PATVIRTINTA

Palangos lopšelio-darželio „Sigutė“

Direktoriaus 2019 m. gegužės 27 d.

įsakymu Nr. V1V-15

1.15. punktu

# **PALANGOS LOPŠELIO - DARŽELIO „SIGUTĖ“**

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

1. **PAREIGYBĖ**
2. **Pareigų pavadinimas:** Palangos lopšelio – darželio „Sigutė“ (toliau tekste – Mokykla) virėjas.
3. **Pareigybės grupė:** Palangos lopšelio – darželio „Sigutė“ kvalifikuotas darbuotojas.
4. **Pareigybės lygis:** C.
5. **Pareigybės paskirtis:** patiekalų gaminimas Palangos lopšelį – darželį „Sigutė“ lankantiems ugdytiniams.
6. **Pareigybės pavaldumas:** Mokyklos virėjas yra tiesiogiai pavaldus Mokyklos direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.
7. **SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM** **VIRĖJUI**
8. Virėjo pareigas einantis asmuo turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:

6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija ir turintis ne mažesnę kaip 2 metų patirtį šioje srityje;

6.2. virėju gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklausęs įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas;

6.3. gebėti laikytis Mokyklos higienos normų ir taisyklių.

1. **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**
2. Atsako už kokybišką vaikų mitybą, gaminant maisto patiekalus, laikantis ,,Sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys vaikų maitinimui nuo 1 iki 8 metų“ (VšĮ ,,Sveikatai palankus“, 2017 m.).
3. Vykdo maisto gamybos reikalavimus ir atsako už:
   1. maisto patiekalų pagal technologines korteles ir valgiaraštį – reikalavimą, kokybišką pagaminimą ir kokybės kontrolę;
   2. garantuoja visų technologinių procesų atlikimo spartą ir kokybę;
   3. patalpų įrangos, įrankių valymą, dezinfekavimą ir ženklinimą;
   4. savo asmens higieną, už saugos nurodymų laikymąsi bei jų kontrolės vykdymą (įspėjamųjų ženklų, instrukcijų savalaikį pateikimą);
   5. maisto saugos, ruošimo, tvarkymo ir perdirbimo procedūrų vykdymą ir vykdo jų kontrolę;
   6. maisto produktų priėmimą iš sandėlio pagal valgiaraštį – reikalavimą, tikslumą ir laikymą;
   7. tvarkomo maisto apsaugą nuo užterštumo;
   8. žaliavų atskyrimą (gamybos inventoriaus paženklinimas, tvarkymo vietos);
   9. maisto produktų laikymo sąlygų užtikrinimą (šaldymo įrangos temperatūra);
   10. maisto tvarkymo technologijų vykdymą.
4. Vykdo maisto tvarkymo technologijų reikalavimus:
   1. Švariai tvarko patalpas, inventorių ir jo paviršius, dezinfekuoja ir valo;
   2. Prižiūri įrankius, naudoja pagal paskirtį, nesudeda su gatavais produktais;
   3. Vykdo valymo, plovimo, dezinfekavimo reikalavimus atitinkančius darbus.

10. Dirba pagal įstaigoje patvirtintą darbo ir poilsio grafiką. Nurodytus darbus atlieka laiku ir kokybiškai.

Su pareigybės aprašymu susipažinau, įsipareigoju vykdyti:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vardas, pavardė | Parašas | Data |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |