

PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Žiogelis“
direktoriaus 2017 m. rugsėjo 4 d.
įsakymu Nr. V-113

ŠIAULIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽIOGELIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. SKYRIUS VIRĖJO PAREIGYBĖ

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Žiogelis“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis - virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis - tinkamai paruošti maistą lopšelio-darželio „Žiogelis“ ugdytiniams.
4. Pavaldumas - virėjas pavaldus vyr. virėjui, direktoriui.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. Virėjas turi žinoti ir išmanyti: Higienos normos, reglamentuojančios maisto gamybą, sanitariją, Gerosios higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms organizuoti.

III. SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Geros higienos praktikos taisyklių vykdymas.
7. Pasiruošti darbui, prisilaikant higienos ir darbų saugos reikalavimų
8. Paruošti darbo vietą duotai užduočiai atlikti, racionaliai planuoti ir organizuoti savo darbą.
9. Įvertinti žaliavų kokybę, žinoti jų asortimentą, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
10. Atlikti pirminį žaliavų paruošimą.
11. Žinoti šiluminio paruošimo būdus.
12. Paruošti sriubas ir padažus;

13. Paruošti karštuosius patiekalus;
14. Paruošti šaltuosius patiekalus;
15. Paruošti saldžiuosius patiekalus;
16. Paruošti karštuosius ir šaltuosius gėrimus;
17. Paruošti dietinius patiekalus.
18. Paruošti tausojančius patiekalus.

IV. SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

19. Atsako už:
 - 19.1. teisingą naudojimąsi technologine dokumentacija;
 - 19.2. pagamintų patiekalų kokybę;
 - 19.3. pagaminto produkto svorio atitikimą pagal dienos valgiaraštį, atitinkantį vaikų skaičių ir porcijas;
 - 19.4. pagamintų patiekalų atidavimą vartotojui ne žemesnėje temperatūroje, kaip + 68⁰C
 - 19.5. pagaminto produkto realizacijos trukmę iki - 2 val.;
 - 19.6. sugebėjimą dirbti komandoje;
 - 19.7. tinkamą virtuvės įrengimų naudojimą ir priežiūrą;
 - 19.8. švarą ir tvarką savo darbo vietoje;
 - 19.9. gerosios higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms reikalavimų ir Higienos normų vykdymą;
 - 19.10. maisto kiekį išduotą iš sandėlio ir maisto produktų sumą, nurodytą sąskaitose-faktūrose.
 - 19.11. už darbo drausmės pažeidimus, savo pareigų netinkamą vykdymą atsako įstatymų nustatyta tvarka.
20. Atsako už produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą virtuvėje.

PRITARTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Žiogelis“
įstaigos tarybos 2017 m. rugpjūčio 31 d.
protokolu Nr. PR-17

SUDERINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Žiogelis“
Profesinės sąjungos pirmininkė

Rasa Pranckūnienė
2017-08-31