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)