

PATVIRTINTA
Panevėžio „Šviesos“ ugdymo
centro direktoriaus
2021 m. rugsėjo 27 d.
įsakymu Nr. V-100

PANEVĖŽIO „ŠVIESOS“ UGDYMO CENTRO

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

- 1. Pareigų pavadinimas.** Virėjas yra Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro kvalifikuotas darbuotojas.
- 2. Pareigybės grupė .** 5.(kvalifikuotas darbuotojas, kurio pareigybė priskiriama C lygiui);
- 3. Pareigybės lygis:** C.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

- 4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos reikalavimus:**
 - 4.1** Dirbti virėju gali asmuo, turintis ne žemesnį nei vidurinį-techninį išsilavinimą (virėjo arba maisto paruošimo technologo specialybė).
 - 4.2** Virėjas privalo išmanyti:
 - 4.21**..maitinimo įstaigos darbo organizavimą;
 - 4.22.** maisto ruošimo technologijas, patiekalų laikymo ir išdavimo lankytojams tvarką;
 - 4.23.**Geros higienos praktikos taisyklės (toliau GHPT) ir jų taikymą įstaigoje, naudojimosi technologinėmis kortelėmis principus;
 - 4.24.** virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisyklės;
 - 4.25.** darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
 - 4.26.** kėlimo darbų leidžiamas normas;
 - 4.27.** nelaimingų atsitikimų darbe tyrimo tvarką;
 - 4.28.** materialinės atsakomybės pagrindus.
 - 4.3.** Virėjas privalo vadovautis įstaigos darbo tvarkos taisyklėmis, įstaigos vadovo įsakymais.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

- 5. Panevėžio „Šviesos“ specialiojo ugdymo centro virėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:**
 - 5.1.** Visus darbus maisto tvarkymo atlieka vadovaujantis GHPT.
 - 5.2.** Darbo vietoje turi sanitarinę knygelę ir sveikatos žinių bei higienos įgūdžių patikrinimo pažymėjimą.
 - 5.3.** Priima iš sandėlininko maisto produktus, stebint jų kokybę, ir pasirašo prekių priėmimo dokumente.
 - 5.4.** Gamina valgyklos vedėjo nurodytą patiekalų skaičių. Ruošiant maistą, virėjas privalo griežtai laikytis technologinių patiekalų gaminimo aprašymų.
 - 5.5.** Pasiruošia patiekalų išdavimui ir išduoda jį, tiksliai laikantis valgiaraštyje nurodytų svorių,

- kiekių, o taip pat maitinimo laiko nurodyto mokinių maitinimo tvarkoje.
- 5.6. Išduodant maistą seka, kad jo temperatūra atitiktų reikalavimus, nurodytus GHPT.
 - 5.7. Pabaigus darbą, išvalo ir, jei reikia, išdezinfekuoja savo darbo vietą, išvalo ir išplauna įrengimus, gamybinių inventorių.
 - 5.8. Naudojantis cheminėmis – dezinfekcinėmis medžiagomis, privalo mūvėti gumines pirštines.
 - 5.9. Esant mažesniai darbo krūviui (mokinių atostogų metu ar pan.) ar pagal sudarytą valymo planą, virėjas privalo atlikti sanitarinį patalpų, įrengimų ir įrankių valymą.
 - 5.10. Pildo (nurodytus įstaigos vadovo įsakymu) GHPT žurnalus, registruojant atliktus darbus.
 - 5.11. Saugo ir tausoja įstaigos turtą. Taupiai naudoja elektrą, vandenį, valymo priemones.
 - 5.12. Virėjas turi nuolat prižiūrėti patalpas ir įrengimus. Pastebėjus pažeidimus ar trūkumus, privalo informuoti maisto gamybos vedėją arba, esant reikalui, tiesiogiai su tuo susijusius atsakingus asmenis: elektriką, santechniką, stalių arba švietimo aprūpinimo skyriaus vedėją.
 - 5.13. Baigęs darbą, virėjas privalo užrakinti patalpas ir įjungti signalizaciją.
 - 5.14. Vykdo maisto gamybos vedėjo nurodymus, susijusius su virėjo funkcijomis.
 - 5.15. Vykdo kitus maisto gamybos vedėjo ar direktoriaus nurodymus, susijusius su tiesiogine valgyklos veikla.

Parengė:
maisto gamybos vedėja
Karolina Kuzmickienė

Susipažinau: virėja

Birutė Didelevičienė

Laima Janulienė

Rima Muzdeikienė