Valstybės ir savivaldybių įstaigų

darbuotojų pareigybių aprašymo metodikos

priedas

|  |  |
| --- | --- |
|  | Irena Petraitienė  (valstybės ar savivaldybės įstaigos vadovas)  \_2017-02-21 Nr. 21\_\_\_  (data)  \_Anykščių vaikų lopšelis-darželis ,,Žiogelis“  (sudarymo vieta) |

**PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

1. **Virėjas**  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. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:

3.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;

3.2. analogiška darbo patirtis.

4. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

4.1. virtuvės darbo organizavimą;

4.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

4.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

4.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

4.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

4.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

4.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

4.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

4.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

4.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

4.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

4.12. įtarus, pamačius smurtą reaguoti nedelsiant, jausti atsakomybę už smurtavimą, patyčias ir pranešti įstaigos vadovui.

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

5. užtikrina, kad virtuvės patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

6. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

6..1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

6.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

6.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

6. 4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

7. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

8. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

9. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;

10. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

11. maisto produktus paruošia laiku, kad ugdytiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

12. patiekalus patiekia švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

13. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;

14. vykdo kitus administracijos teisėtus nurodymus.

15. Laiku pagamina geros kokybės maistą vaikams.

16. Priima iš sandėlio maisto produktus, pasirašo valgiaraštyje.

17. Atsako už produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, už virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę.

18. Turi žinoti maitinimo normas, pagrindines maisto gaminimo taisykles, vitaminų išsaugojimą maiste.

19. Pavaduoja kitus darbuotojus, atostogų bei sirgimo laikotarpiu.

20. Dalyvauja įstaigos veikloje: posėdžiuose, susirinkimuose.

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

Susipažinau ir sutinku:

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

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

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