

PRITARTA

Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“
taryboje 2017 m. spalio 12 d.
protokolo Nr. IT-3

PATVIRTINTA

Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“
direktoriaus 2017 m. spalio 23 d.
įsakymu Nr. V-118(1.3)

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 8

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis – tinkamai paruošti maistą lopšelio-darželio „Žibutė“ bendruomenei.
4. Pavaldumas: virėjas tiesiogiai pavaldus vy. virėjui. Virėją į darbą priima ir iš darbo atleidžia įstaigos direktorius.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. virėjas turi būti įgijęs ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) virėjo kvalifikaciją;
 - 5.2. žinoti ir laikytis darbų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, maisto tvarkymo higienos reikalavimus, būti susipažinęs Geros higienos praktikos taisyklėmis, RVASVT programa, Maisto higienos norma;
 - 5.3. išmanyti virtuvės darbo organizavimą;
 - 5.4. žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles bei įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.5. išmanyti patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją bei įvairių maisto produktų paruošimo receptūras, apipavidalinimo pagrindus;
 - 5.6. žinoti pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį, normas bei pagrindines maisto gaminių taisykles.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas turi vykdyti šias funkcijas:
 - 6.1. laiku priimti iš sandėlio maisto produktus ir pasirašyti valgiaraštyje;
 - 6.2. laiku pagaminti kokybiškus maisto patiekalus pagal valgiaraštį, laikantis maisto gamybos reikalavimų;
 - 6.3. atsakyti už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus tinkamą sanitarinę-higieninę būklę;
 - 6.4. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 6.5. išduoti į grupes pagamintą maistą nustatytu laiku (pagal grafiką) ir reikiamos temperatūros;
 - 6.6. žurnaluose pildyti maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

6.7. laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, dėvėti galvos apdangalą, dengiantį plaukus. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;

6.8. prieš pradėdamas darbą kruopščiai nusiplauti rankas, laikytis rankų plovimo instrukcijos.

7. Visi virtuvės įrenginiai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietėsi 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. Kasmet tikrinasi sveikatą.

IV SKYRIUS VIRĖJO TEISĖS

11. Virėjas turi teisę:

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

11.2. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo maisto bloke;

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

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

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

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

12. Virėjas yra atskaitingas vyr. virėjui.

13. Virėjas teisės aktų nustatyta tvarka atsako už:

13.1. funkcijų, išvardintų šiame pareigybės aprašyme atlikimą bei lopšelio-darželio darbo tvarkos taisyklių laikymąsi;

13.2. darbo kokybę;

13.3. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksplotavimą;

13.4. kokybišką patiekalų ruošimą;

13.5. tikslų maisto porcijavimą;

13.6. maisto išdavimą į grupes;

13.7. RVASVT programos reikalavimų laikymąsi pildant valymo žurnalus;

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

13.9. saugų produktų laikymą;

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

13.11. administracijos darbuotojų įsakymų, pavedimų vykdymą;

13.12. Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ direktoriaus patvirtinto „Smurto ir patyčių prevencijos, intervencijos vykdymo tvarkos aprašo“ įgyvendinimą;

14. Už savo funkcijų nevykdymą ar netinkamą jų vykdymą, už kitus darbo drausmės pažeidimus virėjas atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Parengė Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ direktorė

Audronė Karulaitienė