

## VIRĖJO PAREIGINIAI NUOSTATAI

### I. BENDROJI DALIS

1. Virėjas gamina patiekalus ir kulinarijos gaminius pagal maisto produktų gamybos technologiją.
2. Virėjo pareigoms priimamas asmuo, turintis atitinkamą išsilavinimą ir gebantis savarankiškai dirbti.
3. Virėją skiria ir atleidžia iš pareigų, nustato jo mėnesinį atlyginimą, sudaro su juo rašytines darbo ir visiškos materialinės atsakomybės sutartis įstaigos vadovas.
4. Virėjui nesant darbe dėl pateisinamų priežasčių, jo pareigas atlieka kitas darbuotojas, paskirtas įstaigos vadovo nustatyta darbuotojų pavadavimo tvarka.
5. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.
6. Virėjas privalo išmanyti:
  - 5.1. įmonės struktūrą, jos darbo organizavimą; materialinės atsakomybės pagrindus; darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
  - 5.2. įmonės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
  - 5.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 5.4. patiekalų gaminių gamybos technologiją;
  - 5.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, santykį bei normas;
  - 5.7. kvapiąsias medžiagas, gerinančias maisto skonį;
  - 5.8. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 5.9. gatavos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 5.10. pusgaminių ir gatavos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 5.11. pusgaminių iš kotletinės masės asortimentą ir paruošimo būdus;
  - 5.12. košių virimo taisykles.
  - 5.13. valgiaraščio sudarymo taisykles;
  - 5.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
  - 5.15. pirmosios medicinos pagalbos suteikimą, įvykus nelaimingam atsitikimui darbe.
6. Virėjas privalo vadovautis įstaigos įstatais, įstaigos vadovo įsakymais, įstaigos darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiais pareiginiais nuostatais.

### II. VIRĖJO PAREIGOS

7. Vykdyti tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje. Nepatikėti savo pareigų kitam asmeniui.
8. Dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus.
9. Virėjas privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, šaldytuvais ir kt.).
11. Patiekalų, kulinarijos gaminių ruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą bei kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus, pasibaigus jų vartojimo terminui.
12. Apskaičiuoti maisto gaminiams žaliavų bei kvapiųjų medžiagų išėigą.
13. Produktus ir žaliavas nešti tvarkingoje taroje.
14. Atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, ir kt.) paruošimą.
15. Pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai

pažymėtos.

16. Virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas.
17. Virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvis, daržovių bei kruopų patiekalus:
  - 17.1. paruošti virimui ir kepimui paukščius;
  - 17.2. išdoroti erškėtines ir kitas žuvis, ruošti jas šiluminiam apdorojimui, pjaustyti porcijomis;
  - 17.4. gaminti padažus.
18. Laikytis maisto prekių ir žaliavų realizacijos terminų. Draudžiama vartoti maisto produktus, pasibaigus jų vartojimo terminui.
19. Turi žinoti indų plovimo ir patalpų valymo taisykles.
20. Žinoti plovimo ir dezinfekcijos priemonių paskirtį ir jų naudojimo būdus.
21. Plauti, dezinfekuoti, kaitinti, džiovinti indus bei maisto gamybos įrenginius.
22. Taupiai naudoti materialines vertybes, vandenį bei elektros energiją.
23. Indus ir darbo priemones naudoti pagal markiraciją.
24. Produktus laikyti švariose ir atitirpdytuose šaldytuvuose
25. Kultūringai aptarnauti ir estetiškai pateikti patiekalus.

### **III. VIRĖJO TEISĖS**

26. Reikalauti, kad įstaigos vadovas (darbdavys) užtikrintų saugą ir sveikatą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis.
27. Sužinoti iš darbdavio (padalinio vadovo) apie darbo aplinkoje esančius sveikatai kenksmingus ir pavojingus veiksnius. Nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų.
27. Neatlikti nurodytų darbų, esant netvarkingoms darbo priemonėms, prieš tai pranešti apie tai darbo vadovui.
28. Saugos ir sveikatos klausimais kreiptis į darbuotojų atstovą, profesinę sąjungą, įstaigos darbuotojų saugos ir sveikatos komitetą.
29. Dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti siūlymus dėl darbų kokybės gerinimo.
30. Kreiptis raštu arba žodžiu į darbo vadovą ar į kitą įmonės administracijos darbuotoją įvairiais asmeniniais klausimais.
31. Kelti kvalifikaciją kursuose, seminaruose.

### **IV. VIRĖJO ATSAKOMYBĖ**

32. Virėjas atsako už:
  - 32.1. pagaminto maisto kokybę ir kiekybę;
  - 32.2 darbų ir užduočių savalaikį vykdymą;
  - 32.3. tinkamą darbo laiko naudojimą ir darbo drausmės pažeidimus.
33. Už savo pareigų netinkamą vykdymą virėjas atsako įstaigos darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.