

MAŽEIKIŲ LOPŠELIO – DARŽELIO „GINTARĖLIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. **Virėjo pareigybė** priskiriama kvalifikuotų darbuotojų pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis - virėjas yra asmuo, gaminanti maistą lopšelio-darželio ugdytiniams.
4. Pareigybės pavaldumas - virėjas tiesiogiai pavaldus maitinimo organizatoriui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjas turi atitikti šiuos specialius kvalifikacinius reikalavimus:
- 5.1. būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo profesinė kvalifikacija;
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
 - 6.12. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 7.1. priimti iš sandėlio produktus, pasirašyti valgiaraštį, laiku pagaminti ir išduoti pagamintą maistą į grupes ir valgyklą;
 - 7.2. atsakyti už priimtų maisto produktų tinkamą apdorojimą ir patiekalų pagaminimą pagal technologines korteles, prisilaikyti maisto ruošimo ir gamybos reikalavimų;
 - 7.3. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo proceso etapų, kad būtų išvengiama žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo;
 - 7.4. išduoti maistą nustatytu metu išreikiamos temperatūros;
 - 7.5. sistemingai pildyti žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo, laikymo temperatūrą;
 - 7.6. laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo rūbus dengiančius asmeninius drabužius, nešioti galvos apdangalą dengiantį plaukus ir tvarkingą avalynę;
 - 7.7. prieš pradėdamas darbą kruopščiai plauti rankas, prisilaikant rankų plovimo taisyklių;

7.8. visi įrengimai, inventorių ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, pasibaigus darbui, švariai išvalomi, reikalui esant dezinfekuojami, 1 dieną savaitėje skirti generaliniam inventoriaus ir įrangos bei virtuvės patalpų valymui.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

8. Šias pareigas vykdančias darbuotojas atsako:

- 8.1. už administracijos nurodymų (jeigu jie neprieštarauja teisėms aktams) nevykdymą;
 - 8.2. už atliekamų darbų kokybę, savo darbinių funkcijų nevykdymą, netinkamą maisto ruošimą ir porcijavimą, porcijų atitikimą pagal numatytas svorio normas vaikui;
 - 8.3. už darbų saugos, priešgaisrinės saugos, vidaus darbo ir tvarkos taisyklių nevykdymą;
 - 8.4. už tyčinį inventoriaus ar materialinių vertybių sugadinimą ar dingimą;
 - 8.5. už patalpų, inventoriaus naudojimą pagal markiraciją, švarą virtuvėje;
 - 8.6. už šių reikalavimų ir norminių aktų pažeidimus, dėl kurių įvyko arba galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, sutriko įstaigos darbas, įvyko arba galėjo įvykti avarija, įvyko gaisras arba užsidegimas dėl darbuotojo kaltės, jei darbuotojas pažeidė minėtus nutarimus arba žinodamas, kad pažeidžia darbų saugos reikalavimus dirbo tokiomis sąlygomis, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė, administracinė ar baudžiamoji atsakomybė.
-