

## VILNIAUS VILKPĖDĖS LOPŠELIS-DARŽELIS

### VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 14

#### I SKYRIUS VIRĖJO PAREIGYBĖ

1. Vilniaus Vilkpėdės lopšelio-darželio (toliau-įstaigos) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. virėjo pareigybės grupė-kvalifikuotas darbuotojas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Virėjas pavaldus direktoriui, tiesiogiai atskaitingas direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.
5. Darbuotojui atostogaujant arba nesant darbe dėl kitų pateisinamų priežasčių, jo pareigas atlieka kitas direktoriaus paskirtas asmuo.
6. Skiria pareigoms ir atleidžia iš pareigų, nustato jo pareiginį atlyginimą įstaigos direktorius.

#### II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

7. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius kvalifikacinius reikalavimus:
  - 7.1. virėju gali dirbti ne jaunesnis kaip 18 metų asmuo, turintis ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą virėjo kvalifikaciją, pagal nustatytą grafiką pasitikrinęs sveikatą ir išklauses higienos įgūdžių mokymų kursus, išklauses įvadinį, priešgaisrinį ir darbo vietoje instruktavimus, susipažinęs su geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms;
  - 7.2. turi būti sąžiningas, savarankiškas, mandagus, atidus, kruopštus, mokėti savarankiškai dirbti;
  - 7.3. privalo žinoti ir išmanyti:
    - 7.3.1. įrengimų, virtuvės inventoriaus, įrankių, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
    - 7.3.2. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
    - 7.3.3. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
    - 7.3.4. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
    - 7.3.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
    - 7.3.6. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
    - 7.3.7. paruoštos produkcijos išėigas, sumažėjimo procentus (gaminių virimo bei kepimo metu);
    - 7.3.8. paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
    - 7.3.9. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
    - 7.3.10. dezinfekcijos priemonių paskirtį, jų vartojimo būdą;
    - 7.3.11. chemines plovimo, valymo priemones, jų sudėtį, savybes ir naudojimo reikalavimus;
    - 7.3.12. sanitarijos ir higienos pagrindus, turėti atitinkamus pažymėjimus;
    - 7.3.13. maitinimo įmonei keliamus reikalavimus (Lietuvos higienos norma HN15 „Maisto higiena“);
    - 7.3.14. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo

7.3.15. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, higienos bei sanitarijos normas bei taisykles;

7.3.16. žinoti bendravimo psichologijos, profesinės etikos, elgesio kultūros pagrindus.

7.4. Virėjas privalo vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais, norminiais aktais, Vyriausybės nutarimais, reglamentuojančiais įstaigų veiklą, įstaigos nuostatais, direktoriaus įsakymais, vidaus ir darbo tvarkos taisyklėmis, įstaigos direktoriaus nurodymais, nustatytais užduotimis ir šiuo pareigybės aprašymu.

### III SKYRIUS

#### ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjas vykdo šias funkcijas:

8.1. dirba pagal patvirtintą darbo grafiką;

8.2. laikosi sanitarijos ir higienos nurodymų, racionaliai sutvarko savo darbo vietą;

8.3. išsirenka tinkamus technologinius įrenginius ir inventorių;

8.4. dirbant su technologiniais įrenginiais, laikosi eksploataavimo instrukcijų, saugos nurodymų;

8.5. valo naudojamus įrenginius pagal eksploataavimo nurodymus;

8.6. sutvarko savo darbo vietą dienos pabaigoje;

8.7. dirba apsivilkęs tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais drabužiais, įskaitant galvos apdangalą, nusiėmus nuo rankų papuošalus;

8.8. moka naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, pjaustyklėmis, šaldytuvais ir kt.);

8.9. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus; draudžiama naudoti maisto produktus pasibaigus vartojimo terminui;

8.10. laikosi nustatytų žaliavų normų, kad maisto gaminiams žaliavų išėiga atitiktų paskaičiuotajai;

8.11. produktus ir žaliavas laiko tvarkingoje taroje, jos neperkraunant;

8.12. atlieka pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies subproduktų ir kt.) paruošimą;

8.13. žalių, virtų ir skirtingų pavadinimų produktų pjaustymui naudoja peilius bei lenteles, kurie turi būti atitinkamai sužymėti;

8.14. patiekalus gamina pagal patvirtintus receptus ir technologijas (technologijos korteles);

8.15. verda sriubas, verda, troškina ir kepa karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;

8.16. mokosi gaminti patiekalus pagal naujas receptūras;

