

PATVIRTINTA
Marijampolės sav.
Patašinės universalaus daugiafunkcio centro
direktoriaus 2021 m. sausio 11 d.
įsakymu Nr. V-5

MARIJAMPOLĖS SAV. PATAŠINĖS UNIVERSALIAUS DAUGIAFUNKCIO CENTRO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖS CHARAKTERISTIKA IR PASKIRTIS

1. Šis pareigybės aprašymas nustato Marijampolės sav. Patašinės universalaus daugiafunkcio centro (toliau – Centras) virėjo kvalifikacinius reikalavimus, funkcijas, teises ir atsakomybę.
2. Virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei, pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – tinkamai paruošti maistą vaikų maitinimui.
4. Virėją į darbą priima ir atleidžia iš jo Centro direktorius teisės aktų nustatyta tvarka.
5. Virėjas tiesiogiai pavaldus ir atskaitingas Centro ūkvedžiui.
6. Virėjas dirba vadovaudamasis Lietuvos Respublikos įstatymais, Centro nuostatais, direktoriaus įsakymais, darbų, gaisrinės, civilinės saugos reikalavimais, darbo tvarko taisyklėmis ir šiuo pareigybės aprašymu.
7. Virėjo pareigybė priskiriama darbuotojų, dirbančių pagal darbo sutartis kategorijai.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

8. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
 - 8.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 8.2. analogiška darbo patirtis.
9. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 9.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 9.2. patiekalų gaminimą, technologijas, reikalavimus ikimokyklinio amžiaus vaikams;
 - 9.3. išmanyti valgiaraščio sudarymo taisykles, planuoti vaikų maitinimą pagal 15 – dienų valgiaraštį;
 - 9.4. maisto žaliavų priėmimo tvarką, maisto produktų galiojimo bei realizavimo terminus;
 - 9.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 9.6. košių bei kitų gaminių virimo, kepimo, šutinimo, šiluminio apdorojimo trukmę ir temperatūrą;
 - 9.7. kiaušinių paruošimo technologiją ;
 - 9.8. nuolat stebėti šaldytuvų temperatūrą, produktų temperatūrą, šiluminio apdorojimo metu, užrašyti žurnaluose;
 - 9.9. žinoti pagamintų patiekalų produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimą procentais;
 - 9.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 9.11. kulinarijos gaminių pūšimo technologiją;
 - 9.12. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
 - 9.13. žinoti daržovių, mėsos, žuvies produktų paruošimo bei gamybos ir realizavimo būdus;
 - 9.14. Žinoti pagamintų patiekalų išeigas bei išdavimo normas ikimokyklinio amžiaus vaikams.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

10. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 10.1. privalo periodiškai tikrintis sveikatą, išklausti higienos spec. įgūdžių mokymo programą dirbantiems ikimokyklinio ugdymo įstaigose bei pateikti tai patvirtinančius dokumentus (Asmens sveikatos knygelę, mokymų pažymėjimus);
 - 10.2. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, pagal paruoštą patalpų valymo planą, valyti patalpas, inventorių nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;
 - 10.3. nelaiiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo:
 - 10.3.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;
 - 10.3.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą;
 - 10.3.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;
 - 10.3.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;
 - 10.4. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;
 - 10.5. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;
 - 10.6. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;
 - 10.7. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių;
 - 10.8. maisto produktus paruošia laiku, kad vaikai būtų maitinami pagal nustatytą dienos ritmą;
 - 10.9. patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
 - 10.10. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;
 - 10.11. virėjas privalo dėvėti darbo rūbus (chalatą, prijuostę, kepurę), laikytis higienos įgūdžių žinių ruošiant maistą, vengti kryžminės taršos apdorojant produktus;
 - 10.12. virėjas privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, šaldytuvais, ir kt.);
 - 10.13. gaminti maistą, vadovaujantis technologinėmis kortelėmis;
 - 10.14. patiekalų ruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą bei kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus, pasibaigus jų vartojimo terminui;
 - 10.15. apskaičiuoti maisto gaminiams žaliavų bei kvapiųjų medžiagų išėjimą;
 - 10.16. produktus ir žaliavas nešti tvarkingoje taroje
 - 10.17. atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies ir kt.) paruošimą;
 - 10.18. pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai pažymėtos;
 - 10.19. virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas;
 - 10.20. virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvies, daržovių bei kruopų patiekalus;
 - 10.21. paruošti virimui ir kepimui paukštieną;
 - 10.22. gaminti padažus;
 - 10.23. laikytis maisto prekių ir žaliavos realizacijos terminų;
 - 10.24. turi žinoti indų plovimo ir dezinfekacijos priemonių paskirtį ir jų naudojimo būdus;
 - 10.25. plauti, dezinfekuoti, kaitinti, džiovinti indus bei maisto gamybos įrenginius;
 - 10.26. taupiai naudoti materialines vertybes, vandenį bei elektros energiją;
 - 10.27. markiruoti indus bei inventorių;
 - 10.28. indus ir darbo priemones naudoti pagal markiraciją;
 - 10.29. produktus laikyti švariose šaldytuvuose;
 - 10.30. kultūringai aptarnauti ir estetiškai patiekti patiekalus;

- 10.31. darbo vietoje palaikyti švarą ir tvarką;
10.32. vykdyti kitus Centro ūkvedžio ar direktoriaus teisėtus nurodymus.

IV SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

11. Virėjas atsako už:
- 11.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą, virtuvės sanitarinį stovį, virtuvės inventoriaus valymo žurnalų pildymą;
 - 11.2. už pagaminto maisto kokybę ir kiekybę;
 - 11.3. priimamų iš tiekėjų maisto produktų kokybę, saugų produktų laikymą;
 - 11.4. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
 - 11.5. teisingą darbo laiko naudojimą;
 - 11.6. darbo drausmės pažeidimus;
 - 11.7. žalą, padarytą įstaigai, dėl savo kaltės ar neatsargumo;
 - 11.8. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
12. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
13. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria Centro direktorius.

V SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

13. Virėjas turi teisę:
- 13.1 atostogauti ir naudotis Vyriausybės numatytais lengvatomis;
 - 13.2. dalyvauti Centro savivaldoje;
 - 13.3. dirbti savitarpio pagarba grįstoje, psichologiškai, dvasiškai ir fiziškai saugioje aplinkoje, turėti higienos reikalavimus atitinkančią ir tinkamai aprūpintą darbo vietą.

Parengė
Direktorė



Zita Kiršienė

Susipažinau ir sutinku:

Mieja
(pareigos)

Č. Plepiš
(parašas)

Aldona Černeliėnė
(vardas, pavardė)

2021.01.12
(data)