

**ŠAKIŲ RAJONO SINTAUTŲ PAGRINDINĖS MOKYKLOS  
IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS „Vyturėlis“**

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 20**

**I SKYRIUS  
BENDROJI DALIS**

1. Sintautų pagrindinės mokyklos ikimokyklinio ugdymo skyriaus „Vyturėlis“ (toliau – ikimokyklinio ugdymo skyrius ) virėjo pareigybė, **kodas 512001** yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti ir gaminti maistą pagal valgiaraščius (4-7 m., vaikams, 6 - 11+m. amžiaus mokiniams), patvirtintas technologines korteles ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikams, mokyklinio amžiaus mokiniams (6-11+m.). Prižiūrėti virtuvės patalpas, inventorių, žaliavas, teisingai pildyti dokumentus, tinkamai tvarkyti ŠGP atliekas.
4. Virėjas pavaldus tiesiogiai direktoriaus pavaduotojui ikimokykliniam ugdymui.

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

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 5.1. turėti virėjo kvalifikaciją;
  - 5.2. būti ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, pasitikrinęs sveikatą, išklausęs higienos mokymus ir turėti galiojančią pažymėjimą.
  - 5.3. turi būti susipažinęs su „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonės tvarka“
  - 5.4. žinoti Higienos normą HN75:2016, GHP taisykles viešojo maitinimo įmonėms (2018 m. redakcija), reglamentuojančią maisto gamybą, sanitariją;
6. Virėjas privalo žinoti:
  - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
  - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
  - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 6.4. patiekalų 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. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 6.9. žaliavų ženklumą, kokybės rodiklius;
  - 6.10. įstaigos organizacinę struktūrą;
  - 6.11. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
  - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais 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. darbo tvarkos taisyklėmis;
  - 7.4. darbo sutartimi;

- 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;  
7.6. kitais įstaigos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III SKYRIUS VIRĖJO PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

8. Virėjo funkcijos:
- 8.1. paruošti darbo vietą užduočiai atlikti, racionaliai planuoti ir organizuoti savo darbą laikantis higienos, GHP taisyklių ir darbų saugos reikalavimų;
  - 8.2. laiku priimti iš sandėlininko maisto produktus, įvertinti jų kokybę;
  - 8.3. užtikrinti, kad maistas skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliejęs su šviežia mėsa, neplautais kiaušininiais ir kitais galimais taršos šaltiniais ;
  - 8.4. gaminti maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų;
  - 8.5. užtikrinti, kad pagamintas gaminys, atitiktų nurodytą technologinėje kortelėje svorį ir kokybę;
  - 8.6. pagamintą maistą išduoti nustatytu laiku (pagal grafiką) ir reikiamos temperatūros;
  - 8.7. užtikrinti maisto gaminimo patalpų ir inventoriaus švarą;
  - 8.8. negaminti patiekalų iš maisto produktų, kurių pasibaigęs galiojimo laikas;
  - 8.9. saugiai laikyti ir tinkamai naudoti dezinfektantus ir kitas plovimui naudojamas priemones;
  - 8.10. pasiženkinti valymo ir maitinimo inventorių (atnaujinti pagal poreikį) ;
  - 8.11. ant maistą liečiančių paviršių nepalikti ploviklių likučių ;
  - 8.12. užtikrinti, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;
  - 8.13. vykdyti kitus įstaigos administracijos teisėtus nurodymus.
9. Suteikti vaikui reikiamą pagalbą, pastebėjus smurtą, patyčias, prievartą, seksualinį ar kitokį išnaudojimą – apie tai informuoti direktoriaus pavaduotoją ikimokykliniam ugdymui.

### **IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ**

10. Šias pareigas vykdomas darbuotojas atsako:
- 10.1. už norminių dokumentų, reglamentuojančių maisto gamybą.
  - 10.2. už teisingą technologinio proceso organizavimą, įrenginių naudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją;
  - 10.3. už gaminamos produkcijos kokybę;
  - 10.4. už pagamintų patiekalų kokybę;
  - 10.5. už saugų produktų laikymą;
  - 10.6. už patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
  - 10.7. už teisingą darbo laiko naudojimą;
  - 10.8. už darbo drausmės pažeidimus;
  - 10.9. už gautų maisto produktų iš sandėlio tinkamą panaudojimą;
  - 10.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
  - 10.11. už pildomų dokumentų teisingumą;
  11. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
  12. Negalėdamas atvykti į darbą informuoja direktoriaus pavaduotoją ikimokykliniam ugdymui.
  13. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn.

Parengė direktoriaus pavaduotoja ikimokykliniam ugdymui Rūta Galinskienė  
Susipažinau ir sutinku:

\_\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Vardas, pavardė

\_\_\_\_\_

Parašas

