

PATVIRTINTA

Palangos lopšelio-darželio „Pasaka“
direktoriaus 2017 m. balandžio 25 d.
įsakymo Nr. A1.3-48
1.9 punktu

PALANGOS LOPŠELIO-DARŽELIO „PASAKA“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Palangos lopšelio-darželio „Pasaka“ (toliau tekste – Mokykla) virėjas yra kvalifikuotas darbuotojas (kodas 512001).
2. Pareigybės lygis – C.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 3.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 3.2. būti išklauses privalomojo higienos įgūdžių mokymo bendrąją ir specialiąją programą.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 4.1. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje ir užtikrina tinkamą jų laikymą ir panaudojimą;
 - 4.2. sveria maisto produktus, ingredientus ir gamina maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir laikantis maisto gamybos reikalavimų;
 - 4.3. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 4.4. reguliuoja orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
 - 4.4. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą, kiaušinių paruošimą;
 - 4.5. išduoda pagamintą maistą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;
 - 4.6. paskirsto maistą vaikams pagal produktų normą vaikui;
 - 4.7. baigus darbą, išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, esant reikalui dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis.
 - 4.8. tvarko ir prižiūri virtuvės patalpas, palaiko švarą ir tvarką, laikantis virtuvės valymo ir dezinfekavimo darbų plano. Atliktus valymo ir dezinfekavimo darbus registruoja žurnale;
 - 4.9. planuoja pagalbinio virtuvės darbuotojo darbą, vykdo darbų priežiūrą;
 - 4.10. paženkliną virtuvės indus bei inventorių ir naudoja pagal paskirtį;
 - 4.11. prižiūri jam patikėtus įrenginius, inventorių ir užtikrina maisto gaminimo įrangos teisingą naudojimą;
 - 4.12. prieš pradedant darbą kruopščiai plauna rankas, laikantis rankų plovimo instrukcijas;
 - 4.13. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius;

4.14. laikosi Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms, vidaus darbo tvarkos taisyklių, periodiškai tikrinasi sveikatą;

4.15. vykdo kitus teisės aktų nustatytus ar Mokyklos direktoriaus priskirtus nenuolatinio pobūdžio pavedimus pagal kompetenciją.

Susipažinau, sutinku ir vykdysiu