PATVIRTINTA
Rokiškio „Romuvos“ gimnazijos direktoriaus
2024 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. V-392

ROKIŠKIO „ROMUVOS“ GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti Rokiškio „Romuvos“ gimnazijos (toliau – Gimnazija), valgyklos darbą.
4. Pareigybės pavaldumas: virėjas yra tiesiogiai pavaldus vyr. virėjui ir direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo profesinė kvalifikacija;
5.2. turėti maisto tvarkančio darbuotojo privalomąjį higienos įgūdžių mokymų pažymėjimą.
6. Virėjas turi mokėti ir išmanyti:
6.1. virtuvės darbo organizavimą;
6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
6.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
6.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
6.6. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
6.10. vaikų maitinimo organizavimo reikalavimus;
6.11. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
6.12. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
6.13. valgiaraščio sudarymo taisykles;
6.14. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
6.15. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
6.16. naudotis darbo įrankiais;
6.17. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
6.18. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;
6.19. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.
7. Gebėti:
7.1. dirbti kasos aparatu, išmanyti Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų taisykles;
7.2. savarankiškai planuoti maisto paruošimo darbų eiliškumą;
7.3. prisiimti atsakomybę už paskirtų pareigų vykdymą;

7.4. dirbti komandoje, bendrauti su žmonėmis.

8. Virėjas privalo vadovautis:

8.1. Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse;

8.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais mokymo įstaigose veikiančių viešojo maitinimo paslaugų teikimą, darbuotojų saugą ir sveikatą;

8.3. darbo tvarkos taisyklėmis;

8.4. darbo sutartimi;

8.5. šiuo pareigybės aprašymu;

8.6. kitais gimnazijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, instrukcijomis, nurodymais, taisyklėmis, aprašais ir pan.).

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

9. Virėjas atlieka šias funkcijas:

9.1. Atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies ir kitų) paruošimą;

9.2. pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

9.3. virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius);

9.4. virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;

9.5. ruošti, apipavidalinti ir patiekti įvairius dietinius patiekalus;

9.6. produktus laikyti šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

9.7. dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo darbužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus;

9.8. naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, malimo, skutimo ir kitokio maisto apdorojimo įrenginiais, šaldytuvais ir kitais prietaisais);

9.9. pagal valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina maisto patiekalus;

9.10. atiduoda maistą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas;

9.11. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

9.12. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

9.13. patiekalus patiekia švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

9.14. palaiko pavyzdingą švarą virtuvėje ir pagalbinėse patalpose;

9.15. valydamas virtuvės patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imasi visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;

9.16. žaliavas neša tvarkingoje taroje;

9.17. baigęs darbą sutvarko darbo vietą, padeda nuvalytus įrankius į vietas;

9.18. vykdo kitus gimnazijos direktoriaus teisėtus nurodymus, vyr. virėjo nurodymus maisto ruošybos, sanitarijos ir higienos klausimais;

10. Gimnazijos nustatyta tvarka, pastebėjęs ar sužinojęs apie smurtą ar patyčias, reaguoja ir šiuos procesus stabdo, užkerta kelią bet kokioms smurto, prievartos apraiškoms ir žalingiems įpročiams Gimnazijos aplinkoje.

V SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ

11. Virėjas atsako už:

11.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;

11.2. maisto produktų saugumą: laikymą, gamybą ir realizavimą;

11.3. prekių, materialinių vertybių trūkumą ar perteklių, atsiradusį dėl jo aplaidumo darbe;

11.4. technologinio proceso laikymąsi gaminant ir parduodant maistą;

11.5. gaminimą ir pardavimą tokios sudėties ar kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminimo ar kitų priežasčių netinka žmonių mitybai;

11.6. žalą, padarytą gimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;

11.7. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.

11.8. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

_____