

PATVIRTINTA
Vilniaus r. Egliškių šv. Jono Bosko
gimnazijos direktoriaus
2022-08-31 įsakymu Nr. V-63

VILNIAUS R. EGLIŠKIŲ ŠV. JONO BOSKO GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 17

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Pareigybės pavadinimas: Vilniaus r. Egliškių šv. Jono Bosko gimnazijos (toliau – Gimnazija) virėjas.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuoti darbuotojai.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pareigybės pavaldumas: virėjas tiesiogiai pavaldus Gimnazijos direktoriui ir direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. virėju gali būti ne jaunesnis, kaip 18 metų, turintis ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir/ar profesinę kvalifikaciją (privalumas – virėjo kvalifikacija), nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą ir išklausęs higienos įgūdžių mokymų kursus, įvadinį, priešgaisrinį ir darbo vietoje instruktavimą, susipažinęs su geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms;
 - 5.2. virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 5.2.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 5.2.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 5.2.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.2.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 5.2.5. įvairių maisto produktų šiluminio paruošimo būdus;
 - 5.2.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.2.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.2.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.2.9. maisto produktų pristatymo, transportavimo, saugojimo, paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.2.10. Gimnazijos organizacinę struktūrą;
 - 5.2.11. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus;
 - 5.3. virėjas privalo vadovautis:
 - 5.3.1. Gimnazijos darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 5.3.2. darbo sutartimi;
 - 5.3.3. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 5.4.4. kitais Gimnazijos lokaliniais dokumentais (Gimnazijos nuostatais, Gimnazijos direktoriaus įsakymais, tvarkomis, aprašais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. atsakingas už maisto sandėlių ir žalių daržovių valymą bei paruošimą;
 - 6.1.1. laiku užsako, priima maisto produktus, laikantis visų reikalavimų;

6.1.2. patikrina maisto produktų kokybę, kiekį, galiojimo laiką, atitikimą sutartyse numatytoms sąlygoms; sandėliuoja ir saugo produktus pagal reikalavimus, visiškai materialiai už juos atsako;

6.1.3. veda maisto produktų apskaitą, kitą sandėlio dokumentaciją;

6.1.4. išduoda maisto produktus į virtuvę atsakingai virėjai pagal nurodytą dokumentaciją ir kiekius;

6.1.5. plaudamas daržoves ar indus dėvi vandeniui nelaidžią prijuostę ir/ar gumines pirštines;

6.1.6. visas žaliavas laiko tam skirtose vietose;

6.1.7. valo daržoves rankiniais įrankiais ir/ar mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant tam skirtų lentelių;

6.1.8. atiduoda į virtuvę laiku ir kokybiškai nuvalytas šviežias daržoves bei vaisius;

6.1.9. esant poreikiui, padeda pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės;

6.1.10. moka naudotis elektriniais įrenginiais – bulvių skutimo mašina, virduliu, šaldytuvu, šaldymo kamera, daržovių valymo, pjaustymo, tarkavimo įrenginiais ir kt., naudojami jais tik gerai susipažinęs su šių prietaisų veikimo principais, žinodamas saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimus;

6.2. atsakingas už maisto ruošimą;

6.2.1. moka nustatyti darbų vykdymo eiliškumą, produkcijos gamybos maršrutą ir operacijų atlikimo tvarką;

6.2.2. kontroliuoja technologinę drausmę ir teisingą įrenginių eksploatavimą;

6.2.3. gamina maisto patiekalus, laikantis dienos valgiaraščių ir patvirtintų gaminių technologijų;

6.2.4. dalindamas maistą į Gimnazijos valgyklą, užtikrina maisto dienos tinkamą davinį ir kaloringumą;

6.2.5. moka naudotis elektriniais įrenginiais – bulvių skutimo mašina, virduliu, šaldytuvu, šaldymo kamera, konvekcine krosnimi, daržovių valymo, pjaustymo, tarkavimo įrenginiais ir kt., naudojami jais tik gerai susipažinęs su šių prietaisų veikimo principais, žinodamas saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimus;

6.2.6. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių pasibaigęs galiojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

6.2.7. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

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

6.2.9. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių;

6.2.10. maisto produktus paruošia laiku, kad vaikai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

6.2.11. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

6.2.11.1. nefasuotų, greitai gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

6.2.11.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

6.2.11.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

6.2.11.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

6.2.12. laikosi darbo eigos nuoseklumo, priemonių, įrankių, indų, prietaisų markiracijos nurodymų, naudoja juos pagal paskirtį ir geros higienos praktikos taisyklių nurodymus.

6.3. atsakingas už pagaminto maisto išdalinimą, valgyklos darbą;

6.3.1. moka nustatyti maitinimo darbų vykdymo eiliškumą, maitinimo atlikimo organizavimo tvarką;

6.3.2. pasiruošia maitinimui stalus, serviruoja juos klasei skirtais įrankiais ir indais;

6.3.3. reikiamu laiku (pagal maitinimo grafiką mokslo metams) rankiniu būdu atneša iš Gimnazijos virtuvės klasės reikmėms skirtuose induose pagamintą maistą;

6.3.4. atneštą iš virtuvės maistą, išdalina mokiniams, atsižvelgdamas į valgiaraštyje nurodytus atskirų maisto patiekalų kiekius;

6.3.5. užtikrina tinkamą dienos maitinimo davinį;

6.3.6. savavališkai nekeičia, nemažina porcijų;

6.3.7. tiekdamas maistą, nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

6.3.8. po maitinimo iš panaudotų indų pašalina maisto likučius, nuneša ir padeda juos į atliekoms skirtas talpas;

6.3.9. plauna rankomis panaudotus indus, įrankius, juos džiovina tam skirtose džiovyklose, valo stalus;

6.3.10. rūpinasi savalaikiu valgyklos bei jos pagalbinių patalpų priežiūra, pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi valgykloje esančių priemonių laikymu, informuoja apie pastebėtus trūkumus ar gedimus Gimnazijos direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;

6.4. virėjų funkcijos (privalomos visiems):

6.4.1. užtikrina, kad virtuvės, sandėlio, valgyklos patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais, pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, specialiai tam skirtoje spintoje;

6.4.2. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinėmis medžiagomis ir priemonėmis;

6.4.3. dėvi tik švarius ir tvarkingus specialiuosius rūbus, naudojami kitomis darbui reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis;

6.4.4. darbo vietoje laikosi saugos, sveikatos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

6.4.5. baigus darbą, sutvarko darbo vietą, patikrina, ar uždaryti langai, išjungti elektros įrengimai, elektra. Visus įrankius ir darbo drabužius sudeda į jiems skirtas vietas, užrakina duris;

6.4.6. darbe vadovaujasi rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais ir geros higienos praktikos taisyklėmis, žino jų taikymo atvejus Gimnazijos maitinimo organizavimo reikmėms;

6.4.7. negalėdamas atvykti į darbą, apie tai praneša Gimnazijos direktoriui ar Gimnazijos direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams;

6.4.8. reguliariai, atsižvelgiant į teisės akto reikalavimus, išklauso sveikatos žinių minimumo kursus ir gauna privalomus sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus;

6.4.9. reguliariai, teisės aktų nustatytais terminais ir tvarka, tikrinasi sveikatą ir Gimnazijos atsakingiems asmenims pateikia medicininės apžiūros išvadas;

6.4.10. esant reikalui, šalių susitarimu, atlieka kitus darbus, vykdo kitus Gimnazijos direktoriaus pavedimus, nenumatytus sutartyje, neviršydamas darbo laiko ir neprieštaraudamas Lietuvos Respublikos Darbo kodeksui;

6.4.11. puoselėja pozityvias vertybes ir bendruomeniškumą (mandagumą, paslaugumą, rūpinimąsi kitais, pagarbą, pasitikėjimą, solidarumą, lygiateisiškumą ir kt.), emociškai saugią ugdymo(si) aplinką, reaguoja į smurtą ir patyčias pagal Gimnazijoje nustatytą tvarką.

Susipažinau ir sutinku

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)

