

NERINGOS GIMNAZIJA

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjas II grupė
(pareigybės pavadinimas) (nurodoma pareigybės grupė)
2. Pareigybės lygis : C ; kodas **512001**
3. Pareigybės paskirtis: reglamentuoti virėjo, darbinę veiklą.
4. Pareigybės pavaldumas : virėjas yra tiesiogiai pavaldus vyr. virėjui ir direktoriaus pavaduotojui ūkiui.
5. Virėją į darbą priima ir atleidžia gimnazijos direktorius vadovaudamasis Lietuvos Respublikos darbo kodeksu.
6. Virėjo pareigybė reikalinga, nuostatuose ir šiame pareigybės aprašyme numatytai veiklai organizuoti ir vykdyti.
7. Virėjas turi vadovautis gimnazijos nuostatais, gimnazijos direktoriaus įsakymais, gimnazijos vidaus tvarkos taisyklėmis, šiais pareiginiiais nuostatais ir etikos principais.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

8. Virėjas turi atitikti šiuos *reikalavimus*:
 - 8.1. Virėju gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, ir turėti atitinkamą virėjo išsilavinimą, sąžiningas, neturintis žalingų įpročių, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklauses įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas.
 - 8.1.1. iki 2022 m. rugsėjo 01 d.(per 5 metus) privalo įgyti atitinkamą virėjo kvalifikaciją (išsilavinimą).
 - 8.2. Maistą tvarkantys darbuotojai turi būti išklauses privalomųjų higienos žinių programą Žinoti ir taikyti darbe, Gerosios Higienos Praktikos taisykles. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktu nustatytu dažnumu.
9. Virėjas turi *mokėti ir išmanyti*:
 - 9.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 9.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 9.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 9.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 9.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 9.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 9.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 9.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 9.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 9.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 9.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
 - 9.12. gimnazijos organizacinę struktūrą;
 - 9.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
- 10.3. *Gebėti*:

- 10.3.1. dirbti kasos aparatu, išmanyti Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų taisykles;
- 10.3.2. savarankiškai planuoti maisto paruošimo darbų eiliškumą;
- 10.3.3. prisiimti atsakomybę už paskirtų pareigų vykdymą;
- 10.3.4. dirbti komandoje, bendrauti su žmonėmis.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

11. Virėjas privalo vykdyti šias funkcijas:

- 11.1 Atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies ir kitų) paruošimą.
- 11.2. Pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos.
- 11.3. Virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas.
- 11.4. Virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus.
- 11.5. Ruošti, apipavidalinti ir patiekti įvairius dietinius patiekalus.
- 11.6. Produktus laikyti šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos.
- 11.7. Tvarkyti valgyklos kasos aparato dokumentus, kasos knygą ir laikytis nustatytos jų tvarkymo tvarkos.
- 11.8. Vykdyti tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje. Nepatikėti savo pareigų vykdymo kitam asmeniui.
- 11.9. Dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo darbužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus.
- 11.10. Naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, malimo, skutimo ir kitokio maisto apdorojimo įrenginiais, šaldytuvais ir kitais prietaisais);
- 11.11. pagal valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina maisto patiekalus;
- 11.12. atiduoda maistą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas;
- 11.13 negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;
- 11.14. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;
- 11.15. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimais ir rakinamoje spintoje;
- 11.16. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;
- 11.17. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;
- 11.18. patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
- 11.19. dirbdamas plovykloje dėvi vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines;
- 11.20. naudojasi darbo įrankiais, elektros ir mechaniniais įrengimais (mėsos malimo mašina, šaldytuvais ir panašiomis priemonėmis);
- 11.21. dirba pagalbinius darbus virtuvėje,
- 11.22. palaiko pavyzdingą švarą virtuvėje ir pagalbinėse patalpose;
- 11.23. valydamas virtuvės patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imasi visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;
- 11.24. žaliavas neša tvarkingoje taroje;
- 11.25. padeda virėjui pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės, valo daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių;
- 11.26. baigęs darbą sutvarko darbo vietą, padeda nuvalytus įrankius į vietas;

11.19. vykdo kitus gimnazijos administracijos teisėtus nurodymus, vyr. virėjo nurodymus maisto ruošybos, sanitarijos ir higienos klausimais.

IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

12. Virėjas atsako už:

12.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

12.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

12.3. pagamintų patiekalų kokybę;

12.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;

12.5. saugų produktų laikymą;

12.6. patiktų materialinių vertybių saugojimą;

12.7. teisingą darbo laiko naudojimą;

12.8. darbo drausmės pažeidimus;

12.9. žalą, padarytą gimnazijai, dėl savo kaltės ar neatsargumo;

12.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.

13. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

14. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria gimnazijos direktorius.

Susipažinau, supratau ir sutinku

Vardas, pavardė, parašas