

MAŽEIKIŲ LOPŠELIS-DARŽELIS „BERŽELIS“

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖS CHARAKTERISTIKA IR PASKIRTIS

1. Mažeikių lopšelio-darželio „Berželis“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės kodas – 521001.
4. Pareigybės paskirtis – užtikrinti kokybišką maisto gaminimą lopšelio-darželio vaikams.
5. Virėjas yra pavaldus direktoriui, tiesiogiai atskaitingas dietistei.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 6.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir virėjo kvalifikaciją;
 - 6.2. analogiška darbo patirtis;
 - 6.3. žinoti darbo tvarkos, darbuotojų saugos ir sveikatos, sanitarinės higienos ir priešgaisrinės saugos taisykles;
 - 6.4. mokėti savarankiškai planuoti ir organizuoti virtuvės darbus, užtikrinti darbų kokybę;
 - 6.5. Išmanyti Lietuvos Respublikos įstatymus, Vyriausybės nutarimus ir kitus teisės aktus, reglamentuojančius maisto produktų priėmimą, patiekalų gamybą, sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 7.1. tiksliai pagal svorį priima iš sandėlio ir panaudoja produktus;
 - 7.2. tikrina priimtų prekių pavadinimus, kieki, markiravimą, įpakavimą;
 - 7.3. pasirašo valgiaraščius ir nesant sandėlininkui, sąskaitas faktūras (kaip prekių, paslaugų gavėjas). Esant būtinumui dalyvauja sudarant valgiaraštį. Gamina maistą griežtai laikantis Geros

higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis.

7.4. tikrina maisto prekių ir mėsos gaminių kokybę, laikymo terminus, prižiūri, kad į virtuvę pristatomi maisto produktai būtų saugūs, kokybiški, turėtų tai patvirtinančius dokumentus;

7.5. laikosi asmens higienos reikalavimų;

7.6. nedelsiant informuoja lopšelio-darželio administraciją apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų;

7.7. gamina, ruošia patiekalus prisilaikydamas maisto gamavimo technologijas;

7.8. kontroliuoja ir užtikrina, kad į grupes išduodamas maistas būtų reikiamos temperatūros, atitiktų nustatytas svorio normas;

7.9. kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijas ir sanitarijos normų laikymąsi;

7.10. užtikrina, kad maistas į grupes būtų išduodamas griežtai laikantis nustatyto grafiko;

7.11. markiruoja ir prižiūri virtuvės inventoriaus, įrengimų, indų švarą, tvarką, saugumą, atlieka smulkų remontą;

7.12. prižiūri, kad virtuvės darbuotojai laikytųsi darbo tvarkos taisyklių, sanitarijos, higienos normų reikalavimų, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos ir eksploatacinių (gamintojų) instrukcijų reikalavimų, dėvėtų tvarkingus, švairius spec. rūbus;

7.13. esant reikalui vykdo visus pagalbinius darbus, būtinus normaliam virtuvės darbui užtikrinti;

7.14. atsakingai pildo priskirtus savikontrolės žurnalus;

7.15. dalyvauja atliekamos inventurizacijose, patikrinimuose, revizijose;

7.16. susipažįstą su virtuvės darbą kontroliuojančių institucijų patikrinimų aktais, organizuoja pažeidimų šalinimą;

7.17. atsako už bylą, priskirtą pagal dokumentacijos planą, sudarymą bei jų išsaugojimą iki perdavimo į įstaigos archyvą;

7.18. virėjas savo veikloje vadovaujasi Lietuvos Respublikos įstatymais, Vyriausybės nutarimais ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais maisto gamybą, Lopšelio-darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis bei savo pareigybės aprašymu.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsako už:

8.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;

8.2. maisto produktų saugumą, jų tinkamą priėmimą ir išdavimą bei laikymą, gamybą ir realizavimą;

8.3. prekių, materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį ir dėl jo aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas, vagystės ir kt.);

8.4. pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą ;

8.5. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą;

8.6. teisingą savo ir pavaldžių darbuotojų darbo laiko naudojimą;

8.7. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant;

8.8. gaminimą ir išdavimą tokios sudėties ar kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminimo ar kitų priežasčių netinka vaikų mitybai;

8.9. žalą, padarytą lopšeliui-darželiui dėl savo kaltės ar neatsargumo;

8.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą ;

8.11. emociškai saugios aplinkos lopšelyje-darželyje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką.

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

10. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria Lopšelio-darželio direktorius.
