

RADVILIŠKIO R. ŠEDUVOS LOPŠELIS-DARŽELIS
KODAS 290714160

PATVIRTINTA
Šeduvos lopšelio-darželio direktoriaus
2024 m. rugpjūčio 30 d.
įsakymu Nr. V-130

VIRĖJO
PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Radviliškio r. Šeduvos lopšelio-darželio (toliau – lopšelis-darželis) virėjo (toliau – virėjas) pareigybė priskiriama specialistų 5 grupei, pareigybės kodas – 512001.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – maistui gaminti, ruošti, perdirbti, laikyti ir patiekti gavėjams, palaikyti švarą ir tvarką maisto ruošimo ir inventoriaus laikymo vietose.
4. Pavaldumas: pavaldus direktoriui, tiesiogiai atskaitingas direktoriaus pavaduotojui ūkiui.
5. Virėją skiria pareigoms ir iš jų atleidžia, nustato jo pareiginių atlyginimą, sudaro rašytinę darbo sutartį lopšelio-darželio direktorius.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjas einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 6.1. ne žemesnis kaip aukštesnysis išsilavinimas ar specialusis vidurinis išsilavinimas, įgytas iki 1995 metų (virėjo kvalifikacija);
 - 6.2. išklaudyta virtuvės darbuotojų privalomųjų higienos žinių programa ir turimi atitinkami pažymėjimai, jie atnaujinami teisės aktų nustatyta dažnumu.
7. Virėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 7.1. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 7.2. geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms, Lietuvos higienos normas HN 15:2021 „Maisto higiena“ ir HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ ir kitus Lietuvos Respublikos įstatymus ir poįstatyminius aktus susijusius su maisto gamybos organizavimu ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo įstaigoje;
 - 7.3. įstaigos įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 7.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 7.5. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 7.6. gaminamų patiekalų gamybos ypatumus;
 - 7.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 7.8. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 7.9. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 7.10. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 7.11. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 7.12. košių virimo taisykles;

- 7.13. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
- 7.14. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
- 7.15. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
- 7.16. valgiaraščio sudarymo taisykles;
- 7.17. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
- 7.18. naudotis darbo įrankiais;
- 7.19. dirbti su viryklėmis, konvekcine orkaitė, elektrine mėsmale, elektriniu smulkintuvu, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
- 7.20. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;
- 8. Virėju gali dirbti nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklauses įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas.
- 9. Virėjas turi:
 - 9.1. išmanyti darželio specifiką, žinoti struktūrą;
 - 9.2. būti susipažinęs su darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės ir civilinės saugos instrukcijomis, įstaigos darbo tvarkos taisyklėmis ir nuostatais;
 - 9.3. būti išklauses higienos įgūdžių mokymo programą;
 - 9.4. būti susipažinęs su įstaigoje naudojamų valymo ir plovimo priemonių saugos duomenų lapais;
 - 9.5. su kitais lopšelio-darželio darbuotojais elgtis taktiškai, pagarbiai, laikantis konfidencialumo.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

- 10. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 10.1. laiku atlieka patiekalų ir kulinariinių gaminių paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją pritaikytą vaikų maitinimui;
 - 10.2. įvertina gautų produktų tinkamumą maisto gaminimui;
 - 10.3. apskaičiuoja maisto gaminiams žaliavų bei kvapiųjų medžiagų išėigą;
 - 10.4. produktus ir žaliavas laiko tvarkingoje taroje, jos neperkrauna;
 - 10.5. atlieka pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą;
 - 10.6. žalių, virtų ir skirtingų pavadinimų produktų pjaustymui naudoja peilius bei lenteles, kurie yra atitinkamai sužymėti;
 - 10.7. verda sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas;
 - 10.8. verda, troškina ir kepa karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus: formuoja virimui ir kepimui paukščius; išdoroja žuvis, ruošia jas šiluminiam apdorojimui, pjausto porcijomis; verda košes, ruošia padažus; formuoja ir paniruoja pusgaminius iš kotletinės masės (mėsos, žuvies, daržovių ir kruopų).
 - 10.9. vykdo tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje, nepatiki savo pareigų vykdymo kitam asmeniui;
 - 10.10. rūpinasi patikėtų įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, atlieka jų priežiūrą;
 - 10.11. atlieka gamybos proceso vertinimą vadovaujantis RVASVT taisyklėmis;
 - 10.12. patiekalų, kulinariinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus, nenaudoja maisto produktų pasibaigus vartojimo terminui;
 - 10.13. dirba apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus;
 - 10.14. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;
 - 10.15. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;
 - 10.16. užtikrina švarą ir tvarką virtuvėje;
 - 10.17. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

- 10.18. laikosi virtuvėje ir pagalbinėse patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių;
- 10.19. reaguoja į pastebėtą smurtą ar patyčias pagal lopšelio-darželio nustatytą tvarką;
- 10.20. pastebėjus sienų, baldų, durų, santechninių ar kitų įrenginių gedimus, nedelsiant informuoja direktoriaus pavaduotoją ūkiui;
- 10.21. informuoja direktoriaus pavaduotoją ūkiui apie iškilusias problemas, kurių sprendimui nepakanka jo kompetencijos;
- 10.22. baigus darbą sutvarko ir patikrina ar darbo vieta paliekama saugi ir tvarkinga;
- 10.23. pajutus sveikatos sutrikimą nedelsiant praneša apie tai direktoriui;
- 10.24. negalint atvykti į darbą dėl pateisinamos priežasties apie tai informuoja direktorių.
11. Virėjas esant reikalui gali atlikti kitus darbus, nurodytus lopšelio-darželio direktoriaus, neviršijant darbo sutartyje numatyto darbo laiko bei nesusijusius su jo tiesioginėmis pareigomis (vasaros metu), kai nereikia atlikti tiesioginio darbo.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

12. Virėjas turi teisę:
- 12.1. gauti informacinę, konsultacinę pagalbą iš sveikatos priežiūros specialisto, direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo ūkiui;
- 12.2. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo;
- 12.3. teisės aktų nustatyta tvarka tobulinti kvalifikaciją;
- 12.4. į atostogas, darbo užmokestį ir kitas darbuotojams teisės aktų nustatytas garantijas;
- 12.5. turėti darbo saugą ir higienos normas atitinkančias darbo sąlygas.

V SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

13. Virėjas atsako už:
- 13.1. darbo tvarkos taisyklių ir higienos normų reikalavimų vykdymą;
- 13.2. kokybišką savo funkcijų vykdymą;
- 13.3. kokybiškai ir laiku pagamintus patiekalus, kulinarinius maisto gaminius;
- 13.4. jam paskirtų patalpų švarą ir tvarką;
- 13.5. tinkamą įrangos ir įrankių naudojimą;
- 13.6. ekonomišką darbo priemonių ir lopšelio-darželio išteklių naudojimą;
- 13.7. darbų saugos ir sveikatos, gaisrinės, elektros saugos reikalavimų vykdymą;
- 13.8. konfidencialumo principo laikymąsi, neviešinti informacijos, susijusios su asmens duomenimis, su kuriais susipažino vykdydamas savo pareigas.
14. Už netinkamą pareigų vykdymą ar nevykdymą, padarytą materialinę žalą virėjas atsako įstatymų nustatyta tvarka.

PRITARTA

Lopšelio-darželio tarybos

2024 m. rugpjūčio 29 d. protokolu Nr. 3.

Susipažinau ir sutinku

(virėjo vardas, pavardė, parašas)

Data