

**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.
-