

## **ŠIAULIŲ R. KURŠĖNŲ LOPŠELIS-DARŽELIS „ŽIEDELIS“**

### **VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

#### **I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Šiaulių r. Kuršėnų lopšelio-darželio „Žiedelis“ (toliau – Lopšelis-darželis) virėjas yra II grupės biudžetinės įstaigos darbuotojas dirbantis pagal darbo sutartį.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – gaminti maisto patiekalus pagal valgiaraštį ir technologines korteles, vykdyti šiame pareigybės aprašyme nurodytas funkcijas.
4. Pareigybės pavaldumas – virėjas yra tiesiogiai pavaldus Lopšelio-darželio direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams. Virėją į darbą priima ir atleidžia iš pareigų teisės aktų nustatyta tvarka Lopšelio-darželio direktorius.

#### **II SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos kvalifikacinius reikalavimus:
  - 5.1. turėti ne žemesnį, kaip vidurinį išsilavinimą ir virėjo profesinę kvalifikaciją;
  - 5.2. gebėti savarankiškai planuoti ir organizuoti darbą.

#### **III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

6. Virėjas vykdo šias funkcijas:
  - 6.1. gamina maisto patiekalus pagal valgiaraštį ir technologines korteles;
  - 6.2. nepažeidžia maisto patiekalų gaminimo technologijos;
  - 6.3. laikosi produktų realizavimo terminų;
  - 6.4. laikosi sanitarinės higienos reikalavimų:
    - 6.4.1. lentas ir stalus paženklina, naudoja pagal nustatytą darbo pobūdį (I –pirminiam produktų apdorojimui, II – šiluminio apdorojimo gaminimams, III – galutiniam maisto ruošimui);
    - 6.4.2. žalius produktus ir produktus, kurie bus duodami vaikams neruošti šiluminiu būdu, laiko atskirai;
  - 6.5. ruošiant maistą, laikosi tokių pagrindinių taisyklių:
    - 6.5.1. ant cinkuota skarda uždengtų stalų leidžiama dėti žalią mėsą ir žuvį. Miltiniai patiekalai turi būti ruošiami ant maisto ruošimui skirtų lentų;
    - 6.5.2. mėsos, žuvies, daržovių ir kiti patiekalai ruošiami ant atskirų maisto ruošimui skirtų lentų;
    - 6.5.3. žali ir virti produktai ruošiami ant atskirų, atitinkamai paženklintų stalų, atskirais įrankiais;
    - 6.5.4. ypač rūpestingai turi būti ruošiami produktai, kurie neapdorojami karščiu;
  - 6.6. virtuvės indus, puodus, smulkųjį inventorių (maisto ruošimo lentas, maišykles ir kt.) išplauna karštu (45-50 C) vandeniu su leistinais plovikliais, po to perskalauja karštu vandeniu ir džiovina ant grotelių;
  - 6.7. maisto bloko patalpas nuolat valo ir plauna, naudojant ploviklius, kartą per mėnesį išdezinfekuoja;

- 6.8. laiku, pagal vaikų dienotvarkę, pagamina, matuoja pietums pagamintos produkcijos temperatūrą, išduoda maistą iš virtuvės ir / ar pristato pietų ir vakarienės maistą vaikams į grupes;
- 6.9. neleidžia į virtuvę pašalinių asmenų, personalui maitintis virtuvėje;
- 6.10. markiruoja virtuvės indus ir inventorių;
- 6.11. laikosi Lopšelio-darželio darbuotojų etikos kodekso, Darbo tvarkos taisyklių, Smurto ir patyčių prevencijos įgyvendinimo Lopšelyje-darželyje tvarkos.

#### **IV SKYRIUS VIRĖJO ATSAKOMYBĖ**

7. Lopšelio-darželio virėjas atsako už:
- 7.1. priimtų produktų, pagaminto maisto kokybę ir kiekį;
- 7.2. patikėto inventoriaus bei patalpų tausojimą, tvarką ir švarą virtuvėje.
8. Virėjas atsako teisės aktų nustatyta tvarka už darbo drausmės pažeidimus, funkcijų neatlikimą ar netinkamą jų atlikimą.

---

(parašas)

---

(vardas, pavardė)

---

(data)