

PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Coliukė“
direktoriaus 2017 m. birželio 15 d.
įsakymu Nr. V - 35

ŠIAULIŲ LOPŠELIO–DARŽELIO „COLIUKĖ“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Šiaulių lopšelio–darželio „Coliukė“ virėjo pareigybė, kodas 512001, yra priskiriama 4 kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis - C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą lopšelio - darželio ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikams.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 4.1. ne žemesnį kaip vidurinis išsilavinimą ir (ar) įgyta virėjo kvalifikaciją;
 - 4.2. virėjo darbo patirtį švietimo įstaigoje;
5. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 5.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 5.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 5.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.4. patiekalų ir ruošimo technologiją;
 - 5.5. įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus;
 - 5.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.9. paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;
 - 6.2. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;
 - 6.3. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:
 - 6.3.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

- 6.3.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;
- 6.3.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;
- 6.3.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;
- 6.4. negamina patiekalų iš maisto produktų, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;
- 6.5. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;
- 6.6. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;
- 6.7. maisto produktus paruošia laiku, kad ugdytiniai būtų maitinami pagal grafiką;
- 6.8. ugdytiniais patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
- 6.9. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą, geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;
- 6.10. nedirba, jeigu sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus;
- 6.11. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;
- 6.12. vilki tinkamą ir tvarkingą darbo aprangą;
- 6.13. vykdo su įstaigos uždaviniais susijusius nenuolatinio pobūdžio lopšelio-darželio direktoriaus teisėtus nurodymus;
- 6.14. laikosi darbo tvarkos taisyklių, darbų saugos, gaisrinės saugos, sanitarijos ir higienos taisyklių reikalavimų, konfidencialumo, etikos normų ir taisyklių.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

- 7. Šias pareigas einantis darbuotojas atsako už:
 - 7.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
 - 7.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
 - 7.3. pagamintų patiekalų kokybę;
 - 7.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
 - 7.5. saugų produktų laikymą;
 - 7.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
 - 7.7. teisingą darbo laiko naudojimą;
 - 7.8. darbo drausmės pažeidimus;
 - 7.9. savo veiksmais ar neveikimu padarytą žalą;
 - 7.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
- 8. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
- 9. Virėjas pavaldus lopšelio-darželio mitybos specialistui.