

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS VIRĖJO PAREIGYBĖ

1. Klaipėdos regos ugdymo centro (toliau – centro) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotas darbininkas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pareigybės kodas – 512001.
5. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriui, atskaitingas direktoriaus pavaduotojui ūkio ir bendriesiems reikalams.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 6.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
 - 6.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas;
 - 6.4. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, produktus apdirbant termiškai.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS

7. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 7.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
 - 7.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
 - 7.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 7.4. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
 - 7.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (mokytojų padėjėjams) nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
 - 7.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 7.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 7.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
 - 7.9. prieš pradėdamas darbą kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;
 - 7.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

- 7.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;
- 7.12. susirgus nedirba maisto tvarkymo vietose;
- 7.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;
- 7.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;
- 7.15. informuoja direktoriaus pavaduotoją ūkio ir bendriesiems reikalams apie jam patikėto darbo srities įrenginių ir priemonių būklę bei įrengimų gedimus;
- 7.16. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių virtuvės patalpų sanitarinę-higieninę būklę.
- 8. Dirbant pirmoje pamainoje:
 - 8.1. gamina ir dalija pusryčius;
 - 8.2. pietums gamina antrą ir trečią patiekalą;
 - 8.3. kartu, su į antrą pamainą ateinančiu virėju, pagal grafiką dalina maistą į grupes;
 - 8.4. išdalinus pietus, išplauna indus, esant reikalui grindis.
- 9. Dirbant antroje pamainoje:
 - 9.1. verda pietums sriubą, ruošia salotas, supjausto duoną;
 - 9.2. gamina pavakarius ir vakarienes;
 - 9.3. išdalina maistą į grupes;
 - 9.4. paima iš sandėlio produktus, skirtus kitai dienai, juos pasveria. Jei yra kiaušiniai, juos nuplauna ir sudeda mirkyti į tam skirtą indą;
 - 9.5. baigus darbą, išjungia įrengimus, patikrina ir gerai užsuka čiaupus, išjungia šviesą, užrakina patalpą.
- 10. Kiekvieną penktadienį dalyvauja generaliniame virtuvės patalpų valyme.
- 11. Vykdo kitus direktoriaus, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO ATSAKOMYBĖ

- 12. Virėjas turi:
 - 12.1. nepriimti iš maisto sandėlio blogos kokybės maisto produktų;
 - 12.2. nedirbti su techniškai netvarkingais technologiniais įrenginiais;
 - 12.3. priimtus produktus tinkamai saugoti ir panaudoti;
 - 12.4. rūpintis virtuvės patalpų ir inventoriaus švara bei sanitarine būkle;
 - 12.5. užtikrinti pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą į grupes;
 - 12.6. reikalingų dokumentų tvarkymą apie maisto ruošimo procesą nustatyta tvarka;
 - 12.7. emociškai saugios aplinkos puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias įstaigoje nustatyta tvarka.
- 13. Virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Pareigybės aprašymą perskaičiau, susipažinau, supratau ir įsipareigoju vykdyti

(darbuotojo vardas, pavardė, parašas, data)