

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

- - - Nr.
Šiauliai

I. SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių „Ringuvos“ mokyklos (toliau – Mokykla) virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis - C.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 3.1. turėti ne žemesnę kaip vidurinę išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją, analogiško darbo patirtį;
 - 3.2. išmanyti maisto gamavimo technologinius reikalavimus;
 - 3.3. žinoti maisto higienos reikalavimus;
 - 3.4. išmanyti valgiaraščio sudarymą;
 - 3.5. mokėti naudotis virtuvės įranga, elektros prietaisais;
 - 3.6. gebėti dirbti savarankiškai.
4. Virėjas privalo vadovautis:
 - 4.1. Lietuvos Respublikos įstatymais, poįstatyminiais aktais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais norminiais dokumentais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 4.2. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 4.3. darbo sutartimi;
 - 4.4. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 4.5. kitais Mokyklos vidaus dokumentais.

III. SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

5. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 5.1. gamina maistą pagal pateiktą valgiaraštį, technologines korteles, laikosi maisto gamybos reikalavimų;
 - 5.2. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 5.3. užtikrina maisto paruošimo kokybę, maistą gamina griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių, higienos normų reikalavimų;
 - 5.4. priima iš sandėlio produktus, juos laiko tam skirtose vietose pagal higienos, sanitarijos reikalavimus;
 - 5.5. išduoda pagamintą maistą nustatytu laiku, reikiamos temperatūros, pagal nustatytas maitinimo normas;
 - 5.6. pildo maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo) temperatūros ir laiko registravimo

žurnalą;

5.7. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir patogią avalynę;

5.8. rūpinasi virtuvės patalpų ir inventoriaus sanitarine būkle;

5.9. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant, dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

5.10. laikosi valymo, dezinfekavimo plano, registruoja žurnale;

5.11. dirba tik su tvarkingu, tinkamai paženklintu inventoriumi, pastebėjus įrengimų gedimus, nedelsiant informuoja ūkvedį ar Mokyklos direktorių;

5.12. eksploatuoja įrenginius vadovaudamasis įrenginių eksploatacijos taisyklėmis;

5.13. laikosi saugos darbe instrukcijų, priešgaisrinės saugos taisyklių, sanitarinių-higieninių reikalavimų;

5.14. darbo metu rūpinasi savo saugumu, sveikata, nedirba susirgus;

5.15. nustatyta tvarka profilaktiškai tikrinasi sveikatą, išklauso privalomus pirmosios pagalbos ir higienos įgūdžių mokymo kursus;

5.16. laikosi etikos darbe;

5.17. atnaujina higienos žinias ir įgūdžius, tobulina kvalifikaciją;

5.18. vykdo kitus Mokyklos direktoriaus ar jo įgalioto asmens pavedimus ir užduotis.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)