

PLUNGĖS „RYTO“ PAGRINDINĖS MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Plungės „Ryto“ pagrindinės mokyklos (toliau – mokyklos) virėjo aprašymas reglamentuoja darbuotojo veiklą.
2. Pareigybės lygis – C, pareigybės kodas 512001.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą mokyklos mokiniams ir darbuotojams.
4. Virėjas pavaldus maitinimo paslaugų administratoriui, valgyklos darbą kuriojančiam direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas turi turėti:
 - 5.1. virėjo kvalifikaciją patvirtinantį dokumentą;
 - 5.2. virtuvės darbuotojų higieninių mokymų kursų pažymėjimą;
 - 5.3. sveikatos patikrinimo pažymą, kad gali dirbti virėju.
6. Virėjas turi žinoti mokinių maitinimo organizavimo rekomendacijas, saugaus darbo taisykles, gamybos ir asmens higienos reikalavimus, materialinės atsakomybės pagrindus, maisto gaminimo įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles.
7. Virėjas turi mokėti pagal nurodytas receptūras ir technologijas gaminti patiekalus, jusliniu būdu įvertinti maisto produktų ir patiekalų kokybę, išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Priimti iš sandėlio kokybiškus maisto produktus, juos sverti, matuoti, tikrinti ir maisto produktų kiekio žiniaraštyje (valgiaraštyje) patvirtinti, kad tai dienai gavo visą reikiamą maisto produktų kiekį,
9. Atsakyti už maisto produktus, esančius virtuvėje, jų panaudojimą ir realizavimo terminus.
10. Nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užteršimo.
11. Gaminti patiekalus pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų.
12. Vykdyti maisto kokybės tikrinimą visos gamybos procese.
13. Vykdyti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema) principais pagrįstą savikontrolę, tinkamais įrašais pildyti savikontrolės žurnalus.
14. Išduoti pagamintą maistą pagal mokykloje nustatytą maisto išdavimo tvarkaraštį ir atsakyti už patiekalų kokybę, kiekį, temperatūros normų reikalavimus.
15. Tikrinti ir valyti virtuvę, jos įrangą, maisto patiekimo zonas ir pan. siekiant užtikrinti saugų ir higienišką maisto tvarkymą.
16. Kontroluoti technologinę drausmę ir teisingą įrengimų eksploatavimą.
17. Tvarkyti ir rūšiuoti šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus.
18. Laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus ir švarius darbo drabužius, galvos apdangalą,

dengiantį plaukus ir avalynę.

19. dirbti sistemingai, kūrybiškai, laikytis etikos taisyklių;
20. laikytis kitų mokykloje esančių tvarų;
21. vykdo kitus direktoriaus įpareigojimus bei pavedimus ir kitais teisės aktais priskirtas funkcijas.

Susipažinau:

(vardas, pavardė)

(parašas)

(data)