

## **KRETINGOS MARIJOS TIŠKEVIČIŪTĖS MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I SKYRIUS BENDROJI DALIS**

1. Kretingos Marijos Tiškevičiūtės mokyklos virėjo pareigybė, kodas 5120, yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai tvarkyti maistą mokyklos bendruomenei.
4. Virėjas pavaldus direktoriui, ūkio dalies vedėjui.

### **II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

5. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
  - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
  - 5.2. analogiška darbo patirtis.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
  - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
  - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
  - 6.3. įvairių maisto gaminių ir pusgaminių racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
  - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
  - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
  - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 6.9. mokyklos organizacinę struktūrą;
  - 6.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus;
  - 6.11. virėjas turi būti išklause privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktų nustatytu dažnumu;
  - 6.12. darbe laikytis Geros Higienos Praktikos taisyklių. Vadovautis vidaus darbo tvarkos taisyklėmis. Vykdyti higienos normų ir taisyklių reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
  - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;
  - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
  - 7.3. darbo tvarkos taisyklėmis;
  - 7.4. darbo sutartimi;
  - 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
  - 7.6. kitais savivaldybės tarybos, administracijos direktoriaus, mokyklos direktoriaus lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

- 8.1. laiku pagaminti geros kokybės maistą, priimti iš sandėlio produktus pasirašyti valgiaraštyje;
- 8.2. atsakyti už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
- 8.3. gaminti maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir prisilaikant maisto gamybos reikalavimų;
- 8.4. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
- 8.5. išduoti pagamintą maistą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;
- 8.6. pastoviai pildyti žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
- 8.7. laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
- 8.8. prieš pradėdant darbą kruopščiai plauti rankas, prisilaikant rankų plovimo instrukcijos.
9. Visi įrenginiai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, pabaigus darbą, švariai išvalomi, reikalui esant dezinfekuojami, dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtą gamintojo nurodytomis sąlygomis. Pastoviai laikytis dezinfekcijos plano metodikos ir registruoti žurnale;
10. Sergančiam virėjui, draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose;
11. Vaikams patiekalus patiekia švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
12. Virėja, esant reikalui, gali atlikti darbą, nesusijusį su jo tiesioginėmis pareigomis (vasaros ar mokinių atostogų metu), kai nereikia atlikti tiesioginio darbo;

#### **IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ**

13. Virėjas atsako už:
  - 13.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
  - 13.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
  - 13.3. pagamintų patiekalų kokybę;
  - 13.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
  - 13.5. saugų produktų laikymą;
  - 13.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
  - 13.7. teisingą darbo laiko naudojimą;
  - 13.8. darbo drausmės pažeidimus;
  - 13.9. vaikų apsaugą nuo patyčių, patyčių prevenciją, ir auklėjimo priemonių taikymą, pastebėjus patyčias;
  - 13.10. savo veiksmais ar neveikimu padarytą žalą;
  - 13.11. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
10. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
11. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti atleidžiamas iš darbo.

Parengė \_\_\_\_\_

Susipažinau ir sutinku:

\_\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Vardas, pavardė

\_\_\_\_\_

Parašas