

PANEVĖŽIO LOPŠELIS–DARŽELIS „VARPELIS“

(Įstaigos kodas 190413576)

PATVIRTINTA

Lopšelio–darželio „Varpelis“
direktoriaus 2017 m. vasario 20 d.
isakymu Nr. V-16

PAGALBINIO DARBININKO VIRTUVĖJE PAREIGYBĖS APRAŠYMAS (KODAS 911105)

I. PAREIGYBĖ

- 1.Pagalbinis darbininkas virtuvėje yra III grupės pareigybė.
- 2.Pareigybės lygis – D.
- 3.Pareigybės paskirtis – padėti atlikti įvairius pagalbinius darbus virtuvėje.
- 4.Pagalbinis darbininkas virtuvėje yra pavaldus lopšelio – darželio ūkvedžiui

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

- 5.Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1.pagalbiniu darbininku virtuvėje gali dirbti asmuo, sulaukęs 18 metų, pateikęs dokumentą apie sveikatos būklę, sugebantis savarankiškai dirbti, susipažinęs su darbo metu naudojamų įrenginių eksploataavimo taisyklėmis;
 - 5.2. pagalbini darbininkas privalo žinoti:
 - 5.2.1.darbo tvarkos taisykles;
 - 5.2.2.lopšelio-darželio nuostatus;
 - 5.2.3.savo pareigybės aprašą;
 - 5.2.4.darbuotojų saugos ir sveikatos, civilinės saugos, elektrosaugos, higienos bei sanitarijos normas bei taisykles;
 - 5.2.5.virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, taros paskirtį, jų naudojimosi ir priežiūros taisykles;
 - 5.2.6.produktų ir žaliavų pakrovimo ir transportavimo taisykles;
 - 5.2.7.plovimo ir dezinfekcijos priemonių paskirtį, naudojimo tvarką;
 - 5.2.8.priemonių, reikalingų darbui rūšis, kokybę.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas privalo vykdyti šias funkcijas:
 - 6.1.vykdyti tiesioginio vadovo nurodymus, dirbti tik jam pavestą darbą;
 - 6.2.dirbti tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, naudotis reikiamomis darbui asmeninėmis apsaugos priemonėmis, dėvėti apsaugines pirštines;
 - 6.3.padėti nešti puodus su karštu maistu;
 - 6.4.padėti pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės;
 - 6.5.pakrauti daržoves į daržovių valymo mašiną;
 - 6.6.valyti daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis;
 - 6.7.pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
 - 6.8.dirbti su mėsos malimo mašina. Virtą ir žalią mėsą malti atskiriomis mašinėlėmis;
 - 6.9.baigus malti mėsmalę išardyti, išplauti, nuplikinti verdančiu vandeniu, išdžiovinti;
 - 6.10.dirbant su pagalbine virtuvės įranga, laikytis tų įrenginių eksploatacijos reikalavimų;
 - 6.11.baigus darbą, patikrinti ar visi prietaisai išjungti, ar uždaryti langai;
 - 6.12.laikytis darbo tvarkos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos, civilinės, priešgaisrinės saugos, higienos bei sanitarijos norminių aktų reikalavimų.

IV. ATSAKOMYBĖ

7. Šias pareigas vykdančias darbuotojas atsako:

7.1. už savalaikį direktoriaus pavaduotojo ūkiui nurodymų vykdymą;

7.2. už tvarkingą elektros įrenginių eksploataciją, jų gerą techninį stovį;

7.3. už atliekamų darbų kokybę;

7.4. už darbo tvarkos taisyklių, pareigybės aprašymo, elektrosaugos reikalavimų darbe laikymąsi;

7.5. už saugą darbe, aplinkos, civilinę ir priešgaisrinę saugą, higieną bei sanitariją;

7.6. už žalą, padarytą lopšeliui-darželiui dėl savo kaltės ar neatsargumo Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas, pavardė)

(Data)