

PATVIRTINTA

Josvainių socialinio ir ugdymo centro

Direktoriaus 2024 m. sausio 15 d.

Įsakymu Nr. V1-3A

JOSVAINIŲ SOCIALINIO IR UGDYMO CENTRO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Josvainių socialinio ir ugdymo centro virėjas. Pareigybės grupė – 4. Kvalifikuotas darbuotojas
2. Pareigybės lygis – C. Pareigybės kodas pagal LPK -512001.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Šias pareigas einantis darbuotojas, turi atitikti šiuos specifinius reikalavimus:
 - 3.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 3.2. turi būti susipažinęs su „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse tvarka“;
 - 3.3. privalo būti susipažinęs su HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo sveikatos saugos reikalavimai“; HN 125:2019 „Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“
4. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 4.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 4.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 4.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 4.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 4.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 4.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 4.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 4.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 4.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 4.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
5. Virėjas privalo vadovautis:
 - 5.1. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 5.2. kitais Centro lokaliais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. planuoja, organizuoja, ruošia ir gamina maistą pagal sudarytą valgiaraštį ir receptūras;
 - 6.2. laiku atlieka patiekalų ir kulinarinių gaminių paruošimą pagal maisto produktų gaminių technologiją;
 - 6.3. priima iš sandėlio tik kokybiškus maisto produktus, juos sveria, matuoja, maišo pagal receptus;

- 6.4. garantuoja maisto atidavimą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir laikantis maisto atidavimo grafiko;
- 6.5. kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymąsi;
- 6.6. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;
- 6.7. laiku ir atsakingai pildo dokumentaciją, vykdo kitas priemones pagal Higienos normas;
- 6.8. vadovaujasi Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais; Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
- 6.9. esant būtinybei, direktoriaus pavedimu, atlieka kitus darbus, nesusijusius su jo pareigomis.

Susipažinau ir sutinku :

(parašas)

(vardas pavardė)

(data)