Patvirtinta

Kretingos mokyklos-darželio „Žibutė“

direktoriaus 2021 m. rugpjūčio 31 d.

įsakymu Nr. V1-90

**KRETINGOS MOKYKLOS-DARŽELIO „ŽIBUTĖ“**

**VIRĖJO PAREIGYBĖS** **APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

1. Kretingos mokyklos-darželio „Žibutė“ (toliau – Mokyklos) virėjo (toliau – Virėjo) pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.

2. Pareigybės lygis: C.

3. Pareigybės paskirtis: laiku užsakyti bei priimti maisto produktus, laikantis visų reikalavimų, juos sandėliuoti ir saugoti, visiškai materialiai už juos atsakyti bei laiku išduoti į virtuvę pagal nurodytą dokumentaciją. Vesti maisto produktų dokumentaciją, laiku atsiskaityti su Mokyklos vyr. buhalteriu, valyti bei paruošti naudojimui žalias daržoves, tinkamai ir laiku paruošti maistą Mokyklos vaikams/mokiniams ir darbuotojams, tinkamai ir laiku išdalinti pagamintą maistą Mokyklos vaikams/mokiniams, užtikrinti Mokyklos valgyklos švarą, tvarką ir tinkamą funkcionavimą.

4. Virėjas pavaldus Mokyklos direktoriui ir ūkio dalies vedėjui.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS** **REIKALAVIMAI** **ŠIAS** **PAREIGAS** **EINANČIAM** **DARBUOTOJUI**

5. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:

5.1. virėju gali būti ne jaunesnis, kaip 18 metų, turintis ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir/ar profesinę kvalifikaciją (privalumas - virėjo kvalifikacija), nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą ir išklausęs higienos įgūdžių mokymų kursus, įvadinį, priešgaisrinį ir darbo vietoje instruktavimą, susipažinęs su geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.

6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

6.1. virtuvės darbo organizavimą;

6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

6.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

6.5. įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus;

6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

6.9. maisto produktų pristatymo, transportavimo, saugojimo, paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

6.10. Mokyklos organizacinę struktūrą;

6.11. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

7. Virėjas privalo vadovautis:

7.1. Mokyklos darbo tvarkos taisyklėmis;

7.2. darbo sutartimi;

7.3. šiuo pareigybės aprašymu;

7.4. kitais Mokyklos lokaliniais dokumentais (Mokyklos nuostatais, Mokyklos direktoriaus įsakymais, tvarkomis, aprašais, taisyklėmis ir pan.).

**III SKYRIUS**

**ŠIAS** **PAREIGAS** **EINANČIO** **DARBUOTOJO** **FUNKCIJOS**

8. Virėjas, atsakingas už maisto sandėlį ir žalių daržovių valymą bei paruošimą, privalo atlikti šias funkcijas:

8.1. laiku užsakyti, priimti maisto produktus, laikantis visų reikalavimų;

8.2. patikrinti maisto produktų kokybę, kiekį, galiojimo laiką, atitikimą sutartyse numatytoms sąlygoms; sandėliuoti ir saugoti produktus pagal reikalavimus, visiškai materialiai už juos atsakyti;

8.3. vesti maisto produktų apskaitą, kitą sandėlio dokumentaciją, laiku atsiskaityti Mokyklos vyr. buhalteriui;

8.4. išduoti maisto produktus į virtuvę atsakingai virėjai pagal nurodytą dokumentaciją ir kiekius;

8.5. atnešti į virtuvę tvarkingoje taroje.

9. Virėjas, atsakingas už žalių daržovių valymą bei paruošimą, privalo atlikti šias funkcijas:

9.1. plaunant daržoves ar indus dėvėti vandeniui nelaidžią prijuostę ir/ar gumines pirštines;

9.2. visas žaliavas laikyti tam skirtose vietose;

9.3. valyti daržoves rankiniais įrankiais ir/ar mašinomis, pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant tam skirtų lentelių;

9.4. atiduoti į virtuvę laiku ir kokybiškai nuvalytas šviežias daržoves bei vaisius;

9.5. esant poreikiui, padėti pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės;

9.6. mokėti naudotis elektriniais įrenginiais – bulvių skutimo mašina, virduliu, šaldytuvu, šaldymo kamera, daržovių valymo, pjaustymo, tarkavimo įrenginiais ir kt., naudotis jais tik gerai susipažinus su šių prietaisų veikimo principais, žinant saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimus.

