

VILNIAUS LOPŠELIS – DARŽELIS „VILTENĖ“
Direktorė Danutė Sauliūnienė

2018 m. vasario mėn. 14 d. Nr. 10
Vilnius

VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „VILTENĖ“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

**I SKYRIUS
PAREIGYBĖ**

1. Vilniaus lopšelio – darželio „Viltėnė“ virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.

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

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 3.1. turėti ne žemesnį nei vidurinį išsilavinimą ir virėjo kvalifikacinį pažymėjimą;
 - 3.2. mokėti ir žinoti:
 - 3.2.1. patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus;
 - 3.2.2. pagrindines maisto gaminimo taisykles ir maitinimo normas;
 - 3.2.3. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 3.2.4. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 3.2.5. gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 3.2.6. kaip išvergti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo;
 - 3.2.7. košių virimo ir daržovių virimo, kepimo, troškinimo būdus bei trukmę;
 - 3.3. būti pareigingam, kruopščiam, sąžiningam.
4. Kiti specialūs reikalavimai: nėra.

**III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

5. Šias pareigas einančio darbuotojo funkcijos:
 - 5.1. pagal bendrosios praktikos slaugytojo sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gaminti maisto patiekalus;
 - 5.2. laiku pagaminti geros kokybės maistą, tiksliai pagal svorį priimti iš sandėlio produktus pasirašyti valgiaraštyje;
 - 5.3. atsakyti už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;
 - 5.4. užtikrinti savalaikį, geros kokybės, skanų maisto pagaminimą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir laikantis maisto gamybos reikalavimų;
 - 5.5. maistą paskirstyti vaikams pagal produktų normą vaikui;

- 5.6. išduoti pagamintą maistą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;
 - 5.7. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žalios ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 5.8. laikytis maisto produktų realizavimo terminų;
 - 5.9. griežtai laikytis patiekalų ruošimo receptūrų;
 - 5.10. užtikrinti maisto gaminimo kokybę ir patiekimą vaikams;
 - 5.11. laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę;
 - 5.12. prieš pradėdant darbą kruopščiai plauti rankas, laikantis rankų plovimo instrukcijos;
 - 5.13. baigus darbą, švariai išvalyti visus įrengimus ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant juos dezinfekuoti dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Nuolat laikytis dezinfekcijos plano metodikos ir registruoti žurnale.
-