

PATVIRTINTA
Rokiškio lopšelio-darželio „Varpelis“
direktoriaus 2021 m. balandžio 12 d.
įsakymu Nr. V-54

ROKIŠKIO LOPŠELIO-DARŽELIO „VARPELIS“

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjas. Pareigybės grupė – 4. Kvalifikuotų darbuotojų.
2. Pareigybės lygis – C. Pareigybės kodas – 5120.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamas maisto patiekalų paruošimas Lopšelio-darželio mokiniams ir darbuotojams pagal paruoštas technologines korteles, maisto produktų plovimas, pjaustymas, matavimas ir maišymas, maisto ruošimo įrangos valdymas, virtuvės, maisto ruošimo ir tiekimo vietų valymas, indų plovimas.
4. Virėjas pavaldus maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatoriui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. turėti įgytą virėjo kvalifikaciją;
 - 5.2. analogiška darbo patirtis.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. išmanyti maisto patiekalų saugaus laikymo ir vartojimo, asmens higienos reikalavimus;
 - 6.4. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.5. žinoti virtuvėje esančių priemonių ir indų bei inventorių plovimo ir dezinfekavimo priemonių paskirtį, koncentraciją, ženklimą ir naudojimo būdus;
 - 6.6. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.7. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.8. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.9. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.10. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.11. Lopšelio-darželio organizacinę struktūrą;
 - 6.12. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.
 - 6.13. Lopšelio-darželio tiesiogiai maistą tvarkantys darbuotojai (profesijų kodas - 020) privalo prieš pradėdami dirbti ir kas penkeri metai išklausti privalomojo higienos įgūdžių mokymo specialiąją programą (H10) ir turėti sveikatos atestavimo pažymėjimus.
7. Virėjas turi būti iniciatyvus, lojalus įstaigai, atsakingai vykdyti jam pavestą darbą.
8. Virėjas privalo vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais, Geros higienos praktikos taisyklėmis, LR higienos normomis, Lopšelio-darželio nuostatais, Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymais, įstaigos darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo pareigybės aprašymu.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

9. Virėjas atlieka šias funkcijas:

- 9.1. moka nustatyti darbų vykdymo eiliškumą, produkcijos gamybos maršrutą ir operacijų atlikimo tvarką;
- 9.2. užtikrina iš sandėlio priimtų produktų tinkamą svorį, kiekį, realizacijos terminus;
- 9.3. gamina patiekalus pagal gamybos žiniaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles;
- 9.4. gamina kokybišką maistą ir porcijų kiekį tokiam vaikų ir darbuotojų skaičiui, kuris nurodytas parengtuose maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščiuose;
- 9.5. vykdo maisto kokybės tikrinimą visos gamybos procese;
- 9.6. užtikrina saugų ir higienišką maisto tvarkymą, laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užteršimo;
- 9.7. išporcijuoja valgykloje maistą ir lopšelinio amžiaus grupėms išduoda pagal įstaigoje nustatytą maitinimo laiką ir atsako už išduodamų patiekalų kiekį ir temperatūros normų reikalavimus;
- 9.8. rūpinasi virtuvės ir valgyklos patalpų švara, tvarka ir sanitarine būkle;
- 9.9. kontroliuoja technologinę drausmę ir teisingą įrengimų eksploatavimą;
- 9.10. tvarko ir rūšiuoja šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus;
- 9.11. naudoja elektrinius įrenginius – mėsmalę, marmitus, bulvių skutimo mašiną, šaldymo kameras, viryklę, konvekcine krosnį, daržovių valymo įrenginį ir kt. tik susipažinęs su šių įrenginių principais, saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimais;
- 9.12. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus ir švarius darbo drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus ir avalynę;
- 9.13. pildo žurnalus: maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo ir išdavimo temperatūrą, maisto laikymo šaldytuvų temperatūrą;
- 9.14. prieš pradėdamas darbą kruopščiai plauna rankas ir dezinfekuoja, prisilaikant rankų plovimo instrukcijos;
- 9.15. pabaigus darbą išvalo visus įrengimus ir paviršius, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoti dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis; pastoviai laikosi valymo ir dezinfekcijos plano metodikos ir registruoja žurnale;
- 9.16. taupiai naudoja vandenį ir elektros energiją;
- 9.17. teikia pasiūlymus dėl darbo gerinimo;
- 9.18. kelia kvalifikaciją;
- 9.19. dalyvauja bendruomenės talkose;
- 9.20. vykdo kitus Lopšelio-darželio administracijos teisėtus nurodymus.
- 9.21. puoselėja emociškai saugią mokymo(si) aplinką Lopšelyje-darželyje, reaguoja į smurtą ir patyčias pagal Lopšelyje-darželyje nustatytą tvarką.

IV SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

10. Virėjas atsako už:

- 10.1. teisingą technologinio proceso vykdymą ir įrengimų panaudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją;
- 10.2. teisingą žaliavų ir produktų priėmimą iš sandėlio į virtuvę jų saugojimą ir kokybę;
- 10.3. gaminamų patiekalų kokybę ir teisingą išporcijavimą;
- 10.4. higienos ir sanitarijos būklę virtuvėje ir valgykloje;
- 10.5. funkcijų, išvardintų šiame pareigybės apraše atlikimą;

- 10.6. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektroaugos reikalavimų darbe laikymąsi;
- 10.7. darbo drausmės pažeidimus.

Susipažinau ir sutinku vykdyti: