

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Pravieniškių lopšelio-darželio „Ažuoliukas“ (toliau – lopšelio-darželio) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotas darbininkas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Profesijos kodas – 512001.
5. Pareigybės pavaldumas – virėjas pavaldus lopšelio-darželio direktoriui, vykdo visuomenės sveikatos specialisto ir vyr. virėjo nurodymus vaikų maitinimo, sanitarijos ir higienos klausimais.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 6.1. turėti ne žemesnį, kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) profesinę kvalifikaciją, būti išklauses privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą, virtuvės darbuotojų Higienos mokymų kursus, praėjęs medicininę apžiūrą.
 - 6.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
 - 6.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS

7. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 7.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
 - 7.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
 - 7.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 7.4. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
 - 7.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
 - 7.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 7.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 7.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;

- 7.9. prieš pradėdant darbą (ir kiekvieną kartą grįžus į virtuvę) kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;
- 7.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;
- 7.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;
- 7.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;
- 7.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;
- 7.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliiančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;
- 7.15. informuoja direktorių apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;
- 7.16. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;
- 7.17. vykdo kitus direktoriaus, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsakingas už:

- 8.1. priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
 - 8.2. pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
 - 8.3. reikalingų dokumentų tvarkymą;
 - 8.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę;
 - 8.5. už savo darbo kokybę ir jos įsivertinimą;
 - 8.5. nustatyta tvarka sveikatos pasitikrinimą;
 - 8.6. emociškai saugios aplinkos lopšelyje-darželyje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką.
9. Virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.