

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių Dainų progimnazijos virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį. Pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis – C.

II SKYRIUS PAREIGYBĖS PASKIRTIS IR PAVALDUMAS

3. Virėją priima į darbą ir atleidžia iš darbo progimnazijos direktorius.
4. Virėjas yra pavaldus valgyklos vedėjui, darbo metu vykdo visus jo nurodymus bei reikalavimus.

III SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

5. Virėjo pareigas gali užimti asmuo, turintis ne žemesnį kaip vidurinis išsilavinimą ar įgytą profesinę kvalifikaciją.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.11. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.12. gimnazijos organizacinę struktūrą;
 - 6.13. darbo tvarkos taisykles;
 - 6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis: Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais; Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą; vidaus darbo tvarkos taisyklėmis; darbo sutartimi; šiuo pareigybės aprašymu; kitais lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis).

IV SKYRIUS FUNKCIJOS

7. Virėjas atlieka šias funkcijas:

- 7.1. gamina pagal technologines korteles: kulinarinius patiekalus; šaltus patiekalus; sriubas; antrus patiekalus; padažus; saldžius patiekalus; dietinius patiekalus.
- 7.2. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
- 7.3. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;
- 7.4. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraudant;
- 7.5. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
- 7.6. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
- 7.7. ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;
- 7.8. tikrina maisto kokybę;
- 7.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaudamasis receptais ir asmeniniu suvokimu;
- 7.10. nustato tinkamą naudojamų orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
- 7.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
- 7.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą.
8. Virėjas privalo: nustatyti laiku tikrintis sveikatą; dėvėti švarius ir tvarkingus darbo rūbus; išklausti įvadinį bei pirminį instruktazą darbo vietoje; griežtai laikytis patiekalų ruošimo receptūrų.
9. Neužsiima pašaliniais darbais.

V SKYRIUS

TEISĖS

10. Virėjas turi teisę:
 - 11.1. gauti darbo rūbus bei galvos apdangalą;
 - 11.2. reikalauti visų žaliavų bei maisto produktų, reikalingų patiekalams paruošti pagal numatytą asortimentą;
 - 11.3. turėti saugias darbo ir asmens higienos sąlygas;
 - 11.4. gauti spec. priemonės švarai palaikyti.

VI SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

11. Virėjas atsako:
 - 11.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
 - 11.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
 - 11.3. pagamintų patiekalų kokybę;
 - 11.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
 - 11.5. paimtus gamybai ir laikomus virtuvėje produktus;
 - 11.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
 - 11.7. teisingą darbo laiko naudojimą.
 - 11.8. darbo drausmės pažeidimus;
 - 11.9. žalą, padarytą progimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
 - 11.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą;
 - 11.11. tiesioginių valgyklos vedėjo nurodymų įvykdymą;
 - 11.12. savalaikių patiekimo paruoštų patiekalų ir gaminių mokiniams;
 - 11.13. už savo pareigybės aprašymo, progimnazijos darbo tvarkos taisyklių, progimnazijos kolektyvinės sutarties, darbo drausmės, įsakymų ir kitų norminių teisės aktų reikalavimų vykdymą;

11.14. už reikalavimų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, arba padarius drausminius, materialinius pažeidimus taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė ir baudžiamoji atsakomybė.

SUDERINTA

Šiaulių Dainų progimnazijos
darbo tarybos pirmininkė

Vijoleta Tolvaišienė
2024-01-