

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Pasaka“
direktoriaus 2021 m. spalio 25 d.
įsakymu Nr. V-70

KAUNO LOPŠELIS – DARŽELIS „PASAKA“

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 16

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei 512001.
2. Pareigybės lygis. Virėjo pareigybė yra C lygio pareigybė, kuriai būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.
3. Pareigybės paskirtis. Virėjo pareigybė įstaigoje reikalinga ugdymo įstaigos maisto ruošimui ir patiekimui užtikrinti.
4. Pareigybės pavaldumas. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

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

amžius	ne jaunesnis kaip 18 metų
išsilavinimas	ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija
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; -išklaudyti higienos įgūdžių programą vieną kartą per du metus;
specialūs reikalavimai	-gerai mokėti valstybinę lietuvių kalbą; -gerai žinoti higienos reikalavimus;

	<ul style="list-style-type: none"> -gerai išmanyti maisto ruošimui keliamus reikalavimus; -turėti gerus virėjo darbo įgūdžius; -turėti geras žinias profesiniais klausimais; -gebėti planuoti ir organizuoti savo veiklą, dirbti komandoje; -geri bendravimo įgūdžiai;
žinios	<p>asmuo turi žinoti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -saugaus darbo taisykles, virtuvėje esančių įrengimų eksploatacines ar gamintojo instrukcijas ir jas vykdyti; -Lietuvos Respublikos įstatymų, LR Vyriausybės nutarimų ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų priėmimą, patiekalų gamybą, sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą ugdymo įstaigoje; -įstaigos Darbo tvarkos taisykles, darbų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos taisyklių reikalavimus ir darbui būtinų asmeninių apsaugos priemonių naudojimo ir priežiūros taisykles; -Lietuvos higienos normą HN:75 ir „Geros higienos praktikos taisykles“;
sugebėjimai	<p>asmuo turi mokėti (sugebėti):</p> <ul style="list-style-type: none"> -suteikti pirmąją medicininę pagalbą nukentėjusiajam mechaninio, elektrinio, cheminio, terminio poveikio traumų atvejais ar nelaimingo atsitikimo atvejais; -efektyviai organizuoti savo veiklą ugdymo įstaigoje; -bendrauti ir bendradarbiauti su kitais darbuotojais;
teisė vairuoti transporto priemonę	-reikalavimai nenustatomi;
papildomi reikalavimai (privalumai)	<ul style="list-style-type: none"> -komandinis darbas; -prisitaikyti prie technologijų kaitos bei kintamų darbo sąlygų; -savarankiškumas priimant sprendimus; -kruopštumas; -atidumas; -atsakingumas; -savikontrolė; -gebėjimas nuolat mokytis ar kelti profesinę kvalifikaciją; -taktiškumas;

	-mandagumas; -dėmesingumas; -tikslumas
--	--

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas atlieka šias funkcijas:

6.1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal perspektyvinį valgiaraštį reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

6.2. planuoja maitinimą (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

6.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

6.4. grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustačius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariu valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

6.5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

6.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) virimus (kepimus, svėrimus);

6.7. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius reikalavimus

ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

6.6.8. maisto produktus ir patiekalus į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

6.6.9. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

6.6.10. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja svarbius

valdymo taškus;

6.6.11. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

6.6.12. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;

6.7.

VI SKYRIUS

TEISĖS IR PAREIGOS

7. Virėjas turi šias teises:

7.1. sužinoti apie darbo aplinkoje esančius sveikatai pavojingus ir kenksmingus veiksnius;

7.2. teikti tiesioginiam vadovui arba įstaigos administracijai pasiūlymus dėl jo atliekamų funkcijų gerinimo ir tobulinimo;

7.3. teikti siūlymus tiesioginiam vadovui arba įstaigos administracijai dėl ugdymo proceso ir įstaigos veiklos tobulinimo;

7.4. pasitelkti kitus įstaigos darbuotojus sprendžiant klausimus, susijusius su jo funkcijų įgyvendinimu (jei yra vadovo leidimas);

7.5. prašyti darbdavio suteikti informaciją ar pateikti duomenis, kurie yra būtini jo funkcijoms įgyvendinti;

7.6. reikalauti, kad darbdavys ar įstaigos vadovas imtųsi priemonių, padedant jam įgyvendinti šiame apraše numatytas teises ir pareigas;

7.7. reikalauti, kad darbdavys sudarytų saugias ir sveikatai nekenksmingas darbo sąlygas, aprūpinant techniškai tvarkingomis darbo priemonėmis;

7.8. atsisakyti dirbti, raštu informavus įstaigos vadovą, jeigu yra pavojus darbuotojų saugai ir sveikatai, jis neaprūpinamas reikiamomis darbo priemonėmis arba jos yra netinkamos naudoti;

7.9. įstatymų nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

7.10. įstatymų nustatyta tvarka nutraukti neterminuotą ar terminuotą darbo sutartį, jeigu darbdavys pažeidžia įstatymų nustatytus darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus;

7.11. susipažinti su įstaigos veiklą reglamentuojančiais dokumentais, administracijos ir savivaldos organų nutarimais bei susitarimų protokolais;

7.12. į savalaikį ir pakankamą aprūpinimą darbui skirtomis priemonėmis, įrankiais bei asmeninėmis apsaugos priemonėmis.

8. Virėjas turi ir kitas įstatymuose ar kituose norminiuose teisės aktuose numatytas

teises.

8.1 pastebėjus smurtą prieš vaikus praneša lopšelio- darželio direktoriui ir vaikų teisių apsaugos tarnybai.

9. Virėjas privalo mokėti ir žinoti:

9.1. materialinės atsakomybės pagrindus;

9.2. Įstaigos įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

9.3. patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus;

9.4. pagrindines maisto gaminimo taisykles ir maitinimo normas;

9.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

9.6. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;

9.7. gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

9.8. kaip išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo;

9.9. košių virimo ir daržovių virimo, kepimo, troškinimo būdus bei trukmę;

9.10. priklausomai nuo atliekamo darbo dėvi tvarkingą, higienos reikalavimus atitinkančią aprangą;

9.11. ligos ir atostogų metu vaduoja vyr. virėją ir/ar pagalbinį darbininką.

9.12. praneša direktoriui apie savo neatvykimą į darbą;

9.13. pietauja savo darbo vietoje arba už Įstaigos ribų;

9.14. nustatyta tvarka profilaktiškai pasitikrina sveikatą;

9.15. pajutus užkrečiamų ligų simptomus, informuoja bendrosios praktikos slaugytoją;

9.16. dirba pagal „Geros higienos praktikos taisykles“ ir Lietuvos higienos normas

HN:75.

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

11. Virėjas turi ir kitų teisės aktuose numatytų teisių ir pareigų, reikalingų funkcijoms vykdyti.

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

12. Ugdyimo įstaigos virėją skiria ir atleidžia ugdyimo įstaigos direktorius Lietuvos Respublikos darbo kodekso nustatyta tvarka.

13. Įstaigos virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

14. Virėjo veikla vertinama teisės aktų nustatyta tvarka.

15. Virėjas už savo funkcijų nevykdymą ar netinkamą vykdymą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

16. Įstaigos virėjo darbo santykius reglamentuoja Lietuvos Respublikos darbo kodeksas ir kiti teisės aktai.

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

Susipažinau:

Eil. Nr.	Susipažinimo data	Vardas, Pavardė	Parašas
1	2021-10-25	Loreta Viršbickienė	
2	2021-10-25	Zita Ramonienė	
3	2021-10-25	Daiva Kudrevičiūtė	