

## **KLAIPĖDOS LOPŠELIO-DARŽELIO „PUMPURĖLIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I. VIRĖJO PAREIGYBĖ**

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ (toliau – lopšelio-darželio) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotas darbininkas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pareigybės kodas – 512001.
5. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriui, atskaitingas direktoriaus pavaduotojui.

### **II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

6. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
  - 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinę išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
  - 6.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
  - 6.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas;
  - 6.4. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, produktus apdirbant termiškai.

### **III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS**

7. Virėjas vykdo šias funkcijas:
  - 7.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
  - 7.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
  - 7.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
  - 7.4. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
  - 7.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
  - 7.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
  - 7.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
  - 7.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
  - 7.9. prieš pradėdamas darbą kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;
  - 7.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;
  - 7.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;

- 7.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;
- 7.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;
- 7.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;
- 7.15. informuoja direktoriaus pavaduotoją apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;
- 7.16. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;
- 7.17. vykdo kitus direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.

## **V. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO ATSAKOMYBĖ**

8. Virėjas atsakingas už:

- 8.1. piimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
- 8.2. pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
- 8.3. reikalingų dokumentų tvarkymą;
- 8.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę.
- 8.5. emociškai saugios aplinkos lopšelyje-darželyje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką.

9. Virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

---

Pareigybės aprašymą perskaičiau, susipažinau, supratau, įsipareigoju vykdyti:

---

(darbuotojo vardas, pavardė, parašas, data)