PATVIRTINTA
Mažeikių lopšelio-darželio „Pasaka“ direktoriaus
2025 m. sausio 23 d. įsakymu Nr. V1-11

MAŽEIKIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „PASAKA“

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Mažeikių lopšelio darželio „Pasaka“ (toliau – lopšelis-darželis) virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį, priskiriamas C lygiui ir yra biudžetinių įstaigų kvalifikuotų darbuotojų grupės.

2. Pareigybės kodas 512001.

3. Pareigybės lygis - C.

4. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą pagal maisto gamybos technologinius reikalavimus vadovaujantis dienos valgiaraščiais ir technologinėmis kortelėmis. Užtikrinti maisto paruošimo patalpų ir gamybinio inventoriaus švarą.

5. Pareigybės pavaldumas – virėjas tiesiogiai pavaldus lopšelio-darželio direktoriui, kuris priima ir atleidžia iš pareigų ir yra tiesiogiai pavaldus maitinimo administratoriui.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:

6.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;

6.2. analogiška darbo patirtis;

7. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

7.1. virtuvės darbo organizavimą;

7.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

7.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

7.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

7.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

7.6. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

7.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

7.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

7.9. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

7.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

7.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

7.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

7.12. lopšelio-darželio organizacinę struktūrą;

7.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

8. Virėjas privalo vadovautis:

8.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;

8.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;

8.3. darbo tvarkos taisyklėmis;

8.4. darbo sutartimi;

8.5. šiuo pareigybės aprašymu;

8.6. kitais lopšelio-darželio lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjo funkcijos:

8.1. atlikti patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją, maitinimo organizatoriaus sudarytą ir direktoriaus patvirtintą valgiaraštį;

8.2. atsakyti už tvarką ir švarą maisto gaminimo technologiniuose procesuose, virtuvėje ir pirminio daržovių apdirbimo patalpose;

8.3. užtikrinti, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

8.4. dirbti griežtai laikantis higienos reikalavimų, darbo vietoje vilki tam skirtus tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą dengiantį plaukus ir patogią avalynę;

8.5. vesti reikiamą virtuvės dokumentaciją.

9. Virėjas privalo išmanyti:

9.1. įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;

9.2. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

9.3. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

9.4. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką:

9.4.1 nelaikyti vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

9.4.2. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

9.4.3. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

9.4.4. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

9.4.5. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

9.5. įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus, šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;

9.6. gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procesus;

9.7. gaminių ir gatavos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

9.8. pagrindinius valgiaraščio sudarymo pagrindus;

9.9. virtuvės patalpų , inventoriaus priežiūros ir profilaktikos atlikimo tvarką;

9.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos; reikalavimus;

9.11. pirmosios medicinos pagalbos suteikimą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe.

10. Neatlieka darbų, esant netvarkingoms darbo priemonėms, prieš tai nepranešus maitinimo organizatoriai.

11. Virėjas privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, šaldytuvais, katilais, konvekcine krosnimi ir kitais);

12. Patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoti tik tuos maisto produktus, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus pasibaigus vartojimo terminui;

13. Produktus ir žaliavas laikyti tvarkingoje, reikalavimus atitinkančioje taroje:

13.1. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

13.2. atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, kiaušinių ir kitų) paruošimą;

13.3. apdirbti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant paviršių ir su įrankiais, kurie turi būti atitinkama markiruote;

13.4. šaldytuvai turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos, fiksuoti reikiamą temperatūrą;

13.5. nedelsiant informuoti maitinimo organizatorių apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.

14. Draudžiama savavališkai keisti patiekalų receptūras, mažinti porciją, grobstyti maisto produktus. Maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimais ir rakinamoje spintoje.

15. Atlikti paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrinti, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų.

16. Maisto produktus paruošti laiku ir reikiamos temperatūros, kad vaikai būtų maitinami pagal maitinimo grafiką.

17. Vaikams patiekalus patiekti švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų.

18. Nuolat apžiūrėti virtuvės patalpas, esant pažeidimams bei kitiems trukdžiams šalinti juos:

18.1. nepalikti be priežiūros virtuvės patalpų, nepatikėti savo darbo kitiems asmenims;

18.2. atliekas ir technines medžiagas laikyti tam skirtose vietose ar patalpose;

18.3. baigus darbą sutvarkyti virtuvę, užrakinti virtuvės patalpas, imtis kitų būtinų turto apsaugos priemonių.

19. Tinkamai saugoti esančius dokumentus, nustatyta tvarka juos perduoti įstaigos archyvui.

20. Laikyti paslaptyje komercinę ir tarnybinę įstaigos informaciją.

21. Lopšelio-darželio maitinimo organizatoriui teikti nuolatinę informaciją apie atliekamus darbus.

22. Kelti kvalifikaciją kursuose, seminaruose.

23. Nutraukus darbo santykius, lopšeliui-darželiui perduoti visą dokumentaciją, materialines vertybes, perdavimo faktą atskiru perdavimo-priėmimo aktu.

24. Vykdo kitus lopšelio-darželio administracijos teisėtus nurodymus.

IV SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ

25. Virėjas atsako už:

25.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

25.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

25.3. pagamintų patiekalų kokybę;

25.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;

25.5. saugų produktų laikymą;

25.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą, užtikrinimą, kad neatsirastų trūkumų dėl neteisėto materialinių vertybių panaudojimo ar kitokio teisės akto bei įstaigos nustatytos darbo tvarkos pažeidimo;

25.7. teisingą darbo laiko naudojimą;

25.8. darbo drausmės pažeidimus;

13.7. jo veiksmais ir neveikimu padarytą žalą;

13.8. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektrosaugos reikalavimų vykdymą.

14. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

15. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti atleistas iš darbo.

_____

SUSIPAŽINAU IR SUTINKU:

.....

(parašas)

.....

(vardas, pavardė)

.....

(data)