

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“ direktoriaus
2022 m. rugsėjo 14 d. įsakymu Nr. V-110

**VIRĖJO
PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 1.17.**

**I SKYRIUS
BENDROJI DALIS**

1. Kauno lopšelio darželio „Vėrinėlis“ (toliau – lopšelis-darželis) virėjo pareigybė, kodas 512001, yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą lopšelio-darželio bendruomenei.
4. Pavaldumas: Virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

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

5. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. analogiška darbo patirtis.
 - 5.3. išklauses sveikatos žinių kursus ir gavęs sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus;
 - 5.4. atlikęs medicininę apžiūrą ir nesergantis psichinėmis, užkrečiamomis ar kitomis ligomis. Virėjas privalo periodiškai tikrintis sveikatą teisės aktų nustatytais terminais;
 - 5.5. neturintis teistumo;
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių 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. 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 kokybės rodiklius;
 - 6.9. darbo tvarkos taisykles;
 - 6.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės ir apsaugos nuo elektros reikalavimus;
 - 6.11. 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. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 7.4. darbo sutartimi;
 - 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 7.6. 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. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

8.2. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

8.2.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

8.2.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

8.2.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

8.2.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

8.3. negamina patiekalų iš maisto produktų, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

8.4. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

8.5. 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;

8.6. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

8.7. planuoja pagalbinių virtuvės darbininkų darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;

8.8. maistą į grupes atiduoda laikantis sudaryto grafiko bei Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytų reikalavimų;

8.9. patiekalus patiekia švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

8.10. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;

8.11. baigus darbą, sutvarko ir patikrina, ar darbo vieta paliekama saugi ir tvarkinga.

8.12. vykdo kitus lopšelio-darželio administracijos teisėtus nurodymus.

Susipažinau ir sutinku

Parašas _____

Vardas Pavardė _____

Data _____