

PATVIRTINTA

Jonavos vaikų lopšelio – darželio „Saulutė“
direktoriaus 2019 m. balandžio 29 d.
įsakymu Nr. 1V-101

JONAVOS VAIKŲ LOPŠELIS – DARŽELIS „SAULUTĖ“

VIRĖJO

PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS

BENDROJI DALIS

1. Virėjas.
2. Pareigybės lygis C, pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
3. Pareigybės paskirtis: planuoti, organizuoti, ruošti, gaminti maistą pagal lopšelio – darželio direktoriaus patvirtintą dienos valgiaraštį, naudojantis maitinimo organizatoriaus parengtomis receptūros kortelėmis.
4. Virėjas tiesiogiai pavaldus ūkvedžiui (pakeista 2024-01-08 direktoriaus įsakymu Nr. 1V-10).

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. Ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas;
 - 5.2. Turi būti pasitikrinęs sveikatą, išklauses privalomas higienos įgūdžių mokymų programas;
 - 5.3. Išklauses profesijai ar veiklos sričiai privalomus mokymus teisės aktų nustatyta tvarka;
 - 5.4. Mokėti lietuvių kalbą;
 - 5.5. Būti susipažinęs su Lietuvos Respublikos higienos norma „Maisto higiena“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr.V-394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.
 - 5.6. Gebėti bendrauti ir bendradarbiauti, laikytis bendrų susitarimų.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. Priima iš sandėlininko kokybiškus maisto produktus, juos sveria, tikrina kokybę ir maisto produktų kiekio žiniaraštyje (valgiaraštyje) patvirtina, kad tai dienai gavo visą reikiamą maisto produktų kiekį;
 - 6.2. Atsako už maisto produktus, esančius virtuvėje, laikosi jų realizavimo termino;
 - 6.3. Gamina patiekalus pagal maitinimo organizatoriaus sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines (receptūros) korteles;
 - 6.4. Vykdo maisto kokybės tikrinimą viso maisto gamybos proceso metu;
 - 6.5. Užtikrina saugų ir higienišką maisto tvarkymą, laikosi maisto tvarkymo proceso etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užteršimo;
 - 6.6. Vykdo rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos principais pagrįstą savikontrolę, pildo savikontrolės žurnalus;
 - 6.7. Išdalina maistą ikimokyklinio/priešmokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjams pagal lopšelyje – darželyje nustatytą atidavimo grafiką ir atsako už išduodamų patiekalų kiekį, kokybę;
 - 6.8. Rūpinasi virtuvės patalpų švara, tvarka, sanitarine būkle;
 - 6.9. Laikosi technologinės drausmės, įrengimus eksploatuoja pagal naudojimosi instrukcijas, saugos reikalavimus;

6.10. Tvarko ir rūšiuoja šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus;

6.11. Laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus ir švarius darbo drabužius, avalynę, galvos apdangalą, dengianti plaukus;

6.12. Laikosi darbo saugos reikalavimų, dirba tik su tvarkingais įrengimais, informuoja ūkvedį, jei inventoriūs ar naudojami įrengimai nesaugūs;

6.13. Dalyvauja kvalifikacijos kėlimo renginiuose, privalomuose higienos įgūdžių mokymuose;

6.14. Laikosi Lietuvos Respublikos teisės aktų, Higienos normos reikalavimų, įstaigos vidaus dokumentų, bendrų susitarimų, gali dalyvauti įstaigos savivaldoje, bendruose renginiuose, teikia siūlymus direktoriui, ūkvedžiui dėl paslaugų kokybės gerinimo, dalyvauja priimant sprendimus, susijusius su virtuvės inventoriaus, patalpų priežiūra, maisto gamyba, inicijuoja įstaigai naudingus pokyčius;

6.15. Laiku ir kokybiškai atlieka numatytas funkcijas, pagarbiai bendrauja ir bendradarbiauja.

SUSIPAŽINAU: