

KAUNO LOPŠELIS – DARŽELIS „PASAKA“

DIETISTO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 26

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Dietistas yra priskiriamas specialistų grupei 226501.
2. Pareigybės lygis. Dietisto pareigybė yra B lygio pareigybė, kuriai būtinas ne žemesnis kaip aukštesnysis išsilavinimas ar specialusis vidurinis išsilavinimas, įgyti iki 1995 metų.
3. Pareigybės paskirtis. Dietisto pareigybė įstaigoje reikalinga kontroliuoti maisto produktų kokybę, sudaryti įstaigos maitinimo kasdieninius planinius bei individualius valgiaraščius, tikrinti patiekalų ruošimą, jų kokybę, maisto ruošimo skyriaus higieninę būklę. Mokyti maisto ruošimo skyriaus darbuotojus higienos reikalavimų.
4. Pareigybės pavaldumas. Dietistas yra tiesiogiai pavaldus direktoriui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Dietistu gali būti fizinis asmuo, jeigu jis atitinka šiai pareigybei keliamus reikalavimus:

amžius	ne jaunesnis kaip 21 metų
išsilavinimas	ne žemesnis kaip aukštesnysis išsilavinimas ar specialusis vidurinis išsilavinimas, įgyti iki 1995 metų
darbo stažas	reikalavimai nenustatomi
reikalavimai sveikatai	- nėra sveikatos sutrikimų, dėl kurių asmuo negalėtų atlikti pareigų; - turi būti atliktas sveikatos patikrinimas ir asmuo turi turėti atitinkamą pažymą, kad yra tinkamas šiam darbui; - turėti tvarkingą medicininę knygutę ir nustatytais terminais tikrintis sveikatą; - išklaisyti higienos įgūdžių programą vieną kartą per du metus;
specialūs reikalavimai	- turėti atitinkamą kvalifikaciją; - turėti gerus dietisto darbo įgūdžius - gerai mokėti valstybinę lietuvių kalbą; - būti susipažinęs su Lietuvos Respublikos įstatymais ir kitais teisės aktais susijusiais su pavestų funkcijų vykdymu; - gebėti valdyti, kaupti, sisteminti ir apibendrinti informaciją, sklandžiai dėstyti mintis žodžiu ir raštu; - mokėti naudoti kompiuterine įranga ir dirbti <i>Microsoft Office</i> programiniu paketu; - gebėti planuoti ir organizuoti savo veiklą;

žinios	<p>asmuo turi žinoti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pagrindinių maisto produktų sudėtį, šiuolaikinius sveiko maitinimo principus; -įstaigos darbo specifiką; -įstaigos struktūrą; -vaikų maitinimo organizavimą ir higieną; -valgiaraščio sudarymo principus; -gamybos ir asmens higienos reikalavimus; -darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles; -sanitarijos reikalavimus maisto ruošimo įstaigoms; -virtuvės darbo organizavimo pagrindus; -maisto produktų ir žaliavų klasifikaciją, rūšis, savybes; -ekologinių maisto produktų svarbą žmogaus mitybai; -reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms, jų laikymo sąlygas; -maisto produktų įsigijimo būdus; -maisto produktų maistinę vertę, šviežumo ir gedimo požymius, standartus; -maisto produktų ir žaliavų kokybės požymius ir nustatymo būdus; -maisto prekių standartizaciją; -maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklumą; -maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas ir technologinius procesus; -receptūras; -technologines korteles; -maisto produktų naudojimo normas; -gamybinės programos sudarymo principus; -pusgaminių klasifikavimą, rūšis, ruošimo technologiją, asortimentą; -reikalavimus, keliamus pusgaminių kokybei ir juslinio kokybės vertinimo rodiklius; -šiluminio apdorojimo būdus, jų įtaką maisto produktams; -šiluminių įrengimų panaudojimą; -karštųjų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologijas, atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; -patiekalų gamybos technologinių operacijų atlikimo eiliškumą; -rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau-RVASVT) sistemą; -sveikos mitybos principus; -karštųjų ir šaltųjų patiekimo reikalavimus; -karštųjų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius, patiekalų ydas; -mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; -su savo tiesioginiu darbu susijusius darbo kokybės reikalavimus; -darbo metu naudojamas bei įstaigos infrastruktūrą; -darbo tvarkos reikalavimus; -įstaigos teikiamas paslaugas; -sanitarijos bei higienos reikalavimus; -darbo saugos, darbo higienos, elektrosaugos, gaisrinės saugos reikalavimus; -aplinkos apsaugos reikalavimus; -teisės aktų reglamentuojančių informacijos (paslapčių) apsaugą reikalavimus; -pirmosios medicinos pagalbos suteikimo taisykles ir reikalavimus;
sugebėjimai	<p>asmuo turi mokėti (sugebėti):</p> <ul style="list-style-type: none"> -saugiai dirbti; -taikyti savo žinias praktiškai; -tinkamai taikyti norminius aktus vykdant darbo funkcijas; -atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimų požymius; -įvertinti maisto produktų ir patiekalų kokybę;

