PATVIRTINTA

Mažeikių r. Viekšnių lopšelio-darželio ,,Liepaitė“

direktoriaus 2020 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. V1-16

# VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

1. Mažeikių r. Viekšnių lopšelio-darželio ,,Liepaitė“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI**

1. Virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
   1. būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
   2. būtina ne mažesnė kaip 1 metų praktinio darbo patirtis;
   3. turi galiojančią sveikatos medicininio patikrinimo pažymą, kuri leidžia atlikti tą darbą;
   4. būti išklausęs privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą;
   5. būti susipažinęs su Mažeikių r. Viekšnių lopšelio-darželio ,,Liepaitė“ tvarkomis, susijusiomis su maitinimo organizavimu;
   6. žinoti Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įstaigoms;
   7. būti susipažinęs su darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos instrukcijomis;
   8. būti susipažinęs su darbo tvarkos taisyklėmis.

**III SKYRIUS**

**VIRĖJO FUNKCIJOS**

1. Virėjas vykdo šias funkcijas:
   1. gamina maistą pagal maitinimo organizatoriaus sudarytą valgiaraštį, laikantis technologinių reikalavimų;

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

4.3. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;

4.4. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;

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

4.6. atiduoda maistą pagal nustatytas maitinimo normas, reikiamos temperatūros ir laikantis maisto atidavimo grafiko;

4.7. paskirsto darbą virtuvės pagalbiniui darbininkui ir kontroliuoja jo vykdymą;

4.8. vykdo maitinimo organizatoriaus nurodymus vaikų maitinimo, higienos ir sanitarijos klausimais;

4.9. pildo priskirtus savikontrolės žurnalus;

4.10. laikosi asmens higienos, dirba apsivilkęs tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais ir naudojasi kitomis darbui reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis;

4.11. laikosi virtuvės patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

4.12. praneša maitinimo organizatoriui apie nekokybiškus maisto produktus ir (ar) kitas iškilusias problemas;

4.13. tausoja įstaigos nuosavybę, darbo įrankius, inventorių;

4.14. praneša maitinimo organizatoriui, direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams apie pastebėtus darbo įrankių ir kitų įrengimų gedimus;

4.15. teikia maitinimo organizatoriui, direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams pasiūlymus dėl darbo ir darbo sąlygų gerinimo;

4.16. vykdo ir kitus nenuolatinio pobūdžio raštiškus ir žodinius direktoriaus, maitinimo organizatoriaus, direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams, pavedimus.

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

Susipažinau: