Valstybės ir savivaldybių įstaigų

darbuotojų pareigybių aprašymo metodikos

priedas

|  |  |
| --- | --- |
|  | Irena Petraitienė(valstybės ar savivaldybės įstaigos vadovas)\_2020-09-30 . Nr. 18\_\_\_(data)\_Anykščių vaikų lopšelis-darželis ,,Žiogelis“(sudarymo vieta) |

**PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

 1. **Sandėlininkas**  yra \_\_\_\_\_kvalifikuotas \_darbininkas\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (pareigybės pavadinimas)                       (nurodoma pareigybės grupė)

 2. Pareigybės lygis – \_\_\_\_\_C\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (nurodoma, kuriam lygiui (A (A1 ar A2), B, C, D) priskiriama pareigybė)

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

3. Sandėlininkas (maisto) atsakingas už maisto produktų užsakymą, priėmimą, išdavimą ir sandėliavimą. Palaiko švarą ir tvarką sandėliuose. Maisto produktus sandėliuoja griežtai laikantis sanitarinių - higieninių reikalavimų, realizacijos terminų, vykdo RVASVT reikalavimus, pildo būtinus žurnalus, dokumentus.

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

 4. Rūpintis maisto produktų užsakymu, saugumu, tinkamu sandėliavimu, išdavimu;

 5. Laiku ir tiksliai pagal valgiaraštį išduoda maisto produktus į virtuvę;

 6 Palaikyti švarą ir tvarką sandėliuose;

 7. Tinkamai sandėliuoti maisto produktus , griežtai laikantis HN-75, HN-15, HN-30 ir

RVASVT reikalavimų;

 8. Kiekvieną mėnesį susiderinti su buhalteriu maisto likučius;

 9. Rūpintis sandėlių įrenginių remontu, tinkamu eksploatavimu, saugos darbe ir priešgaisrinių taisyklių vykdymu;

 10. Tvarkyti būtiną sandėlininko (maisto) dokumentaciją, žurnalus;

 11. Laiku pateikti užsakymus, išduoti produktus į virtuvę;

 12. Tvarkyti produktą judėjimo (priėmimo - išdavimo - grąžinimo) ūkinius finansinius dokumentus; bendradarbiauti su lopšelio-darželio savivaldos institucijomis;

 13. Kartu su bendrosios praktikos slaugytoja užsakyti produktus pagal perspektyvinį valgiaraštį;

 14. Produktus atiduoti į virtuvę tik tada, kai direktorius patvirtina valgiaraštį;

 15. gerai žinoti produktų realizavimo terminus ir griežtai jų laikytis;

 16. Tikrinti, kad visi užsakyti produktai, skirti vaikų maitinimui, būtų švieži, kokybiški;

 17. Nuolat rūpintis, kad vaikai gautų vaisių ir daržovių;

 18. Nuolat rūpintis savo išvaizda: produktus priiminėti su margu chalatu, sandėlyje būna ir produktus išduoda virėjai su baltu chalatu, eidama į daržovių sandėlį užsiriša specialią prijuostę;

 19. Dalyvauja atliekant inventorizacijas ir sudarant inventorizacijos sąrašus.
 20. Atlieka sandėlio materialinių vertybių inventorizaciją.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parengė Anykščių vaikų lopšelis-darželis ,,Žiogelis“ direktorė Irena Petraitienė

Susipažinau ir sutinku:

..........................

............................

..........................