

**KAUNO LOPŠELIS – DARŽELIS „SAULUTĖ“
(KODAS 191637883)**

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio – darželio „Saulutė“
direktoriaus 2026 m. rugpjūčio 31d.
įsakymu Nr. V-108

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

**I SKYRIUS
BENDROJI DALIS**

1. Kauno lopšelio – darželio „Saulutė“ virėjas priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei, 2 lygmeniui.
2. Pareigybės lygis: C
3. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikams, bendruomenei, pagal pateiktą valgiaraštį.
4. Pavaldumas: virėjas pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

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

5. Virėjo kvalifikacijai keliama reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir/ar įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. privalo turėti QR kodą, patvirtinantį asmens neteistumą ir leidimą dirbti su vaikais;
 - 5.3. analogiška darbo patirtis.
 - 5.4. mokėti lietuvių kalbą, jos mokėjimo lygis turi atitikti Valstybinės kalbos mokėjimo kategorijų nustatymo ir jų taikymo tvarkos aprašo nustatytus reikalavimus.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. Lietuvos Respublikos teisės aktus, reglamentuojančius maisto produktų ruošimą, tvarkymą, darbuotojų saugą ir sveikatą, priešgaisrinę saugą, asmens duomenų apsaugą;
 - 6.2. higienos normų reikalavimus, taikomus ikimokyklinio ugdymo įstaigų maitinimui;
 - 6.3. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.4. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.5. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.6. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
- įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.9. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.11. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.12. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;

- 6.13. lopšelio – darželio organizacinę struktūrą;
- 6.14. darbo tvarkos taisykles;
- 6.15. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
- 7. Virėjas privalo vadovautis:
 - 7.1. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu ir kitais maisto tvarkymą reglamentuojančiais teisės aktais;
 - 7.2. Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymu;
 - 7.3. lopšelio – darželio nuostatais;
 - 7.4. darbo apmokėjimo sistema;
 - 7.4. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 7.5. darbo sutartimi;
 - 7.6. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 7.7. 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. laikydamiesi reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;
 - 8.2. planuoja maitinimą (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;
 - 8.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdami produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;
 - 8.4. grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustatius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas;
 - 8.5. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepimus;
 - 8.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;
 - 8.7. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
 - 8.8. nuosekliai laikosi GHPT reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;
 - 8.9. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;
 - 8.10. pastebėję technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą.
 - 8.11. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą;
 - 8.12. reaguoja į pastebėtą smurtą ar patyčias pagal lopšelio - darželio nustatytą tvarką;
 - 8.13. baigus darbą, sutvarko ir patikrina, ar darbo vieta paliekama saugi ir tvarkinga.

IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

9. Virėjas atsako už:

- 9.1. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
 - 9.2. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;
 - 9.3. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius- reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;
 - 9.4. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
 - 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.
-