

PATVIRTINTA  
Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro  
direktoriaus 2023 m. gruodžio 28 d.  
įsakymu Nr. V-185

## **PANEVĖŽIO „ŠVIESOS“ UGDYMO CENTRO MAISTO GAMYBOS VEDĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Pareigų pavadinimas: Maisto gamybos vedėjas.
2. Pareigybės grupė: 2 (struktūrinių padalinių vadovai ir jų pavaduotojai, kurių pareigybė priskiriama A (A1 ar A2) arba B lygiui, atsižvelgiant į būtiną išsilavinimą toms pareigoms eiti);
3. Pareigybės lygis: B.

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

4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 4.1. Turėti aukštąjį (maisto paruošimo technologijos ir maitinimo organizavimo specialybė) išsilavinimą arba jam prilygintas studijas ir ne mažesnę kaip 1 metų vadovaujamo darbo maitinimo įstaigoje patirtį.
  - 4.2. Būti susipažinusi su įstaigos veiklos organizavimu, Higienos Norma HN 15: 2005 „Maisto higiena“, galiojančiomis Geros higienos praktikos taisyklėmis (toliau GHPT), Lietuvos Respublikos vyriausybės nutarimais ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ugdymo įstaigose.
  - 4.3. Žinoti maisto technologijos procesus ir racionalios mitybos pagrindus, technologinių patiekalų kortelių sudarymo principus ir planinio valgiaraščio, atitinkančio LR Sveikatos apsaugos ministro įsakymo “Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo“ reikalavimus.
  - 4.4 Sklandžiai dėstyti mintis raštu ir žodžiu, išmanyti dokumentų rengimo ir informavimo taisykles, mokėti dirbti su maisto produktų apskaitos programomis.

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

5. Maisto gamybos vedėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 5.1. organizuoja centro lankytojų, darbuotojų ir kitų asmenų, kurių maitinimas vykdomas pagal atskirą direktoriaus įsakymą, maitinimą valgykloje;
  - 5.2. organizuoja valgyklos darbuotojų darbą, vadovaudamasis patvirtinta tvarka ir jį kontroliuoja;

5.3. sudaro planinį valgiaraštį , atitinkantį LR Sveikatos apsaugos ministro įsakymo “Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo“ reikalavimus ir derina su centro direktoriumi;

5.4. sudarinėja patiekalų technologines korteles;

5.5. vadovauja GHPT vykdymui, pildo bei prižiūri, kaip pildomi darbuotojams priskirti žurnalai, vykdo kasmetinį valgyklos darbo vidaus auditą apie GHPT taikymą valgykloje;

5.6. sudarinėja kiekvienos dienos gaminamų patiekalų ir išduodamų produktų suvestinę, pagal dienos užsakymų duomenis. Suvestinę pateikia virėjams ir pagal ją paskirsto gamybos užduotis. Vykdo produktų pajamavimą ir nurašymą. Šiuos dokumentus pateikia sandėlininkui.

5.7. veda maitinimo apskaitą, kuri numatyta valgyklos darbo tvarkoje. Dalyvauja inventorizacijose, patikrinimuose, laikosi apskaitos taisyklių ir instrukcijų, perduoda dokumentus buhalterijai;

5.8. užsakinėja prekes, apskaičiuodamas jų poreikį pagal valgiaraštį ir numatomą valgančiųjų skaičių. Stebi, kad atvežtų prekių kaina atitiktų nustatytą sutartyje. Dalyvauja kartu su sandėlininku ginčuose su tiekėjais dėl prekių kiekių ir kokybės;

5.9. dalyvauja patiekalų gamybos procese ir degustacijoje, kontroliuoja, kad gamyba vyktų pagal technologinių kortelių aprašymą, sprendžia iškilusias problemas gamybos metu;

5.10. stebi, kad valgyklos darbuotojų darbas vyktų pagal galiojančias GHPT, atsako už pateikiamų patiekalų svorį, kokybę, kaloringumą, temperatūrą, reikalauja iš valgyklos darbuotojų atsakomybės, gaminant patiekalus ir išduodant juos;

5.11. užtikrina inventoriaus ir įrengimų priežiūrą bei remontą, teikia pasiūlymus dėl naujų įrengimų bei inventoriaus įsigijimo, bei nusidėvėjusių nurašymo;

5.12 .vykdo saugos darbe, priešgaisrinės saugos reikalavimus, kontroliuoja valgyklos darbuotojų šių reikalavimų vykdymą;

5.13. dalyvauja sudarant valgyklos darbuotojų darbo grafikus, pildant darbo apskaitos žiniaraštį;

5.14. rengia įstaigos direktoriui pasiūlymus, reikalauja iš valgyklos darbuotojų, kad būtų užtikrintas įstaigos turto saugumas ir racionalus panaudojimas.

Susipažinau: