PATVIRTINTA

Klaipėdos lopšelio-darželio „Nykštukas“

Direktoriaus 2017 m. balandžio 27 d.

Įsakymu Nr. V1-20

**KLAIPĖDOS LOPŠELIO-DARŽELIO ,,NYKŠTUKAS“ VIRĖJO**

**PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**VIRĖJO PAREIGYBĖ**

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Nykštukas“ (toliau – lopšelio-darželio) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotas darbininkas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pareigybės kodas – 512001
5. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriui, atskaitingas direktoriaus pavaduotojui.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI**

1. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
   1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir/ar įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
   2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
   3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas;
   4. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, termiškai apdorojant produktus.

**III SKYRIUS**

**VIRĖJO FUNKCIJOS**

1. Virėjas vykdo šias funkcijas:
   1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
   2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
   3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;

7.4. gamina maistą griežtai laikydamasis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių bei vadovaudamasis technologinėmis kortelėmis;

7.5. išduoda pagamintus patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) ar valgyklą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;

7.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;

7.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

7.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo rūbus, dengiančius asmeninius drabužius, taip pat dėvi tinkamą avalynę ir galvos apdangalą, dengiantį plaukus. Prijuostės ir darbo rūbai neturi siekti grindų;

7.9. prieš pradedant darbą kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;

7.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

7.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir atlieka registraciją žurnale;

7.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;

7.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;

7.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;

7.15. informuoja direktoriaus pavaduotoją apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;

7.16. tvarko virtuvę ir pagalbines patalpas, prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;

7.17. vykdo kitus direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.

**IV SKYRIUS**

**VIRĖJO ATSAKOMYBĖ**

8. Virėjas atsakingas už:

8.1. priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;

8.2. pagaminto maisto kokybę, patiekiamas normas, maisto dalinimą porcijomis, maisto išdavimą;

8.3. reikalingų dokumentų tvarkymą;

8.4. virtuvės patalpų švarą, tvarką ir sanitarinę būklę.

8.5. emociškai saugios aplinkos lopšelyje-darželyje puoselėjimą, reagavimą į smurtą ir patyčias pagal nustatytą tvarką.

9. Virėjui draudžiama įleisti į virtuvę pašalinius asmenis, savintis lopšeliui-darželiui priskirtus maisto produktus.

10. Virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pareigybės aprašymą perskaičiau, susipažinau, supratau, įsipareigoju vykdyti:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(darbuotojo vardas, pavardė, parašas, data)