

PAGALBINIO VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

- - - Nr.
Šiauliai

I. SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių „Ringuvos“ mokyklos (toliau – Mokykla) pagalbinis virtuvės darbininkas yra priskiriamas nekvalifikuotų darbininkų grupei.
2. Pareigybės lygis - D lygio.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Šias pareigas einančiam darbuotojui netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.
4. Pagalbinis virtuvės darbininkas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 4.1. žinoti virtuvėje naudojamo inventoriaus, įrenginių paskirtį, naudojimo tvarką ir reikalavimus;
 - 4.2. mokėti paruošti produktus gamybai;
 - 4.3. laikytis valymo reikalavimų;
 - 4.4. žinoti valymo ir dezinfekcinių medžiagų naudojimo tvarką.
5. Pagalbinis virtuvės darbininkas privalo vadovautis:
 - 5.1. Lietuvos Respublikos įstatymais, poįstatyminiais aktais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais norminiais dokumentais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 5.2. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 5.3. darbo sutartimi;
 - 5.4. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 5.5. kitais Mokyklos vidaus dokumentais.

III. SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Pagalbinis virtuvės darbininkas atlieka šias funkcijas:
 - 6.1. padeda virėjui nesudėtinguose maisto ruošimo darbuose;
 - 6.2. nuskuta, nuplauna daržoves, vaisius, paruošia juos vartojimui ar gamybai;
 - 6.3. plauna indus, įrankius, plautuves ir kitą virtuvės inventorių;
 - 6.4. užtikrina virtuvės įrengimų švarą ir tinkamą jų eksploatavimą;
 - 6.5. atleidina ir valo šaldymo įrenginius;
 - 6.6. valo maisto tvarkymo patalpas;
 - 6.7. plauna virtuvės, pagalbinių patalpų grindis, valo lentynas, langus, palanges, duris, sienas, šviestuvus, ventiliacijos groteles ir kitus paviršius;
 - 6.8. reikalui esant, vykdo patalpų dezinfekciją dezinfekavimo medžiagomis, kurias naudoja pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

- 6.9. imasi visų priemonių, kad valant bei dezinfekuoiant patalpas būtų išvengta maisto produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;
- 6.10. šalina atliekas iš virtuvės patalpų po kiekvieno maitinimo organizavimo;
- 6.11. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir patogią avalynę;
- 6.12. priklausomai nuo atliekamo darbo, naudojami kitomis, darbui reikalingomis apsaugos priemonėmis;
- 6.13. laikosi saugos darbe instrukcijų, priešgaisrinės saugos taisyklių, sanitarinių-higieninių reikalavimų.
- 6.14. darbo metu rūpinasi savo saugumu, sveikata, nedirba susirgus;
- 6.15. nustatyta tvarka profilaktiškai tikrinasi sveikatą, išklauso privalomus pirmosios pagalbos ir higienos įgūdžių mokymo kursus;
- 6.16. laikosi etikos darbe;
- 6.17. tinkamai naudoja darbo laiką;
- 6.18. vykdo kitus Mokyklos direktoriaus ar jo įgalioto asmens nurodymus, pavedimus ir užduotis.
-

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)