

PATVIRTINTA
Klaipėdos lopšelio-darželio „Želmenėlis“
direktoriaus 2023 m. sausio 3 d.
įsakymu Nr. V-2

KLAIPĖDOS LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽELMENĖLIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS VIRĖJO PAREIGYBĖ

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Želmenėlis“ (toliau – Įstaiga) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotas darbininkas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriui, atskaitingas direktoriaus pavadootojui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 5.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis, naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
 - 5.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas;
 - 5.4. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, produktus, apdirbant termiškai.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS

6. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
 - 6.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
 - 6.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 6.4. gamina maistą, griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
 - 6.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų (mokytojų) padėjėjoms) bei valgyklos darbininkei nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
 - 6.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 6.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 6.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
 - 6.9. prieš pradėdamas darbą, kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;
 - 6.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant, dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;
 - 6.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;
 - 6.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgęs;
 - 6.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;

6.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;

6.15. informuoja direktoriaus pavaduotoją apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;

6.16. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;

6.17. vykdo kitus direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.

V SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO ATSAKOMYBĖ

7. Virėjas atsakingas už:

7.1. priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;

7.2. pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;

7.3. reikalingų dokumentų tvarkymą;

7.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę;

7.5. emociškai saugios aplinkos Įstaigoje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką.

8. Virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Susipažinau, sutinku

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)