

ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „VYTURĖLIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖS CHARAKTERISTIKA IR PASKIRTIS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Vyturėlis“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei (4 grupė).
2. Pareigybės lygis – C.
3. Virėjo paskirtis – planuoti, organizuoti, ruošti ir gaminti maistą pagal receptus ikimokyklinio amžiaus vaikams.
4. Virėjas yra pavaldus Alytaus lopšelio-darželio „Vyturėlis“ direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas turi turėti:
 - 5.1. virėjo kvalifikaciją patvirtinantį dokumentą;
 - 5.2. virtuvės darbuotojų higieninių mokymų kursų pažymėjimą;
 - 5.3. sveikatos patikrinimo pažymą, kad gali dirbti virėju.
6. Virėjas turi žinoti vaikų maitinimo organizavimo ikimokyklinėje įstaigoje rekomendacijas, saugaus darbo taisykles, gamybos ir asmens higienos reikalavimus, materialinės atsakomybės pagrindus, maisto gaminimo įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles.
7. Virėjas turi mokėti pagal nurodytas receptūras ir technologijas gaminti patiekalus, jusliniu būdu įvertinti maisto produktų ir patiekalų kokybę, išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Priimti iš sandėlio kokybiškus maisto produktus, juos sverti, matuoti, tikrinti ir maisto produktų kiekio žiniaraštyje (valgiaraštyje) patvirtinti, kad tai dienai gavo visą reikiamą maisto produktų kiekį,
9. Atsakyti už maisto produktus, esančius virtuvėje, jų panaudojimą ir realizavimo terminus.
10. Nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užterštimo.
11. Gaminti patiekalus pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų.
12. Vykdyti maisto kokybės tikrinimą visos gamybos procese.
13. Vykdyti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema) principais pagrįstą savikontrolę, tinkamais įrašais pildyti savikontrolės žurnalus.

14. Išduoti pagamintą maistą į grupes pagal įstaigoje nustatytą maisto atidavimo grafiką ir atsakyti už patiekalų kokybę, kiekį, temperatūros normų reikalavimus.

15. Tikrinti ir valyti virtuvę, jos įrangą, maisto patiekimo zonas ir pan. siekiant užtikrinti saugų ir higienišką maisto tvarkymą.

16. Kontroliuoti technologinę drausmę ir teisingą įrengimų eksploatavimą.

17. Tvarkyti ir rūšiuoti šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus.

18. Laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus ir švarius darbo drabužius ir avalynę, galvos apdangalą, dengiantį plaukus.

19. Reaguoti į smurto, patyčių apraiškas, jas nedelsiant stabdyti; apie įvykį nustatyta tvarka informuoti lopšelio-darželio direktorių arba direktoriaus pavaduotoją ugdymui.

20. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymo nuostatomis, pasirašyti Konfidencialumo pasižadėjimą (Alytaus lopšelio-darželio „Vyturėlis“ asmens duomenų tvarkymo taisyklių priedas).

Su pareigybės aprašymu susipažinau ir sutinku

(pareigos)

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)