

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 kulinarijų 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 apdorojimo (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; už įstaigoje naudojamų matavimo priemonių tinkamą būklę ir savalaikę naudojimo kontrolę;
  - 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