždaviniais susijusius nenuolatinio pobūdžio darželio direktoriaus ar ūkvedžio pavedimus ir užduotis.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

- 7. Šias pareigas einantis darbuotojas atsako už:
 - 7.1. geros kokybės maisto gaminimą, maisto porcijavimą, saugojimą ir išdavimą;
 - 7.2. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę;
 - 7.3. jam patikėto inventoriaus bei maisto produktų saugumą, apskaitą ir tinkamą jų panaudojimą;
 - 7.4. darbo tvarkos taisyklių, pareigybės aprašymo, darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos instrukcijų reikalavimų laikymąsi, higienos reikalavimų vykdymą;
- 8. Už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą ar dėl jo kaltės padarytą materialinę žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

SUSIPAŽINAU IR SUTINKU:	
(darbuotojo vardas, pavardė, parašas)	(data)