

**PLUNGĖS „RYTO“ PAGRINDINĖS MOKYKLOS
VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

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

5. Virtuvės darbininkui netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.
6. Virtuvės darbininkas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės patalpų išplanavimą;
 - 6.2. rankų plovimo taisykles;
 - 6.3. materialinių vertybių laikymo vietas, jų apsaugos priemonės;
 - 6.4. virtuvėje naudojamų įrenginių eksploatavimo taisykles;
 - 6.5. virtuvėje naudojamų įrengimų ir įrankių gedimų požymius ir priežastis;
 - 6.6. krovinių gabenimo, pakrovimo, iškrovimo ir sandėliavimo reikalavimus;
 - 6.7. darbo priemonių ir įrankių rūšis, jų saugojimo tvarką;
 - 6.8. vidaus tvarkos taisyklių reikalavimus;
 - 6.9. saugos ir sveikatos darbe, gaisrinės saugos reikalavimus.
7. Virtuvės darbininkas privalo vadovautis:
 - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
 - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 7.4. darbo sutartimi;
 - 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 7.6. kitais įstaigos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.)

I. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virtuvės darbininkas atlieka šias funkcijas:
 - 8.1. sąžiningai atlieka savo pareigas, laikosi darbo drausmės, laiku ir tiksliai atlieka teisėtus tiesioginio vadovo nurodymus;
 - 8.2. dirba apsivilkęs tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais ir naudojami kitomis darbui reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis;
 - 8.3. dirbant plovykloje dėvi vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines;
 - 8.4. naudojami darbo įrankiais, elektros ir mechaniniais įrengimais (mėsos malimo mašina, šaldytuvais ir panašiomis priemonėmis);
 - 8.5. dirba pagalbinius darbus virtuvėje;
 - 8.6. palaiko pavyzdinę švarą virtuvėje ir pagalbinėse patalpose;
 - 8.7. valant virtuvės patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imasi visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;
 - 8.8. žaliavas neša tvarkingoje taroje;

8.9. padeda virėjui pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės, paruošia vaisius, pilsto gėrimus, valo daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių;

8.10. baigus darbą sutvarko darbo vietą, padeda nuvalytus įrankius į vietas;

8.11. dirba tik tuos nurodytus darbus, kurių vykdymas yra gerai žinomas ir nekelia pavojaus jo paties ar aplinkinių darbuotojų sveikatai ir gyvybei;

8.12. neužsiiminėja pašaliniais darbais, kalbomis ir netrukdo kitiems.