

ROKIŠKIO R. OBELIŲ GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Virėjo pareigybė, kodas 512001, yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: C.
 - 2.1. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą Rokiškio r. Obelių gimnazijos bendruomenei.
 - 2.2. Virėjas pavaldus direktoriaus pavaduotojai ūkio reikalams.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
 - 3.1. turėti nežemesnį kaip vidurinį išsilavinimą, ir (ar) įgyta profesinę kvalifikaciją;
 - 3.2. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 3.3. virtuvės darbo organizavimą;
 - 3.4. žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles, įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą, patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją, įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus, pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas, šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą, paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 3.5. būti susipažinus su darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimais.
 - 3.6. Vyriausiasis virėjas privalo vadovautis: Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą; darbo sutartimi; šiuo pareigybės aprašymu;
 - 3.7. būti susipažinus ir vadovautis Rokiškio r. Obelių gimnazijos Asmens ir mokinių duomenų tvarkymo taisyklėmis, Rokiškio r. Obelių gimnazijos nuostatais Rokiškio r. Obelių gimnazijos darbo tvarkos taisyklėmis, Smurto prevencijos ir intervencijos vykdymo Rokiškio r. Obelių gimnazijoje tvarkos aprašu, Drausminimo bei poveikio priemonių taikymo netinkamai besielgiantiems mokiniams tvarkos aprašu.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 4.1. ruošia maisto produktus, gamina patiekalus, tikrina maisto kokybę, sveria ingredientus, juos matuoja ir maišo;
 - 4.2. reguliuoja orkaitių, keptuvų, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminių įrangos temperatūrą;
 - 4.3. naudoja didelių gabaritų maisto gaminių įrangą;
 - 4.4. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;
 - 4.5. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:
 - 4.5.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

- 4.5.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;
 - 4.5.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;
 - 4.5.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;
 - 4.6. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;
 - 4.7. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;
 - 4.8. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;
 - 4.9. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;
 - 4.10. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;
 - 4.11. mokiniams patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
 - 4.12. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;
 - 4.13 vykdo kitus administracijos teisėtus nurodymus.
-

