

PATVIRTINTA  
Šilutės lopšelio-darželio „Žvaigždutė“  
direktoriaus 2023 m. vasario 28 d.  
įsakymu Nr. V1-19

## **ŠILUTĖS LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽVAIGŽDUTĖ“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I. SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Šilutės lopšelio-darželio „Žvaigždutė“ virėjas yra specialistas.
2. Pareigybės lygis-C.
3. Virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriui už darbų koordinavimą atsakingas maitinimo organizatorius.

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

4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 4.1. Šilutės lopšelio-darželio „Žvaigždutė“ (toliau-lopšelis-darželis) virėju dirbti priimamas specialųjį virėjo ar artimą jai išsilavinimą turintis asmuo.
  - 4.2. būti susipažinęs su Lietuvos higienos norma, geros higienos praktikos taisyklėmis, su darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės ir civilinės saugos instrukcijomis, įstaigos vidaus darbo tvarkos taisyklėmis ir nuostatais;
  - 4.3. būti išklauseęs higienos įgūdžių kursą;
  - 4.4. būti susipažinus su įstaigoje naudojamų valymo ir plovimo priemonių saugos duomenų lapais;
  - 4.5. virėju dirbti gali asmuo, turintis asmens medicininę knygelę ir sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

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

5. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 5.1. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
  - 5.2. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis pagal sudarytą valgiaraštį, užtikrina maisto gaminimo kokybę;
  - 5.3. griežtai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų išdėstymo ir nuoseklumo, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminės taršos;
  - 5.4. atiduoda maistą į grupes pagal nustatytas maitinimo normas, laikantis maisto išdavimo grafiko;
  - 5.5. plauna ir dalina vaisius - paramą (pagal užimtumą);
  - 5.6. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

5.7. valo ir plauna maisto tvarkymo patalpas, įrenginius, inventorių prisilaikant geros higienos praktikos taisyklių nurodymų;

5.8. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę ir higieninę būklę;

5.9. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;

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

5.11. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;

5.12. prieš pradėdamas darbą (ir kiekvieną kartą grįžęs į virtuvę) kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;

5.13. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;

5.14. turi žinoti įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių, indų naudojimo taisykles pagal paskirtį maisto gamybos technologiją, maisto produktų apdorojimo trukmę, temperatūrą, realizavimo terminus, patiekalų išėigos normas, RVASVT reikalavimus;

5.15. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;

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

5.17. dirba komandoje, bendrauja ir bendradarbiauja su kitais darbuotojais, būna mandagus, taktiškas su kolegomis ir vaikais;

5.18. vykdo kitus direktoriaus, ūkvedžio, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinas darbus, susijusius su virėjo funkcijomis

5.19. virėjas dirba pagal įstaigos darbo grafiką patvirtintą direktoriaus;

6. Pastebėjus sienų, baldų, durų, santechninių ar kitų įrenginių gedimus, nedelsiant informuoja ūkvedį.

7. Vykdo kitus teisėtus lopšelio-darželio direktoriaus nurodymus susijusius su pareigybės funkcijomis.

---