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

MAŽEIKIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „PASAKA“
VIRTUVĖS PAGALBINIO DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Mažeikių lopšelio-darželio „Pasaka“ (toliau – lopšelis-darželis) virtuvės pagalbinis darbininkas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį, priskiriamas D lygiui ir yra nekvalifikuotų darbuotojų grupės. Virtuvės pagalbinį darbininką į pareigas skiria ir jį atleidžia lopšelio-darželio direktorius įstatymų nustatyta tvarka.
2. Pareigybė kodas 941201.
3. Pareigybės lygis - D.
4. Pareigybės paskirtis: nesudėtingų patiekalų arba pusgaminių ir gėrimų ruošimas. Darbas su gamybiniais įrenginiais jų valdymas. Užtikrinti maisto paruošimo patalpų ir gamybinio inventoriaus švarą, savalaikį daržovių paruošimą patiekalų gamybai.
5. Pareigybės pavaldumas – virtuvės pagalbinis darbininkas pavaldus virėjui ir maitinimo administratoriui.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virtuvės pagalbiniam darbininkui netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.
7. Virtuvės pagalbinis darbininkas turi mokėti:
7.1. dirbti komandoje, įgyvendinti lopšelyje-darželyje maitinimo vykdymą;
7.2. taikyti įstaigos direktoriaus įsakymus ir kitus teisės aktus;
7.3. atlikti visus jam pavestus pagalbinius ir plovimo darbus virtuvėje;
7.4. turi būti išklausęs privalomųjų higienos žinių programą ir turėti pažymėjimą;
7.5. turi būti išklausęs pirmosios pagalbos žinių programą ir turėti pažymėjimą.
8. Virtuvės pagalbinis darbininkas privalo žinoti:
8.1. saugias pernešimo, pakrovimo, iškrovimo taisykles;
8.2. taros atidarymo taisykles;
8.3. maisto atliekų surinkimo bei laikymo taisykles;
8.4. naudojimosi indais ir įrankiais taisykles;
8.5. virtuvės indų inventoriaus pavadinimus ir paskirtį jų surinkimo, įjungimo, išjungimo, plovimo, džiovinimo taisykles;
8.6. virtuvės įrengimus, jų aptarnavimo taisykles;
8.7. plovimo priemones, plovimo mišinių sudarymo taisykles;
8.8. virtuvės pagalbinio darbininko pareiginius nuostatus;
8.9. įstaigos priešgaisrinės saugos instrukciją;
8.10. darbo saugos instrukciją aptarnaujant, eksploatuojant darbo vietoje esančius elektrifikuotus prietaisus, elektrinius kaitinimo prietaisus, šaldymo įrengimus;
8.11. saugos darbe, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
8.12. kėlimo darbų leistinas normas;
8.13. Geros higienos praktikos taisykles (GHT);

8.14. virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles.

9. Pagalbinis virtuvės darbininkas privalo vadovautis:

9.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;

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

9.3. lopšelio-darželio nuostatais;

9.4. lopšelio-darželio darbo tvarkos taisyklėmis;

9.5. darbo sutartimi;

9.6. šiuo pareigybės aprašymu;

9.7. kitais įstaigos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

10. Virtuvės pagalbinio darbininko funkcijos:

10.1. vykdyti visus virėjo/maitinimo organizatoriaus nurodymus;

10.2. dirbti pagalbinius darbus virtuvėje: plauti virtuvės įrenginius, įrankius, kitą inventorių, maisto produktus, indus, rinkti šiukšles ir kt.;

10.3. ruošti nesudėtingus patiekalus, pusgaminius, gėrimus;

10.4. paruošti ir pjaustyti žalius, virtus skirtingų pavadinimų produktus mašinomis ar rankiniais įrankiais ant jiems skirtų lentelių;

10.5. esant būtinybei pavaduoti virėją;

10.6. atidaryti dėžes, maišus su maisto produktais;

10.7. vykdyti maisto paruošimo patalpų ir gamybinio inventoriaus higienos normas;

10.8. nunešti puodus su paruoštu maistu prie jų išdavimo vietos;

10.9. nunešti tuščią tarą į sandėlį;

