PATVIRTINTA

 Skuodo vaikų lopšelio-darželio direktoriaus

 2017 m. lapkričio 24 d. įsakymu Nr. V1-74

**SKUODO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VIRĖJO**

**PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**VIRĖJO PAREIGYBĖ**

 1. Skuodo vaikų lopšelio-darželio (toliau – lopšelio-darželio) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę.

 2. Virėjo pareigybės grupė – kvalifikuotas darbuotojas.

 3. Virėjo pareigybės lygis – C.

 4. Virėjas yra pavaldus lopšelio-darželio direktoriui, tiesiogiai atskaitingas ūkvedžiui.

 5. Virėją skiria pareigoms ir atleidžia iš pareigų, nustato jo pareiginį atlyginimą, sudaro rašytinę darbo sutartį lopšelio-darželio direktorius.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

 6. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:

 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;

 6.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;

 6.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas.

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS**

 7. Virėjas vykdo šias funkcijas:

 7.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;

 7.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;

 7.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;

 7.4. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų,

ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;

 7.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) nustatytu

laiku, reikiamos temperatūros;

 7.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir

gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;

 7.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

 7.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius

asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai

neturi siekti grindų;

 7.9. prieš pradedant darbą (ir kiekvieną kartą grįžus į virtuvę) kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;

 7.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

 7.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;

 7.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;

 7.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;

 7.14. valo ir apdoroja daržoves;

 7.15. rūšiuoja maisto atliekas;

 7.16. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su

tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;

 7.17. informuoja ūkvedį apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;

 7.18. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;

 7.19. vykdo kitus direktoriaus, ūkvedžio, visuomenės sveikatos priežiūros specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pareigybės aprašymą perskaičiau, susipažinau, supratau, įsipareigoju vykdyti:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(darbuotojo vardas, pavardė, parašas, data)