

## **PANEVĖŽIO R. DEMBAVOS LOPŠELIO-DARŽELIO „SMALSUTIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR.12**

### **I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Virėjas yra darbuotojas, kurio pareigybė priskiriama D lygiui, kuriam atlikti būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta profesinė kvalifikacija.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Profesijos kodas – 512001.
4. Pareigybės paskirtis – pareigybė reikalinga gaminti ir pagal normas pateikti paruoštus gaminius.
5. Pareigybės pavaldumas – virėjas yra tiesiogiai pavaldus lopšelio-darželio direktoriui.

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

6. Dirbti gali ne jaunesnis kaip 18 metų asmuo, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklausęs įvadinį ir darbo vietoje darbo saugos, gaisrinės saugos instruktavimus bei turintis higieninių įgūdžių mokymų pažymėjimus, gebantis pagarbiai bendrauti su vaikais, visais lopšelio-darželio darbuotojais bei ugdytinių tėvais.
7. Išmanyti lopšelio-darželio Darbo tvarkos taisyklės, darbų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos taisyklių reikalavimus ir Ekstremalių situacijų valdymo plano reikalavimus bei gebėti juos vykdyti, darbui būtinų asmeninių apsaugos priemonių naudojimo ir priežiūros taisyklės, darbo įrankių, pagalbinių priemonių naudojimo ir priežiūros taisyklės.
8. Mokėti praktiškai panaudoti esamas pirmines gaisro gesinimo priemones, suteikti pirmąją pagalbą esant nelaimingo atsitikimo atveju.
9. Išmanyti vaikų įstaigoms keliamus sanitarinių-higieninių taisyklių ir normų reikalavimus.
10. Išmanyti maisto paruošimo technologiją.
11. Išmanyti žaliavų bei produktų priėmimo bei laikymo temperatūras ir sąlygas.
12. Mokėti rankų plovimo instrukciją.
13. Žinoti maitinimo normas, pagrindines maisto gamavimo taisyklės, vitamin išsaugojimą maiste.
14. Mokėti naudotis technologinėm kortelėm.
15. Išmanyti cheminių medžiagų laikymo ir naudojimo tvarką.
16. Suprasti maisto prekių ženklus.
17. Žinoti produkto kiekį ir jo išraišką.
18. Žinoti maisto medžiagų energetinę vertę ir sudėtį.
19. Žinoti maisto produktų vartojimo rekomendacijas: ruošimo, virimo, kepimo, užšaldymo, saugaus vartojimo.
20. Išmanyti valgiaraščio sudarymo principus.
21. Mokėti kaip naudotis cheminėmis medžiagomis.
22. Žinoti maisto normas vaikams.

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

23. Prieš pradėdamas darbą persivilkti švariais darbo drabužiais (chalatas arba švarkas ir kelnės, dengiantys asmeninius drabužius, kepuraitė arba galvos apdangalas, prijuostė, patogi avalynė).
24. Nusiimti žiedus, papuošalus, laikrodžius, smeigtukus ir pan.

25. Gauti iš sandėlio reikiamus maisto produktus pagal sudarytą valgiaraštį (reikalavimą), pasirašyti ant valgiaraščio (reikalavimo).
26. Patikrinti priimtų prekių kiekį, žymėjimą, įpakavimą.
27. Tikrinti maisto prekių ir mėsos gaminių kokybę, laikymo terminus.
28. Laikytis asmens higienos reikalavimų.
29. Informuoti nedelsiant direktorių apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.
30. Gaminti, ruošti patiekalus laikantis maisto gamavimo technologijos.
31. Atsakyti už maisto kokybę.
32. Prižiūrėti virtuvės patalpas, darbo įrankius, inventorių, valgymo įrankius.
33. Vykdyti visus pagalbinius darbus, būtinus normaliam valgyklos darbui.
34. Dalyvauti atliekamose inventorizacijose, patikrinimuose.
35. Higieniškai apdoroti maisto produktus, vengti kryžminio užteršimo (draudžiama, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudotus daiktus ar personalą liestųsi su ankstesnių technologijos etapų produktais).
36. Laikosi technologinės kortelės.
37. Pusryčius, pietus ir vakarienę išdalina porcijomis ir laiku atiduoda auklėtojos padėjėjams tvarkinguose, uždengtuose induose.
38. Neįleisti pašalinių žmonių į virtuvę (esant reikalui – tik su švariais chalatais).
39. Virtuvėje neauginti augalų, nelaikyti dirbtinių gėlių ar kitokių interjero papuošimų, kurie galėtų būti nešvarumų kaupimosi vieta ir tapti maisto užteršimo šaltiniu.
40. Inventorius sužymėtas ir naudojamas pagal paskirtį ir žymėjimą.
41. Nenaudoti buitinių parazitų bei graužikų naikavimo cheminių ir bakteriologinių preparatų darbo metu.
42. Virinti, išskalauti kempines, pašluostes, šepetčius po naudojimo, švarius ir sausus laikyti tam skirtame inde.
43. Susipažinusi su rankų plovimo taisyklėmis ir laikytis jų savo darbe. Kruopščiai plautis rankas tekančiu šiltu vandeniu su muilu ir, jei būtina, dezinfekuoti jas.
44. Rankos ir nagai turi būti švarūs, nagai nelakuoti, trumpai kirpti.
45. Nedirbti virtuvėje susirgus (turint bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta, vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyros iš nosies, akių ar ausų, ar turint užkrėstą ar atvirą žaizdą, užkrečiamąją odos ligą ar esant ligos, kuri gali būti perduota per maistą, nešiotaju).
46. Pajutus sveikatos sutrikimą nedelsiant pranešti apie tai direktoriui.
47. Praneša direktoriui arba vaiko gerovės komisijos pirmininkui apie pastebėtą smurtą ar patyčias.
48. Praneša direktoriui apie patirtą smurtą ar pastebėtą smurto faktą.
49. Turi teisę kreiptis pagalbos į pedagoginę psichologinę tarnybą.
50. Baigus darbą patikrinti ar uždaryti langai, išjungti elektros įrenginiai, ar užtikrintos priešgaisrinės apsaugos priemonės.
51. Visus įrankius, darbo drabužius sudėti į jiems skirtą vietą.
52. Neužsiminėti pašaliniais darbais, kalbomis ir netrukdyti kitiems.
53. Pagal grafiką tikrinasi sveikata.
54. Dalyvauti įstaigos savivaldoje.
55. Dalyvauti bendroje įstaigos veiklose: posėdžiuose, pasitarimuose.

#### **IV SKYRIUS ATSAKOMYBĖ**

56. Už darbuotojo pareigų netinkamą vykdymą ar nevykdymą, už padarytą materialinę žalą darbuotojas atsako įstatymų nustatyta tvarka.

Susipažinau ir sutinku  
(Parašas)  
(Data) \_\_\_\_\_

(Vardas ir pavardė) \_\_\_\_\_