

PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Trys nykštukai“
direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 31 d.
įsakymu Nr. V-56 (1.3)

ŠIAULIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „TRYS NYKŠTUKAI“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠAS

I. PAREIGYBĖ

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Trys nykštukai“ virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį ir gaunantis atlyginimą iš savivaldybės biudžeto. Jį į darbą priima ir atleidžia įstaigos vadovas.
2. Pareigybės lygis - C.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
 - 3.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
4. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 4.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 4.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 4.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.4. patiekalų ruošimo technologiją;
 - 4.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 4.6. pagrindines maisto gaminimo taisykles;
 - 4.7. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
5. Virėjas privalo vadovautis:
 - 5.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais;
 - 5.2. Maisto higienos normomis HN 15:2005 ;
 - 5.3. Geros higienos praktikos taisyklėmis;
 - 5.4. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 5.5. šiuo pareigybės aprašu.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 6.1. priima maisto produktus ir pasirašo valgiaraštyje;
 - 6.2. laiku pagamina kokybiškus maisto patiekalus pagal valgiaraštį, laikantis maisto gamybos reikalavimų;
 - 6.3. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus tinkamą sanitarinę-higieninę būklę;
 - 6.4. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 6.5. išduoda į grupes pagamintą maistą nustatytu laiku (pagal grafiką) ir reikiamos temperatūros;
 - 6.6. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, dėvi galvos apdangalą, dengiantį plaukus. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų.
7. Visi virtuvės įrenginiai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, pabaigus darbą, švariai nuplaunami, reikalui esant, dezinfekuojami dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal

paskirtį, gamintojo nurodytomis sąlygomis. Valymo ir dezinfekavimo darbus registruoti valymo ir dezinfekavimo darbų registravimo žurnale.

8. Sergančiam virėjui draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose. Kiekvieną dieną apie savo sveikatos būklę pažymi „Darbuotojų sveikatos sutrikimų žurnale“.

9. Virėjas privalo būti susipažinęs su darbų saugos instrukcijomis dirbant su virtuvės prietaisais.

10. bendradarbiauja su įstaigos darbuotojais;

11. vykdo vaiko teisių pažeidimų prevenciją; pastebėjus ar įtarus smurtą, prievartos, seksualinio išnaudojimo apraiškas, vadovaujasi įstaigos Smurto ir patyčių prevencijos, intervencijos aprašo nuostatomis ir imasi priemonių, kad laiku būtų suteikta pagalba;

12. vykdo įstaigos vadovo, jo įgalioto asmens trumpalaikius pavedimus ir užduotis susijusias su pareigomis ir atlieka kitus darbus, kuriuos įsakymu nustato lopšelio – darželio direktorius;

IV. VIRĖJO TEISĖS

10. Virėjas turi teisę:

10.1. būti reguliariai informuojamas apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu pakeitimais bei papildymais;

10.2. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo;

10.3. į atostogas, darbo užmokestį ir kitas darbuotojams teisės aktų nustatytas garantijas;

10.4. turėti darbo saugą ir higienos normas atitinkančias darbo sąlygas;

10.5. reikalauti visų žaliavų bei maisto produktų, reikalingų paruošti patiekalams pagal valgiaraštį;

10.6. dalyvauti įstaigos savivaldoje.

V SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

11. Virėjas atsako už:

11.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

11.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

11.3. tikslų maisto porcijavimą;

11.4. maisto išdavimą į grupes;

11.5. savikontrolės žurnalų pildymą;

11.6. virtuvės patalpų švarą, įrangos tvarką ir sanitarinę būklę;

11.7. sugedus virtuvės įrangai, elektros jungikliams bei pastebėjus kitus virtuvės įrangos gedimus – apie tai pranešti ūkvedžiui arba darbininkui;

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

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

12. Virėjas pavaldus ugdymo aprūpinimo padalinio vadovui, atsakingas direktoriui.