8.17. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

8.18. dalinasi darbo įgūdžiais ir įgyta patirtimi su bendradarbiais, padeda vienas kitam;

8.19. užtikrina, kad maisto gaminimo ir išdavimo patalpose nebūtų pašalinių žmonių bei nebūtų vartojami alkoholiniai gėrimai ar kitos svaigosios medžiagos;

8.20. nevartoja tabako gaminių įstaigos patalpose bei teritorijoje, o pažeidus Tabako kontrolės įstatymo reikalavimus, atsako įstatymo ir kitų Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka;

8.21. profilaktiškai tikrinasi sveikatą vieną kartą per metus, periodiškai išklauso privalomojo higienos įgūdžių, maisto produktų gamybos, prekybos, tiekimo ir pirmosios medicinos pagalbos teikimo mokymus ir pateikia įstaigos direktoriui pažymėjimus;

8.22. direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams pavedimu, nesant darbuotojų dėl ligos, atostogų ar kitų priežasčių, pagal kompetenciją laikinai vykdo jų pareigas, siekiant užtikrinti darbų tęstinumą.

## IV SKYRIUS

### ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

9. Virėjas turi teisę:

- 9.1. reikalauti, kad įstaigos vadovai užtikrintų saugą ir sveikatą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis;
- 9.2. reikalauti, kad būtų visos reikalingos priemonės darbui, higienos ir dezinfekcinės priemonės;
- 9.3. neatlikti nurodytų darbų, esant netvarkingoms darbo priemonėms, prieš tai pranešus apie tai darbų vadovui;
- 9.4. reikalauti, kad maisto ruošimui būtų pateikiami tik kokybiški produktai ir žaliavos.
- 9.5. sustabdyti maisto gaminimą, jei procesas neatitinka kokybės reikalavimų dėl gamybos technologijos pažeidimo, receptūros nesilaikymo ar kitų priežasčių, surašyti pažeidimų aktą ir pateikti tiesioginiam vadovui;
- 9.6. dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbų kokybei gerinti;
- 9.7. informuoti tiesioginį vadovą apie iškilusias problemas, kurių sprendimui nepakanka jo kompetencijos;
- 9.8. sužinoti apie jo darbo aplinkoje esančius sveikatai pavojingus ir kenksmingus veiksnius;
- 9.9. reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;
- 9.10. gauti informaciją, reikalingą tinkamam pareigų vykdymui;
- 9.11. gauti informacinę, konsultacinę pagalbą iš administracijos;
- 9.12. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo;
- 9.13. dalyvauti įstaigos savivaldoje;
- 9.14. teisės aktų nustatyta tvarka tobulinti kvalifikaciją;
- 9.15. į atostogas, darbo užmokestį ir kitas darbuotojams teisės aktų nustatytas garantijas.

## V SKYRIUS

### ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

10. Virėjas atsakingas už:

- 10.1. tinkamą priskirtų funkcijų vykdymą;
- 10.2. darbo grafiko laikymąsi, tinkamą darbo laiko naudojimą;
- 10.3. švarą ir tvarką darbo vietoje;
- 10.4. darbo saugos instrukcijų, priešgaisrinės saugos taisyklių, darbo tvarkos taisyklių laikymąsi;
- 10.5. virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir jų atnaujinimą;
- 10.6. savalaikį virtuvės bei pagalbinių patalpų valymą ir remontą pagal saugos darbe, gaisrinės saugos ir higienos reikalavimus;
- 10.7. įrenginių techninį stovį, direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams informuojant apie gedimus;
- 10.9. įstaigos nuosavybės tausojimą, rūpestingą ir sąžiningą naudojimą darbo priemonių, maisto žaliavų, nustatytos materialinių vertybių bei dokumentų saugojimo tvarkos laikymąsi;
- 10.10. išsamios informacijos apie patiekalų gaminimą ar kitos reikalingos informacijos pateikimą darbuotojams bei tėvams (itėviams, globėjams, rūpintojams) pageidaujant;
- 10.11. sąlygų kontrolės darbuotojams, tikrinantiems virtuvės darbą, sudarymą; visos jiems reikalingos informacijos ir dokumentų, susijusių su maisto produktų kokybe bei higiena, pateikimą;
- 10.12. emociškai saugios aplinkos įstaigoje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką;

10.13. savalaikį įstaigos vadovo informavimą apie neatvykimą į darbą dėl pateisinamos priežasties.

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

---