

PATVIRTINTA

Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“
direktorius 2018 m. gegužės 7 d.
įsakymu Nr. V-27

PANEVĖŽIO R. KREKENAVOS LOPŠELIO-DARŽELIO „SIGUTĖ“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“ virėjo pareigybės aprašymas nustato virėjo pareigybei keliamus specialiuosius reikalavimus, funkcijas, teises, atsakomybę ir atskaitomybę.
2. Pareigybės paskirtis – gaminti maistą įstaigos ugdytiniams ir darbuotojams, laikantis Geros higienos praktikos taisyklių.
3. Virėjo pareigybės lygis – C. Virėjo pareigas einantis darbuotojas pavaldus ūkvedžiui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Darbuotojas, einantis virėjo pareigas, turi turėti ne žemesnę kaip vidurinę išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją.
5. Virėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 5.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 5.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 5.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.4. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 5.5. naudotis technologinėmis kortelėmis;
 - 5.6. suprasti maisto prekių ženklumą;
 - 5.7. įvairių maisto produktų paruošimo būdus;
 - 5.8. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.9. žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo temperatūras ir sąlygas;
 - 5.10. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.11. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.12. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.13. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 5.14. Geros higienos praktikos taisyklių nuostatas;
 - 5.15. darbuotojų saugos ir sveikatos darbovietėje, gaisrinės, civilinės saugos instrukcijas.
 - 5.16. kilus gaisrui, praktiškai panaudoti esamas pirmines gaisro gesinimo priemones, suteikti pagalbą nelaimingo atsitikimo atveju.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Prieš pradėdamas darbą apsivelka švariais darbo drabužiais (švarkas ir kelnės, dengiantys asmeninius drabužius, kepuraitė arba galvos apdangalas, prijuostė, patogi avalynė), nusiima žiedus, papuošalus, laikrodžius, smeigtukus ir pan.
7. Laikosi asmens higienos reikalavimų. Kruopščiai plaunasi rankas tekančiu šiltu vandeniu su muilu, vadovaudamasis rankų plovimo instrukcija ir, jei būtina, dezinfekuoti jas. Užtikrina, kad rankos ir panagės yra švarios, nagai nelakuoti, trumpai kirpti.
8. Priima iš sandėlio reikiamus maisto produktus pagal sudarytą valgiaraštį. Patikrina priimtų prekių kiekį, žymėjimą, įpakavimą, maisto prekių ir mėsos gaminių kokybę, laikymo terminus, pasirašo ant valgiaraščio.
9. Nedelsiant informuoja direktorių apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.

10. Pagal Geros higienos praktikos taisyklių reikalvimus apdoroja maisto produktus, vengia kryžminio užteršimo (draudžiama, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudotus daiktus ar personalą liestųsi su ankstesnių technologinių etapų produktais).
11. Gamina patiekalus pagal technologines korteles. Užtikrina, kad pagamintas gaminys atitiktų nurodytą technologinėje kortelėje svorį ir kokybę. Atsako už pagaminto maisto kokybę.
12. Nustatytu laiku išuoda reikiamos temperatūros pagamintą maistą.
13. Registruoja atitinkamuose registruose patiekalų terminio paruošimo temperatūrą ir laiką, kiaušinių plovimą, valymo darbus ir kt.
14. Pusryčių, pietų ir vakarienės patiekalus išdalina porcijomis ir laiku atiduoda auklėtojų padėjėjams.
15. Pašalina iš darbo vietos maisto atliekas, kas kartą prisipildžius ne daugiau kaip 2/3 surenkamos talpos. Išvalo, plauna ir dezinfekuoja atliekų dėžės ne rečiau kaip kartą per dieną.
16. Prižiūri virtuvės patalpas, darbo įrankius, inventorių. Vykdo visus pagalbinius darbus, būtinus normaliam virtuvės darbui. Naudoja tik žinomus valiklius ir laikosi gamintojo etiketėje nurodytų saugos reikalavimų. Laikosi sanitarijos reikalavimų.
17. Pagal reikalavimus sužymi ir naudoja virtuvės inventorių.
18. Virtuvėje neaugina augalų, nelaiko dirbtinių gėlių ar kitokių interjero papuošimų, kurie galėtų būti nešvarumų kaupimosi vieta ir tapti maisto užtešimo šaltiniu.
19. Pajutus sveikatos sutrikimą, nedelsiant apie tai praneša direktoriui ir ūkvedžiui. Nedirba virtuvėje susirgęs ar jausdamas bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų; turėdamas užkrėstą ar atvirą žaizdą, užkrečiamąją odos ligą ar esant ligos, kuri gali būti perduota per maistą, nešiotoju.
20. Neįleidžia pašalinių žmonių į virtuvę (esant reikalui – tik su švariais chalatais).
21. Virina, išskalauja kempines, pašluostes, šepetčius po naudojimo, švarius ir sausus laiko tam skirtame inde.
22. Palieka tvarkingą virtuvę po darbo. Visus įrankius, darbo drabužius sudeda į jiems skirtą vietą.
23. Dalyvauja atliekamose inventorizacijose, patikrinimuose.
24. Informuoja lopšelio-darželio administraciją pastebėjęs vykdomą smurtą ar patyčias prieš vaikus ar darbuotojus.
25. Nustačius ar įtarus užkrečiamos ligos atvejį ar protrūkį, patalpos, inventorių valo, dezinfekuoja pagal specialistų, vykdančių užkrečiamųjų ligų epidemiologinę priežiūrą ir kontrolę, nurodymus.

IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

26. Virėjo pareigas vykdančio darbuotojas atsako už:
 - 26.1. tinkamą maisto produktų priėmimą iš maisto sandėlio, jų pagaminimą, saugojimą ir išdavimą;
 - 26.2. patikėto inventoriaus bei maisto produktų saugumą ir apskaitą ir tinkamą jų panaudojimą virtuvėje;
 - 26.3. virtuvėje reikalingos dokumentacijos pildymą;
 - 26.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę;
 - 26.5. gaminamos produkcijos kokybę, patiektos porcijos svorį bei išvaizdą;
 - 26.6. saugų produktų laikymą;
 - 26.7. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
 - 26.8. teisingą technologinio proceso organizavimą, įrengimų panaudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją;
 - 26.9. už savo pareigų netinkamą vykdymą virėjas atsako lopšelio-darželio darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymu nustatyta tvarka.

Su pareigybės aprašymu susipažinau ir sutinku:

(vardas ir pavardė, parašas, data)