	<ul style="list-style-type: none"> -suprasti padažų ir garnyrų kulinarinę paskirtį; -laikytis darbo ir poilsio režimo; -laikytis etikos reikalavimų; -planuoti ir analizuoti savo profesinę veiklą bei rengti profesinės veiklos pranešimus ir ataskaitas; -užtikrinti veiklos kokybę; -valdyti turimus materialinius ir finansinius išteklius; -laikytis darbų ir gaisrinės saugos reikalavimų; -saugiai, pagal darbo saugos, elektrosaugos, gaisrinės saugos reikalavimus atlikti profesinės veiklos darbus; -suteikti pirmąją medicininę pagalbą nukentėjusiajam mechaninio, elektrinio, cheminio, terminio poveikio traumų atvejais; -efektyviai organizuoti savo veiklą ugdymo įstaigoje;
teisė vairuoti transporto priemonę	-reikalavimai nenumatomi;
papildomi reikalavimai (privalumai)	<ul style="list-style-type: none"> -individualus ir komandinis darbas; -iniciatyvumas; -gebėjimas sukonzentruoti dėmesį; -tikslumas; -kruopštumas; -atidumas; -atsakingumas; -savikontrolė; -gebėjimas nuolat mokytis ar kelti profesinę kvalifikaciją; -taktiškumas; -tolerantiškumas; -kompiuterinis raštingumas; -komunikabilumas; -kūrybingumas; -greita orientacija; -dėmesingumas; -optimizmas; -humaniškumas.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Dietistas vykdo šias funkcijas:

- 6.1. kontroliuoja gaunamų ir esančių sandėliavimo patalpose maisto produktų kokybę;
- 6.2. sudaro kasdieninius valgiaraščius (menu), skaičiuoja maistinę ir energetinę vertę;
- 6.3. pagal sudarytus valgiaraščius supažindina virėjus su naujų patiekalų ruošimo technologija, tikrina patiekalų ruošimą;
- 6.4. stebi ir analizuoja vaikų maitinimo kokybę, teikia informaciją įstaigos vadovui;
- 6.5. kontroliuoja saugos darbe ir darbo higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą;
- 6.6. taiko civilinės saugos, gaisrinės apsaugos, darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos reikalavimus;
- 6.7. prireikus suteikia pirmąją medicinos pagalbą;
- 6.8. taiko darbo ir asmens higienos reikalavimus;
- 6.9. tiesioginio vadovo pavedimu organizuoja virtuvės darbą;
- 6.10. parengia darbo vietą konkrečiai technologinei operacijai atlikti;

- 6.11. parenka maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį patiekalams ruošti;
 - 6.12. naudojami receptūromis;
 - 6.13. nustato maisto produktų bei žaliavų kokybę, šviežumo ir gedimų požymius;
 - 6.14. įvertina maisto produktų kokybę jusliniu būdu;
 - 6.15. prižiūri tinkamas sąlygas maisto produktams laikyti;
 - 6.16. kontroliuoja maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas;
 - 6.17. apskaičiuoja maisto produktų reikmes;
 - 6.18. naudoja receptūrų rinkinius ir technologijos korteles;
 - 6.19. sudaro technologines korteles;
 - 6.20. tvarko apskaitos dokumentus;
 - 6.21. apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ir patiekalams gaminti;
 - 6.22. vadovaujasi maisto produktų naudojimo normomis;
 - 6.23. naudojami informacinėmis technologijos priemonėmis reikiamam maisto produktų kiekiui apskaičiuoti;
 - 6.24. tiesioginio vadovo pavedimu sudaro maitinimo įstaigos gamybinę programą;
 - 6.25. įvertina šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams;
 - 6.26. prižiūri patiekalų gamybos technologines operacijas;
 - 6.27. taiko rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą maitinimo įstaigoje ir patiekalų gamybos technologijoje;
 - 6.28. jusliniu būdu nustato patiekalų kokybę.
7. Dietistas vykdo ir kitas įstatymų ir kitų teisės aktų nustatytas funkcijas, nenuolatinio pobūdžio direktoriaus pavedimus įstaigos kompetencijos klausimais, neprieštaraujančius Lietuvos Respublikos įstatymams ir kitiems teisės aktams.

