

PATVIRTINTA
Elektrėnų vaikų lopšelio-darželio „Drugelis“
direktoriaus 2021 m. rugpjūčio 25 d.
įsakymu Nr. V-51

ELEKTRĖNŲ VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „DRUGELIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 81

I. SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Elektrėnų vaikų lopšelio-darželio „Drugelis“ (toliau lopšelis-darželis) virėjas priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. **Pareigybės lygis** – C.
3. **Pareigybės paskirtis**: virėjo pareigybė skirta gaminti maistą lopšelio-darželio virtuvėje.
4. **Pareigybės pavaldumas**: virėjas pavaldus lopšelio-darželio direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjui keliami kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo profesinė kvalifikacija.
6. Virėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 6.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.9. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.10. paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.11. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų kokybės rodiklius;
 - 6.12. įstaigos organizacinę struktūrą;
 - 6.13. darbo tvarkos taisykles;
 - 6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
 - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
 - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 7.3. Lietuvos higienos norma HN 75:2016 ir „Geros higienos praktikos taisyklės“;
 - 7.4. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 7.5. darbo sutartimi;
 - 7.6. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 7.7. kitais lokaliniais dokumentais (įsakymais, aprašais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III. SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:
- 8.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
 - 8.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;
 - 8.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraudant;
 - 8.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
 - 8.5. pjausto žalius, virtus produktus su atitinkamai sužymėtais peiliais;
 - 8.6. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
 - 8.7. ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;
 - 8.8. tikrina maisto kokybę;
 - 8.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis gaminio receptūromis ir asmeniniu suvokimu;
 - 8.10. nustato tinkamą naudojamų orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
 - 8.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
 - 8.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą.
 - 8.13. prisiima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;
 - 8.14. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
 - 8.15. atlieka kontrolinius svėrimus;
 - 8.16. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
 - 8.17. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
 - 8.18. vieną kartą per savaitę organizuoja virtuvėje sanitarinę dieną;
 - 8.19. atlieka pirminį maisto žaliavų (daržovių, mėsos, paukštienos, žuvies, kruopų ir kitų produktų) paruošimą;
 - 8.20. atlieka gamybos proceso vertinimą vadovaujantis RVASVT taisyklėmis;
 - 8.21. vykdo dietisto nurodymus vaikų maitinimo organizavimo bei sanitarijos ir higienos klausimais;
 - 8.22. dirba kitus darbus virtuvėje, įstaigoje ar jos teritorijoje, kai įstaigoje dėl tam tikrų priežasčių nereikia tiekti ugdytiniais maitinimo;
 - 8.23. vykdo kitus teisėtus tiesioginio vadovo ir direktoriaus nurodymus.

IV. SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

9. Virėjas atsako už:
- 9.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
 - 9.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
 - 9.3. pagamintų patiekalų kokybę;
 - 9.4. darbo atlikimą nepažeidžiant higienos reikalavimų;
 - 9.5. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
 - 9.6. saugų produktų laikymą;
 - 9.7. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
 - 9.8. teisingą darbo laiko naudojimą.
 - 9.9. darbo drausmės pažeidimus;
 - 9.10. žalą, padarytą įstaigai dėl savo kaltės ar neatsargumo;

9.11. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.

10. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

11. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria įstaigos vadovas.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)