10.10. rankomis ar mašina plauti stalo įrankius ir kitą virtuvės inventorių naudojant plaunančias ir dezinfekuojančias medžiagas, paruošti specialius plaunančius skysčius;

10.11. šluostyti ir džiovinti indus ir įrankius, sudėti į jiems skirtas laikyti vietas;

10.12. padėti nešti puodus su karštu vandeniu ar karštu maisto turiniu. Padėti pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės;

10.13. pakrauti daržoves į daržovių valymo mašiną (atidžiai žiūrėti, kad į pakrovimo kamerą nepatektų kietų daiktų). Valyti daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis;

10.14. apdoroti daržoves, prisilaikant visų sanitarinių reikalavimų;

10.15. pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

10.16. ženklinti ir prižiūrėti virtuvės inventoriaus, įrengimų, indų švarą, tvarką, saugumą;

10.17. baigus darbą su mėsmale, ją išardyti, išplauti, nuplikinti verdančiu vandeniu, išdžiovinti;

10.18. plauti indus rankomis ar mašina (prieš tai šepečiu ar mentele pašalinti maisto atliekas į tam skirtus indus su dangčiais). Plauti puodus. Jei prieš plaunant reikia išpilti nereikalingus juose esančius skysčius, puodą kelti dviese;

10.19. sudėti švarius ir nešvarius indus atskirai;

10.20. visus švarius indus ir įrankius sudėti ant lentynų ir saugoti uždarose spintose. Neperkrauti lentynų indais ir įrankiais;

10.21. kasetes švariems stalo įrankiams laikyti ir prieskonių indelius išplauti ne rečiau kaip kartą per dieną;

10.22. sudėti švarias lėkštes pagal dydį ir rūšį ant specialių skylėtų padėklų. Sudėti švarias stiklines ant specialių skylėtų padėklų viena eile;

10.23. indų, stalo įrankių, puodų, šaldytuvų, šaldiklių ir gamybinių stalų plovimo šepečius, plaušines baigus darbą išplauti karštame verdančiame vandenyje specialiais plovikliais, dezinfekuoti ir išdžiovinti;

10.24. dirbant su pagalbine virtuvės įranga, laikytis tų įrenginių eksploatacijos reikalavimų, taip pat įstaigoje esamų plovimo ir dezinfekcijos medžiagų paruošimo ir naudojimo taisyklių;

10.25. valyti ir dezinfekuoti patalpas ir jose esančius daiktus bei įrangos paviršius higienos plane numatytu laiku;

10.26. valyti mitybos padalinio patalpas: grindis, sienas, langus, duris, kriaukles, maisto paruošimo stalus, visą gamybinį inventorių ir mašinas, pritaikyti dezinfekcines medžiagas, naudojantis dezinfekavimo instrukcija;

10.27. pranešti direktoriaus pavaduotojui ūkiui apie pastebėtus darbo įrankių ir kitų įrengimų gedimus;

10.28. draudžiama pačiam remontuoti elektros įrengimus;

10.29. baigus darbą, palikti tvarkingą darbo vietą;

10.30. surinkti maisto atliekas;

10.31. vykdyti ir kitus su virtuvės pagalbinio darbininko pareigybės funkcijomis susijusius direktoriaus, maitinimo organizatoriaus, virėjo nurodymus bei pavedimus.

IV SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ

11. Virtuvės pagalbinis darbininkas atsako už:

11.1. savalaikį bei kokybišką užduočių vykdymą;

11.2. žalą padarytą dėl savo veikos;

11.3. efektyvų ir gerą darbų ir paslaugų atlikimą;

11.4. gautos informacijos konfidencialumą;

11.5. direktoriaus teisėtų įsakymų ir nurodymų vykdymą;

11.6. šių pareiginių nuostatų vykdymą;

11.7. savarankiškai priimtus sprendimus.

12. Virtuvės pagalbinis darbininkas už padarytas profesines ir etikos klaidas, aplaidumą ar netinkamai atliktas pareigas atsako pagal įstaigos teisės aktus.

SUSIPAŽINAU IR SUTINKU:

.....
(parašas)

.....
(vardas, pavardė)

.....
(data)