PATVIRTINTA
Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“
direktoriaus 2026 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V-99

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
PAREIGYBĖ

1. Virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei (profesijos kodas – 512001).
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – kokybiškai, saugiai ir laiku paruošti bei pateikti maistą Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“ (toliau – Įstaiga) vaikams ir darbuotojams.
4. Virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II SKYRIUS
SPECIALIEJI REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis virėjo pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją.
5.2. mokėti maisto produktų pirminio paruošimo, apdorojimo, laikymo ir patiekalų gamybos technologiją, gebėti dirbti pagal technologines korteles, laikytis receptūrų;
5.3. žinoti maisto produktų ir pagamintų patiekalų kokybės, tinkamumo vartoti, laikymo, temperatūros ir pateikimo reikalavimus;
5.4. laikytis geros higienos praktikos, asmens higienos, maisto saugos ir kryžminės taršos prevencijos reikalavimų;
5.5. žinoti virtuvės įrenginių, inventoriaus ir darbo priemonių paskirtį, saugaus naudojimo, valymo ir priežiūros reikalavimus.

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas atlieka šias funkcijas:
6.1. tinkamai paruošia maisto produktus gamybai: plauna, valo, skuta, pjausto, sveria ir atlieka kitus pirminio produktų paruošimo veiksmus;
6.2. gamina patiekalus pagal patvirtintas technologines korteles, laikydamasis nustatytų receptūrų, produktų kiekių ir gamybos technologijos;
6.3. nustatytu laiku paruošia ir išduoda pagamintus patiekalus pagal vaikų maitinimo grafiką ir nustatytas porcijų normas;
6.4. tvarko maisto produktus ir patiekalus taip, kad būtų išvengta kryžminės taršos, atskiria žalius ir termiškai apdorotus produktus bei naudoja tam skirtą inventorių;
6.5. plauna, valo ir dezinfekuoja virtuvės įrenginius, inventorių, indus, darbo paviršius ir kitas naudojamas priemones pagal nustatytą valymo ir dezinfekavimo tvarką;
6.6. naudoja virtuvės įrenginius, inventorių ir darbo priemones pagal paskirtį, saugiai juos eksploatuoja ir pastebėjęs gedimus ar trūkumus informuoja tiesioginį vadovą;
6.7. tvarko maisto atliekas, palaiko švarą ir tvarką virtuvės patalpose;
6.8. pildo jam priskirtus, su jo atliekamomis funkcijomis susijusius dokumentus;

6.9. informuoja vaikų maitinimo organizatorių arba tiesioginį vadovą apie pastebėtus maisto produktų, pagaminto maisto, įrangos ar kitus neatitikimus, galinčius turėti įtakos maisto kokybei ir vaikų maitinimo saugai.

IV SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

7. Virėjas turi teisę:

7.1. gauti darbui reikalingas priemones, įrangą, inventorių, maisto produktus ir informaciją, reikalingą tinkamam pareigų vykdymui;

7.2. reikalauti, kad darbo vieta, virtuvės patalpos, įranga ir inventorius atitiktų higienos, maisto saugos ir darbuotojų saugos bei sveikatos reikalavimus;

7.3. nenaudoti maisto produktų, kurie neatitinka nustatytų kokybės, tinkamumo vartoti ar saugos reikalavimų, ir apie tai informuoti vaikų maitinimo organizatorių ar tiesioginį vadovą;

7.4. tobulinti profesinę kvalifikaciją teisės aktų nustatyta tvarka.

V SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsako už:

8.1. tinkamą pareigybės funkcijų vykdymą;

8.2. maisto saugos, gamybos technologijos, pagaminto maisto kokybės, higienos reikalavimus;

8.3. konfidencialios informacijos ir asmens duomenų apsaugos reikalavimų laikymąsi;

8.4. emociškai saugios darbo aplinkos puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal Įstaigos nustatytą tvarką.

9. Už pareigų nevykdymą, netinkamą vykdymą ar dėl savo kaltės padarytą žalą virėjas atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

10. Pareigybės aprašymas gali būti keičiamas arba papildomas pasikeitus teisės aktams ar Įstaigos veiklos organizavimui.

Su pareigybės aprašymu susipažinau ir sutinku:

_____
(vardas ir pavardė, parašas, data)