10. Virėjas, atsakingas už maisto ruošimą, atlieka šias funkcijas:

10.1. moka nustatyti darbų vykdymo eiliškumą, produkcijos gamybos maršrutą ir operacijų atlikimo tvarką;

10.2. kontroliuoja technologinę drausmę ir teisingą įrenginių eksploatavimą;

10.3. gamina maisto patiekalus, laikantis dienos valgiaraščių ir patvirtintų gaminių technologijų;

10.4. dalinant maistą į Mokyklos valgyklą, užtikrina maisto dienos tinkamą davinį ir kaloringumą;

10.5. moka naudotis elektriniais įrenginiais – bulvių skutimo mašina, virduliu, šaldytuvu, šaldymo kamera, konvekcine krosnimi, daržovių valymo, pjaustymo, tarkavimo įrenginiais ir kt., naudojasi jais tik gerai susipažinus su šių prietaisų veikimo principais, žinant saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimus;

10.6. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių pasibaigęs galiojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

10.7. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

10.8. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;

10.9. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių;

10.10. maisto produktus paruošia laiku, kad vaikai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

10.11. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

10.11.1. nefasuotų, greitai gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

10.11.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

10.11.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

10.11.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

10.12. laikosi darbo eigos nuoseklumo, priemonių, įrankių, indų, prietaisų markiracijos nurodymų, naudoja juos pagal paskirtį ir geros higienos praktikos taisyklių nurodymus.

11. Virėjas, atsakingas už pagaminto maisto išdalinimą, valgyklos darbą, atlieka šias funkcijas:

11.1. moka nustatyti maitinimo darbų vykdymo eiliškumą, maitinimo atlikimo organizavimo tvarką;

11.2. pasiruošia maitinimui stalus, serviruoja juos klasei skirtais įrankiais ir indais;

11.3. reikiamu laiku (pagal maitinimo grafiką mokslo metams) rankiniu būdu atneša iš Mokyklos virtuvės klasės reikmėms skirtuose induose pagamintą maistą;

11.4. atneštą iš virtuvės maistą, išdalina mokiniams, atsižvelgdamas į valgiaraštyje nurodytus atskirų maisto patiekalų kiekius;

11.5. užtikrina tinkamą dienos maitinimo davinį;

11.6. savavališkai nekeičia, nemažina porcijų;

11.7. tiekiant maistą, nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

11.8. po maitinimo iš panaudotų indų pašalina maisto likučius, nuneša ir padeda juos į atliekoms skirtas talpas;

11.9. plauna rankomis panaudotus indus, įrankius, juos džiovina tam skirtose džiovyklose, valo stalus;

11.10. rūpinasi savalaikiu valgyklos bei jos pagalbinių patalpų priežiūra, pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi valgykloje esančių priemonių laikymu, informuoja apie pastebėtus trūkumus ar gedimus Mokyklos ūkio dalies vedėją;

12. Virėjų funkcijos (privalomos visiems):

12.11. užtikrina, kad virtuvės, sandėlio, valgyklos patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais, pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, specialiai tam skirtoje spintoje;

12.12. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinomis medžiagomis ir priemonėmis;

12.13. dėvi tik švarius ir tvarkingus specialiuosius rūbus, naudojasi kitomis darbui reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis;

12.14. darbo vietoje laikosi saugos, sveikatos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

12.15. baigus darbą, sutvarko darbo vietą, patikrina, ar uždaryti langai, išjungti elektros įrengimai, elektra. Visus įrankius ir darbo drabužius sudeda į jiems skirtas vietas, užrakina duris;

12.16. darbe vadovaujasi rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais ir geros higienos praktikos taisyklėmis, žino jų taikymo atvejus Mokyklos maitinimo organizavimo reikmėms;

12.17. negalint atvykti į darbą, apie tai praneša Mokyklos direktoriui ar ūkio dalies vedėjui;

12.18. reguliariai, atsižvelgiant į teisės akto reikalavimus, išklauso sveikatos žinių minimumo kursus ir gauna privalomus sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus;

12.19. reguliariai, teisės aktų nustatytais terminais ir tvarka, tikrinasi sveikatą ir Mokyklos atsakingiems asmenims pateikia medicininės apžiūros išvadas;

12.20. esant reikalui, šalių susitarimu, atlieka kitus darbus, vykdo kitus Mokyklos direktoriaus pavedimus, nenumatytus sutartyje, neviršijant darbo laiko ir neprieštaraujant Lietuvos Respublikos Darbo kodeksui;

12.21. puoselėja pozityvias vertybes ir bendruomeniškumą (mandagumą, paslaugumą, rūpinimąsi kitais, pagarbą, pasitikėjimą, solidarumą, lygiateisiškumą ir kt.), emociškai saugią ugdymo(si) aplinką, reaguoja į smurtą ir patyčias pagal Mokykloje nustatytą tvarką.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Su virėjo pareigybės aprašymu susipažinau ir sutinku:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Data | Parašas | Vardas, pavardė |
|  |  |  |