VI SKYRIUS TEISĖS IR PAREIGOS

8. Dietistas turi šias teises:
- 8.1. savo kompetencijos ribose pasirašyti materialinių vertybių priėmimo – perdavimo dokumentus;
 - 8.2. teikti tiesioginiam vadovui arba įstaigos administracijai pasiūlymus dėl jo atliekamų funkcijų gerinimo ar tobulinimo;
 - 8.3. prašyti, kad darbdavys, įstaigos vadovas ar kiti įstaigos darbuotojai suteiktų informaciją ar pateiktų duomenis, kurie yra būtini jo funkcijoms įgyvendinti;
 - 8.4. reikalauti, kad įstaigos vadovas (administracija) imtųsi priemonių, padedant jam įgyvendinti šioje instrukcijoje numatytas teises ir pareigas;
 - 8.5. reikalauti, kad darbdavys sudarytų saugias ir sveikatai nekenksmingas darbo sąlygas, aprūpintų techniškai tvarkingomis darbo priemonėmis;
 - 8.6. atsisakyti dirbti, raštu informavus įstaigos vadovą, jeigu yra pavojus darbuotojų saugai ir sveikatai, jis neaprūpintas reikiamomis darbo priemonėmis arba jos yra netinkamos naudoti;
 - 8.7. įstatymų nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;
 - 8.8. įstatymų nustatyta tvarka nutraukti neterminuotą ar terminuotą darbo sutartį, jeigu darbdavys pažeidžia įstatymų nustatytus darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus;
 - 8.9. susipažinti su įstaigos administracijos sprendimais ir jų projektais, susijusiais su jo veikla;
 - 8.10. dietistas turi ir kitas įstatymuose ar kituose norminiuose teisės aktuose numatytas teises.
9. Dietistas privalo:
- 9.1. imtis visų įmanomų teisėtų priemonių savo funkcijoms įgyvendinti;

9.2. saugoti gamybines ir komercines paslaptis, kurias sužino atlikdami savo pareigas, užtikrinti informacijos apie darbuotojus sveikatos būklę konfidencialumą;

9.3. mokytis ir tobulinti profesinę kvalifikaciją mokymo kursuose, seminaruose įstaigoje ar kituose renginiuose;

9.4. dirbti dorai ir sąžiningai;

9.5. laikytis darbo drausmės;

9.6. laiku ir tiksliai vykdyti darbdavio nurodymus;

9.7. laukytis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų;

9.8. rūpintis kitų įstaigos darbuotojų sauga ir sveikata;

9.9. tausoti darbdavio turtą;

9.10. vykdyti kitas įstatymuose ar kituose norminiuose teisės aktuose numatytas pareigas.

10. Dietistas turi laikytis nustatyto įstaigoje gaisrinės saugos režimo, neleisti susidaryti sąlygoms keliančioms gaisro riziką bei imtis atitinkamų prevencijos priemonių.

11. Dietistas privalo vykdyti valstybės valdžios, valdymo institucijų ir valstybinių kontrolės įstaigų pareigūnų teisėtus nurodymus kuruojamos veiklos klausimais.

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

12. Dietisto veikla vertinama teisės aktų nustatyta tvarka.

13. Dietistas už savo funkcijų nevykdymą ar netinkamą vykdymą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

14. Įstaigos dietisto darbo santykius reglamentuoja Lietuvos Respublikos darbo kodeksas ir kiti teisės aktai.

15. Keičiantis darbuotojui, įstaigos dietisto žinioje esantys dokumentai, antspaudai, spaudai perduodami pagal aktą.

16. Pareigybės aprašymas gali būti keičiamas, pildomas dėl įstatymų ir kitų teisės aktų pakeitimų ar dėl ugdymo įstaigos administracijos struktūrinių pertvarkymų.

17. Dietistas atsako:

17.1. už darbo pareigų nevykdymą arba netinkamą jų vykdymą dėl jo kaltės;

17.2. už darbo drausmės pažeidimus;

17.3. už darbo pareigų pažeidimus;

17.4. už darbuotojų saugą ir sveikatą kontroliuojančių institucijų teisėtų nurodymų ar reikalavimų nevykdymą;

17.5. už teisės pažeidimus, padarytus pavestų funkcijų vykdymo metu;

17.6. už žalą padarytą ugdymo įstaigai, kai yra visos materialinės atsakomybės atsiradimo sąlygos.

18. Atsižvelgiant į atsakomybės atsiradimo pagrindą, dietistui gali būti taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybė.

19. Drausmines nuobaudas dietistui įstatymų nustatyta tvarka skiria ugdymo įstaigos vadovas.

Susipažinau:

Eil. Nr.	Susipažinimo data	Vardas, Pavardė	Parašas