

**KAUNO LOPŠELIS – DARŽELIS „SAULUTĖ“  
(KODAS 191636258)**

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio – darželio "Saulutė"  
direktoriaus 2017 m. balandžio 28 d.  
įsakymu Nr.V-67

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS  
NR. 16**

**I SKYRIUS  
BENDROJI DALIS**

1. Kauno lopšelio – darželio „Saulutė“ virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą pagal pateiktą valgiaraštį ir atiduoti tinkamos temperatūros ir kokybiškai paruoštą maistą į vaikų grupes.
4. Pavaldumas: virėjas pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

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

5. Virėjo kvalifikacijai keliami reikalavimai:
  - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
  - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
  - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi 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 ir pusgaminių 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 išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
  - 6.11. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
  - 6.12. lopšelio – darželio organizacinę struktūrą;
  - 6.13. darbo tvarkos taisykles;
  - 6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
  - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
  - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
  - 7.3. lopšelio – darželio nuostatais;
  - 7.4. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;

- 7.5. darbo sutartimi;
- 7.6. šiuo pareigybės aprašymu;
- 7.7. Lietuvos higienos normos HN:75 galiojančia redakcija;
- 7.8. "Gerosios higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms" knygos nuorodomis;
- 7.9. kitais lopšelio – darželio lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III SKYRIUS**

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

- 8. Virėjas atlieka šias funkcijas:
  - 8.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
  - 8.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;
  - 8.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraudant;
  - 8.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
  - 8.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti;
  - 8.6. ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;
  - 8.7. maistą į grupes atiduoda laikantis sudaryto grafiko bei Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytų reikalavimų;
  - 8.8. planuoja pagalbinių virtuvės darbininkų darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;
  - 8.9. tikrina maisto kokybę;
  - 8.10. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;
  - 8.11. nustato tinkamą naudojamų orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
  - 8.12. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
  - 8.13. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą;
  - 8.14. reaguoja į pastebėtą smurtą ar patyčias pagal lopšelio - darželio nustatytą tvarką;
  - 8.15. baigus darbą, sutvarko ir patikrina, ar darbo vieta paliekama saugi ir tvarkinga.

### **IV SKYRIUS**

#### **ATSAKOMYBĖ**

- 9. Virėjas atsako už:
  - 9.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
  - 9.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
  - 9.3. pagamintų patiekalų kokybę;
  - 9.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
  - 9.5. saugų produktų laikymą;
  - 9.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
  - 9.7. teisingą darbo laiko naudojimą.
  - 9.8. darbo drausmės pažeidimus;
  - 9.9. žalą, padarytą lopšeliui – darželiui dėl savo kaltės ar neatsargumo;
  - 9.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
- 10. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
- 11. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria lopšelio – darželio direktorius.