



PATVIRTINTA

Panevėžio lopšelio – darželio

„Varpelio“

direktoriaus 2017 m. vasario 20d.

įsakymu Nr. V-16

**PANEVĖŽIO LOPŠELIO - DARŽELIO „VARPELIO“
VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS
(KODAS 512001)**

I. PAREIGYBĖ

1. Virėjas - darbuotojas, kurio pareigybė priskiriama 4 (ketvirtai) grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – gaminti maistą įstaigos ugdytiniams ir darbuotojams, laikantis Geros higienos praktikos taisyklių.
4. Virėjas tiesiogiai pavaldus lopšelio-darželio vyr.slaugytojui (vaikų maitinimo ir higienos specialistui)

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJO PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis virėjo pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. Virėju gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, turintis virėjo kvalifikaciją, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklauses įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas;
 - 5.2. žinoti norminius ir teisinius gamybos technologijos aktus;
 - 5.3. išmanyti žaliavų, medžiagų, paruoštos produkcijos technologinius reikalavimus;
 - 5.4. būti išklauses privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktų nustatytu dažnumu;
 - 5.5. laikytis Geros higienos praktikos taisyklių, vykdyti higienos normų ir taisyklių reikalavimus.

III. VIRĖJO PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. gamina maisto patiekalus, laikantis dienos valgiaraščio ir patvirtintų gaminių technologijų, priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 6.2. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
 - 6.3. gamina maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir prisilaikant maisto gamybos reikalavimų;
 - 6.4. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 7.5. dalinant maistą, užtikrina maisto dienos tinkamą davinį, kalingumą ir temperatūrą;
 - 7.6. pastoviai pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 7.7. kontroliuoja technologinę drausmę ir teisingą įrengimų eksploatavimą;
 - 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.

IV. ATSAKOMYBĖ

7. Virėjo pareigas vykdančio darbuotojas atsako už:

- 7.1. tinkamą maisto produktų priėmimą iš maisto sandėlio, jų pagaminimą, saugojimą ir išdavimą;
- 7.2. patikėto inventoriaus bei maisto produktų saugumą ir apskaitą ir tinkamą jų panaudojimą virtuvėje;
- 7.3. virtuvėje reikalingos dokumentacijos pildymą;
- 7.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę;
- 7.5. gaminamos produkcijos kokybę, patiekto porcijos svorį bei išvaizdą;
- 7.6. teisingą technologinio proceso organizavimą, įrengimų panaudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją;
- 7.7. už savo pareigų netinkamą vykdymą virėjas atsako lopšelio – darželio darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymu nustatyta tvarka;
- 7.8. virėjo pareigybės aprašyme nurodytų funkcijų tinkamą vykdymą, užduočių atlikimą laiku, asmeniškai rengiamų dokumentų atitikimą reikalavimams.

Susipažinau

(Parašas)