

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)

VYRIAUSIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 40

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ vyriausiojo virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – vyriausiasis virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis – tinkamai organizuoti virtuvės darbą: užsakyti maisto produktus, tinkamai užfiksuoti jų priėmimą iš tiekėjų, vesti maisto sandėlio apyskaitą, teisingai ir tiksliai išduoti maisto produktus į virtuvę.
4. Pavaldumas: vyriausiasis virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriui. Vyriausiąjį 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. vyriausiasis virėjas turi būti įgijęs vidurinį ir (ar) profesinį, aukštesnįjį išsilavinimą;
 - 5.2. turėti darbo patirties su maisto produktais, maisto sandėliavimu, darbu virtuvėje;
 - 5.3. turėti ne mažesnę kaip 1 metų praktinio darbo stažą virtuvės darbuotojo pareigose;
 - 5.4. žinoti ir laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektroaugos bei patalpų higienos reikalavimų;
 - 5.5. vyriausiasis virėjas turi būti susipažinęs ir privalo vadovautis virtuvės įrangos naudojimosi instrukcijomis, Maisto higienos norma, Geros higienos praktikos taisyklėmis, higienos normų HN:75 reikalavimais;
 - 5.6. išmanyti darbo su maistu apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
 - 5.7. žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles bei įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.8. išmanyti patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją bei įvairių maisto produktų paruošimo receptūras, apipavidalinimo pagrindus;
 - 5.9. žinoti pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį, normas, kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius bei pagrindines maisto gaminių taisykles;
 - 5.10. žinoti įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus bei šiluminio apdoravimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.11. vyriausiasis virėjas turi žinoti paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus. Pusgaminių bei paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.12. išmanyti dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 5.13. mokėti teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus.

5.14. tinkamai sandėliuoti maisto produktus maisto sandėlyje. Vesti tikslią maisto produktų apyskaitą.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Vyriausiasis virėjas turi vykdyti šias funkcijas:
 - 6.1. užsakyti bei priimti maisto produktus iš tiekėjų;
 - 6.2. laiku ir tiksliai išduoti maisto produktus į virtuvę;
 - 6.3. pildyti medžiagų sandėlio apskaitos knygą;
 - 6.4. vesti RVASVT programos žurnalus;
 - 6.5. laiku užsakyti sausus produktus;
 - 6.6. saugoti produktus, prekes ir inventorių maisto sandėlyje pagal higienos, sanitarijos reikalavimus;
 - 6.7. vykdyti administracijos nurodymus vaikų maitinimo organizavimo, sanitarijos ir higienos klausimais;
 - 6.8. kiekvieną dieną pristatyti sąskaitas faktūras ir valgiaraščius vyr. buhalteriu;
 - 6.9. paskutinę mėnesio dieną suderinti maisto produktų likučius už einamą mėnesį su vyr. buhalteriu; kas ketvirtį dalyvauti maisto produktų sandėlio inventORIZACIJOJE kaip materialiai atsakingam asmeniui;
 - 6.10. laikytis higienos normų reikalavimų, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos ir eksploatacinių instrukcijų reikalavimų;
 - 6.11. rengti sanitarines dienas maisto sandėliui bei virtuvei sutvarkyti;
 - 6.12. rūpintis maisto sandėlio turto apsauga;
 - 6.13. atsakyti už maisto sandėlio inventoriaus švarą;
 - 6.14. gebėti (reikalui esant) organizuojant viešuosius maisto produktų pirkimus, pateikti ūkvedžiui ataskaitą apie numatomus pirkti produktus, nurodant jų kiekius ir kokybės reikalavimus;
 - 6.15. priimant iš tiekėjų maisto produktus, kasdien sąskaitose faktūrose stebėti, ar maisto produktai atitinka sutartines kainas, ar nepažeistos maisto produktų pakavimo, laikymo, transportavimo taisyklės;
 - 6.16. įvykus nelaimingam atsitikimui, gaisrui, nedelsiant informuoti darželio vadovą ir imtis priemonių žmonių gyvybei ir darželio turto išsaugojimui (reikalui esant suteikti pirmąją pagalbą).

IV SKYRIUS VYRIAUSIOJO VIRĖJO TEISĖS

7. Vyriausiasis virėjas turi teisę:
 - 7.1. būti reguliariai informuojamas apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu pakeitimais bei papildymais;
 - 7.2. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo;
 - 7.3. į atostogas, darbo užmokestį ir kitas teisės aktų nustatytas garantijas;
 - 7.4. turėti darbo saugą ir higienos normas atitinkančias darbo sąlygas;
 - 7.5. į savalaikį ir pakankamą aprūpinimą darbui skirtomis priemonėmis, įrankiais bei asmeninėmis apsaugos priemonėmis;
 - 7.6. neatlikti darbų, atsisakyti vykdyti užduotį ar pavedimą, jei tai prieštarauja įstatymams, darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos bei higienos reikalavimams.

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

8. Vyriausiasis virėjas yra atskaitingas direktoriui.
9. Vyriausiasis virėjas teisės aktų nustatyta tvarka atsako už:

- 9.1. funkcijų, išvardintų šiame pareigybės aprašyme atlikimą bei lopšelio-darželio darbo tvarkos taisyklių laikymąsi;
 - 9.2. darbo kokybę;
 - 9.3. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksplotavimą;
 - 9.4. savalaikį maisto produktų užsakymą;
 - 9.5. teisingą žaliavų ir produktų priėmimą iš tiekėjų, saugojimą, sandėliavimą, už maisto produktų kokybę, laiku išdavimą į virtuvę;
 - 9.6. vandens temperatūros kasdieninius patikrinimus virtuvėje ir grupių virtuvėlėse;
 - 9.7. materialinių vertybių saugojimą bei maisto sandėlio patalpų apsaugos pažeidimus;
 - 9.8. pašalinių asmenų migraciją maisto sandėlio, virtuvės patalpose;
 - 9.9. RVASVT programos reikalavimų ir higienos normų vykdymą. Žurnalų pildymą pagal RVASVT programą;
 - 9.10. maisto produktų apskaitą;
 - 9.11. maisto kiekį ir kokybę, išduotą iš maisto sandėlio (pagal nuorodas sąskaitose faktūrose);
 - 9.12. administracijos darbuotojų įsakymų, pavedimų vykdymą;
 - 9.13. Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ direktoriaus patvirtinto „Smurto ir patyčių prevencijos, intervencijos vykdymo tvarkos aprašo“ įgyvendinimą;
10. Už savo funkcijų nevykdymą ar netinkamą jų vykdymą, už kitus darbo drausmės pažeidimus vyriausiasis virėjas atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Parengė Šiaulių lopšelio-darželio „Žibutė“ direktorė

Audronė Karulaitienė